TUGAS AKHIR

PELAYANAN ALA CARTE DINNER OLEH PRAMUSAJI DI STANDING STONE RESTAURANT THE ROYAL PURNAMA

POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Komang Indah Kamila Dewi

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR

PELAYANAN ALA CARTE DINNER OLEH PRAMUSAJI DI STANDING STONE RESTAURANT THE ROYAL PURNAMA

POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Komang Indah Kamila Dewi
NIM 2215823294

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR

PELAYANAN ALA CARTE DINNER OLEH PRAMUSAJI DI STANDING STONE RESTAURANT THE ROYAL PURNAMA

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

POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Komang Indah Kamila Dewi
NIM 2215823294

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pelayanan *Ala Carte Dinner* Oleh Pramusaji Di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan *Ala Carte Dinner* oleh Pramusaji di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama 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 terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom 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.

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 D3 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 yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Polieknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. I Ketut Suparta, S.H.,M.H, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
7. Raden Roro Rieta Anggraheni, S.Pd., M.Hum selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
8. I Made Yudha Dibrata, selaku Training Manager The Royal Purnama yang telah memberikan izin untuk memperoleh informasi di The Royal Purnama untuk mendukung tugas akhir ini.
9. Seluruh Staff The Royal Purnama yang yang telah memberikan masukan, dan informasi untuk menyempurnakan 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.

POLITEKNIK NEGERI BALI

11. I Made Soyor dan Ni Ketut Ganti, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil dan kakak, Ni Wayan Erik Eva Damayanti dan adik, Ketut Alit Ari Santika yang telah memberikan dukungan moral kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna. Oleh karena itu kritik dan saran dari semua pihak sangat diharapkan untuk menyempurnakan tugas akhir ini. Penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, Juni 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL 1
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR v
LEMBAR PERSETUJUAN vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS vii
KATA PENGANTAR viii
DAFTAR ISI xi
DAFTAR TABEL xiii
DAFTAR GAMBAR xiv
DAFTAR LAMPIRAN xv
BAB I PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 4
C. Tujuan dan Manfaat 5
D. Metode Penulisan 6
BAB II LANDASAN TEORI 9
A. Hotel 9
B. Restoran 14
C. Menu 20
D. Dinner 22
E. Pramusaji 23
F. Pelayanan 25
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN 30
A. Lokasi dan Sejarah Hotel 30
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel 31
C. Struktur Organisasi The Royal Purnama 38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 41
A. Pelayanan *Ala Carte Dinner* oleh Pramusaji di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama 41
B. Kendala yang Dihadapi pada saat Pelayanan *Ala Carte Dinner* di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama 57
BAB V PENUTUP 58
A. Simpulan 58

POLITEKNIK NEGERI BALI

B. Saran 59
DAFTAR PUSTAKA 60
LAMPIRAN 59

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Villa The Royal Purnama..... 32

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo The Royal Purnama 30
Gambar 3. 2 Villa Cempaka 33
Gambar 3. 3 Villa Anggrek 33
Gambar 3. 4 Villa Melati 34
Gambar 3. 5 Sunrise Villa 34
Gambar 3. 6 Jepun Villa 35
Gambar 3. 7 Standing Stone Restaurant 35
Gambar 3. 8 Moonstone Beach Lounge 36
Gambar 3. 9 Black Sand Spa 37
Gambar 3. 10 Struktur Organisasi The Royal Purnama 38
Gambar 3. 11 Struktur Food and Beverage Department 39
Gambar 4. 1 Persiapan Diri 43
Gambar 4. 2 Captaint Order 44
Gambar 4. 3 Cutleries 44
Gambar 4. 4 Glassware 45
Gambar 4. 5 Napkin 46
Gambar 4. 6 Floating Candle 46
Gambar 4. 7 Tray 47
Gambar 4. 8 Set Up Table Dinner 48
Gambar 4. 9 Pure Napkin 51
Gambar 4. 10 Amouse Bouche 53
Gambar 4. 11 Polish Cutlery 56

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Team Dinner 59
Lampiran 1. 2 Menyambut tamu 59

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali sebagai salah satu destinasi pariwisata terkemuka di Indonesia, telah menjadi magnet bagi wisatawan domestik dan internasional. Keindahan alam, budaya yang kaya, dan keramahan masyarakat Bali telah membuat pulau Bali menjadi salah satu tempat wisata paling populer di dunia. Pariwisata di Bali telah berkembang pesat dalam beberapa dekade terakhir dan telah menjadi salah satu sektor ekonomi yang paling penting bagi provinsi ini. Usaha pariwisata di Bali telah berkembang dalam berbagai bentuk, termasuk akomodasi, restoran, transportasi, dan kegiatan wisata. Salah satu usaha pariwisata yang paling berkembang di Bali adalah usaha akomodasi, seperti hotel, resort, dan villa. Akomodasi ini menawarkan berbagai jenis kamar dan fasilitas yang sesuai dengan kebutuhan dan budget wisatawan.

The Royal Purnama merupakan salah satu villa bintang lima yang ada di kawasan Sukawati, yang terletak di Jalan Pantai Purnama, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar, Bali. Villa ini berdiri pada tahun 2015. The Royal Purnama adalah villa pinggir pantai, yang dilengkapi dengan fasilitas *Restaurant*, Spa dan taman untuk *event* pernikahan. The Royal Purnama memiliki beberapa *department* di antaranya *Housekeeping Department, Front Office Department, Human Resource Department, Sales and Marketing Department, Spa Department,*

POLITEKNIK NEGERI BALI

Security Department dan *Engineering Department, Food and Beverage Department.*

Food and Beverage Service merupakan bagian dari *Food and Beverage Department* yang memiliki tugas untuk melayani atau menyajikan makanan dan minuman kepada tamu. *Food and Beverage Service* juga memiliki tujuan yang harus dicapai yaitu membawa peningkatan pada reputasi perusahaan dan mendapatkan keuntungan finansial atau profit untuk industri *Food and Beverage. Food and Beverage Service* di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama memiliki dua konsep restoran dan bar yaitu *indoor* dan *outdoor.* The Royal Purnama memiliki 2 (dua) restoran yaitu Moonstone Beach Club dan Standing Stone Restaurant.

Standing Stone Restaurant merupakan restoran utama yang memiliki taman untuk *event* pernikahan dengan pemandangan pesisir pantai secara langsung dan juga deretan pohon kelapa yang menjulang tinggi. Standing Stone *Restaurant* melayani menu *ala carte dinner* yang bervariasi, mulai dari menu lokal sampai *western*. Pilihan menu untuk *appetizer*, yaitu Gado-Gado *Salad*, W*atermelon Tartar, Duck Pancake, Pork Belly Gnochi, Tuna Ceviche, Salmon Ravioli,* dan *Grill Octopus.* Menu *main course* ada beberapa pilihan, yaitu *Fish and Chips, Tuna Steak, Crusted Mahi Mahi, Prawn Heaven, Chicken Ballotine, Fillet Mignon, Laksa Noodle, Vegetarian Curry*, Mie Goreng *Seafood,* Ayam Betutu. Kemudian *dessert,* pilihan menunya adalah *Chocolate Mousse, Apple Strudel, Tiramisu, Crème Brulee, Mango Sago,* Dadar Gulung, *Calamansi Tart.* Pada pelayanan *dinner* di Standing Stone Restaurant memiliki kesan semi formal dan

POLITEKNIK NEGERI BALI

elegan. Tamu *in house* maupun *walk in* yang berkunjung ke restoran dapat menyesuaikan pilihan menu yang tersedia pada *ala carte* menu.

Pelayanan *Ala Carte Dinner* di Standing Stone Restaurant memiliki beberapa keistimewaan, seperti adanya *setting pure napkin, setting amuse bouche, dan setting oshibori* yang membuat pelayanan lebih elegan. *Setting pure napkin* di Standing Stone Restaurant memerlukan ketelitian supaya *napkin* bisa mengembang dengan sempurna, apabila takaran air mencukupi untuk membuat napkin mengembang. *Amuse bouche* memerlukan ketelitian dalam menyajikannya, karena tempat yang beresiko untuk mudah tumpah. *Oshibori* merupakan *napkin* putih yang diberikan kepada tamu dalam keadaan dingin, dan digunakan oleh tamu saat selesai menikmati makanan utama.

Pelayanan *dinner* di Standing Stone Restaurant juga memiliki keistimewaan yang terdapat pada letak tempat dilaksanakannya *dinner* tersebut. *Ala Carte dinner* dilakukan di sekeliling pinggiran kolam renang, yang dihiasi dengan lilin disekeliling kolam renang. *Dinner* ini juga menampilkan berbagai pertunjukan, seperti tari bali dan *live* musik. Keunikan tersebut membuat *ala carte dinner* menjadi salah satu pelayanan terpopuler di The Royal Purnama. Standing Stone Restaurant tidak hanya melayani *dinner*, restoran ini juga melayani *breakfast* dan *lunch*.

POLITEKNIK NEGERI BALI

Dari paparan latar belakang di atas penulis tertarik untuk mengangkat topik Tugas Akhir ini dengan judul "Pelayanaan *Ala Carte Dinner* oleh Pramusaji di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama". Beberapa tugas akhir dengan topik yang sejenis telah dibuat oleh Prita (2024) yaitu: "Pelayanan *Ala Carte*

Dinner oleh Pramusaji pada Kokokan Restaurant di Kappa Senses Ubud" yang terdapat kemiripan permasalahan yang penulis alami selama melakukan observasi di Standing Stone Restaurant yaitu keterlambatan dalam pelayanan kepada tamu dan adanya perbedaan dalam tahap pelaksanaan dalam pelayanannya. Topik kedua yang membahas permasalahan yang sama ditulis oleh Ratna (2024), yaitu "Pelayanan *Ala Carte Dinner* oleh Pramusaji To'Ge Restaurant pada Hotel Rimba By Ayana". Perbedaan yang terdapat di dalam pelayanan Hotel Rimba By Ayana dengan Standing Stone Restaurant yaitu terletak pada *complimentary* yang didapatkan oleh tamu saat menunggu makanan yang dipesan. Standing Stone Restaurant tempat penulis melakukan penelitian menyajikan *Amuse bouche* yang berbeda setiap harinya kepada tamu yang sudah memesan makanan dan disajikan setelah tamu memesan makanan dan mendapatkan minuman. Sedangkan di Hotel Rimba tamu mendapatkan *complimentary* hanya berupa *rice crackers* yang disajikan bersamaan dengan minuman.

B. Rumusan Masalah

POLITEKNIK NEGERI BALI

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

1. Bagaimanakah pelayanan *ala carte dinner* oleh pramusaji di Standing Stone Restaurant the Royal Purnama?
2. Apa sajakah kendala yang di hadapi dalam pelayanan *ala carte dinner* oleh pramusaji di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul pelayanan *ala carte dinner* oleh pramusaji di Standing Stone *Restaurant* The Royal Purnama adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

a. Menjelaskan pelayanan *ala carte dinner* oleh pramusaji di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama.
b. Mengetahui kendala yang dihadapi dalam pelayanan *ala carte dinner* oleh pramusaji di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

a. Mahasiswa
    1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
    2) Diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *food and beverage service.*
    3) Mengetahui secara lengkap atau detail tentang pelayanan *ala carte dinner* oleh pramusaji di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama.
b. Politeknik Negeri Bali
    1) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide dan gagasan melalui penulisan tugas akhir ini.

POLITEKNIK NEGERI BALI

2) Sebagai referensi bagi mahasiswa yang tertarik dalam menyusun tugas akhir atau menambah pengetahuan pembaca mengenai pelayanan *ala carte dinner*.

3) Sebagai bahan untuk pembaca dalam menambah ilmu pengetahuan khususnya bagi Mahasiswa Politeknik Negeri Bali Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan yang terkait dengan pelayanan *ala carte dinner*.

c. Perusahaan The Royal Purnama

1) Meningkatkan kerja sama antar kampus dan industri dalam mempromosikan produk hotel tersebut.

2) Sebagai referensi tambahan bagi pihak hotel yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas pelayanan *ala carte dinner* kepada tamu.

3) Dapat mengambil solusi atau tindakan yang tepat saat terjadi hambatan atau kendala dalam pelayanan *ala carte dinner*.

D. Metode Penulisan

POLITEKNIK NEGERI BALI

1. Metode Pengumpulan Data

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

a. Observasi

Observasi adalah suatu aktivitas pengamatan mengenai suatu objek tertentu secara cermat, secara langsung di lokasi penelitian tersebut berada. Pada metode

ini, penulis melakukan kegiatan mengamati dan pencatatan yang dilakukan secara sistematis tentang proses pelayanan *ala carte dinner* oleh pramusaji di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama.

b. Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang digunakan untuk mengumpulkan keterangan, kegiatan tersebut dilaksanakan dengan melakukan tanya jawab lisan secara sepihak, berhadapan muka, dan memiliki tujuan tertentu. Pada bagian ini, penulis melakukan tanya jawab secara langsung atau lisan dengan *assistant manager* restoran dan staf pramusaji yang berkaitan dengan pelayanan *ala carte dinner* oleh pramusaji di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama.

c. Studi Pustaka

Studi Pustaka atau kepustakaan merupakan teknik pengumpulan data dengan melakukan penelaahan terhadap buku, literatur, jurnal, catatan, serta berbagai laporan yang berkaitan dengan masalah yang ingin dipecahkan. Pada metode ini, penulis mempelajari berbagai referensi serta hasil penelitian sebelumnya yang hampir sama tentang pelayanan *ala carte dinner* untuk mendapatkan landasan teori mengenai masalah yang akan diteliti penulis.

POLITEKNIK NEGERI BALI

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif. Menurut Wijaya (2020) penelitian deskriptif kualitatif merupakan metode yang digunakan dalam

penelitian untuk memperoleh suatu data yang berasal dari masalah sosial atau kemanusiaan. Data tersebut diperoleh melalui kegiatan observasi, wawancara dan studi kepustakaan yang dilakukan oleh penulis.

Metode penyajian yang penulis gunakan dalam tugas akhir ini yaitu metode penyajian informal dan penyajian formal. Sudaryanto dalam Fitriyani & Mukhlish (2021) menyatakan metode penyajian informal merupakan metode penyajian data secara naratif atau tulisan. Sedangkan metode penyajian formal merupakan cara menyajikan data hasil analisis dengan menggunakan tanda atau lambang.

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V
PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil analisis atau observasi mengenai uraian pelayanan *ala carte dinner* oleh pramusaji di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama, dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Pelayanan *ala carte dinner* oleh pramusaji di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama, dilakukan dalam 3 (Tiga) tahapan yaitu mulai dari tahap persiapan yang terdiri dari; persiapan diri, persiapan alat dan persiapan lingkungan kerja. Dilanjutkan dengan tahap pelaksanaan yang dimulai dari *welcoming the guest* sampai dengan *farewell* dan semua dilakukan sesuai standar prosedur yang ditetapkan di Standing Stone Restaurant dalam pelayanan *dinner*, dan tahap yang terakhir yaitu melakukan *clear up* atau pembersihan meja saat tamu meninggalkan restoran, dan semua tahapan dilakukan sesuai dengan prosedur yang sudah ada.
2. Kendala-kendala yang dihadapi antara lain keterlambatan dalam penyajian makanan dan adanya kesalahan dalam membuat pesanan tamu, solusi yang dilakukan dalam menangani masalah tersebut, yaitu menyerahkan permasalahan tersebut kepada *manager*, karena permasalahan tersebut menyebabkan tamu *complaint* dan semua kendala tersebut bisa ditangani dengan baik.

POLITEKNIK NEGERI BALI

B. Saran

Dalam memberikan pelayanan yang baik dan profesional dalam pelayanan *dinner*, adapun beberapa saran yang dapat penulis sampaikan untuk semua pihak, yaitu:

1. Penggunaan Teknologi

   Restoran dapat menggunakan teknologi untuk meningkatkan efisiensi pelayanan, seperti system pemesanan yang menghubungkan antara chasier dengan kitchen untuk mempermudah proses pemesanan yang dilakukan dari kasir ke *kitchen*. Hal ini dapat mengoptimalkan waktu seorang pramusaji dalam membawa *captaint order* ke *kitchen* dan dapat mengurangi waktu tunggu tamu.

2. Pemahaman SOP

   Artinya kemampuan pramusaji untuk memahami dan mengikuti prosedur standar yang telah ditetapkan oleh restoran dalam melakukan tugasnya untuk mengurangi resiko kesalahan dalam pelayanan *dinner*. Dengan memahami SOP, pramusaji dapat memberikan pelayanan yang konsisten, profesional dan berkualitas kepada tamu, sehingga meningkatkan kepuasan mereka.

DAFTAR PUSTAKA

Akhir, T., Pariwisata, J., & Bali, P. N. (2023). *TUGAS AKHIR PELAYANAN A ' LA CARTE DINNER SERVICE OLEH PRAMUSAJI DI ROCKA RESTAURANT*.

Ariyanto, D., Sari, M. M. R., & Widanaputra, A. A. G. P. (2018). *AKUNTANSI PERHOTELAN: Pendekatan Sistem Informasi Berbasis USALI*. Penerbit NEM. https://books.google.co.id/books?id=RIetEAAAQBAJ

Ekawatiningsih, W. R. P. (2020). *Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman*. UNY Press. https://books.google.co.id/books?id=iKQPEAAAQBAJ

Fitriyani, K., & Mukhlish, M. (2021). Kalimat Imperatif dalam Teks Prosedur. *Deiksis*, *13*(3), 241. https://doi.org/10.30998/deiksis.v13i3.7024

Hakim, L. (2024). *Manajemen Transportasi dan Akomodasi Pariwisata*. Deepublish. https://books.google.co.id/books?id=2uIrEQAAQBAJ

I Gusti Ayu Agung Sinta Diarini, S. P. M. P., & I Made Ari Winangun, M. P. (2023). *Project Based Teaching Module (Dasar-Dasar Kuliner)*. uwais inspirasi indonesia . https://books.google.co.id/books?id=vT-xEAAAQBAJ

Makka, S. A. (2023). *Dinner dan 6 Isilah Waktu Makan dalam Bahasa Inggris*. Wolipop. https://wolipop.detik.com/entertainment-news/d-6687245/arti-dinner-dan-6-isilah-waktu-makan-dalam-bahasa-inggris

Maligan, J. M., Saparianti, E., & Musanta, I. (n.d.). *BUKU AJAR MANAJEMEN KULINER*. CV. Beta Aksara. https://books.google.co.id/books?id=C1shEQAAQBAJ

Mufidah, L., & Rachmawati, E. (2020). *Buku Ajar Seputar Food And Beverages Service*. Deepublish. https://books.google.co.id/books?id=JbxaEQAAQBAJ

Muh, N. E. B. M. S. (2021). *Produk Kreatif dan Kewirausahaan Akuntansi dan Keuangan Lembaga SMK/MAK Kelas XI Semester 2. Bidang Keahlian Bisnis dan Manajemen. Program Keahlian Akuntansi dan Keuangan. Kompetensi Keahlian Akuntasni dan Keuangan Lembaga.* Penerbit Andi. https://books.google.co.id/books?id=g_wuEAAAQBAJ

Napitupulu, B. P., Williandani, M., Tambunan, I. B., & Simangunsong, P. B. N.

(2023). *Manajemen pelayanan produk makanan dan minuman*. Cattleya Darmaya Fortuna. https://books.google.co.id/books?id=nU3KEAAAQBAJ

Novra, E., Setiawan, P., Martius, M., Yuliani, R., Honandar, I. R., Ghozali, Z., Mardika, N. H., Kumala, V., & Sepang, S. M. E. W. (2024). *Akuntansi Perhotelan*. CV. Gita Lentera. https://books.google.co.id/books?id=O-wSEQAAQBAJ

Putri, E. D. H. (2018). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Deepublish. https://books.google.co.id/books?id=5vVTEQAAQBAJ

Ricka Handayani, M. M., Prayugo, S., & Rodame Monitorir Napitupulu, S. P. M. M. (2023). *Manajemen Pelayanan dalam Perspektif Islam*. Bypass. https://books.google.co.id/books?id=jHnsEAAAQBAJ

Sofiani, S. T. P. M. P., & Ika Suryono Djunaid, S. S. T. P. M. M. P. (2023). *Manajemen Kantor Depan Hotel*. CV. Bintang Semesta Media. https://books.google.co.id/books?id=PMPcEAAAQBAJ

Utama, I. G. B. R., & Junaedi, I. W. R. (2018). *Membangun Pariwisata Dari Desa: Desa Wisata Blimbingsari Jembrana Bali Usaha Transformasi Ekonomi*. Deepublish. https://books.google.co.id/books?id=6pIaEQAAQBAJ

Wijaya, H. (2020). *Analisis Data Kualitatif Teori Konsep dalam Penelitian Pendidikan*. Sekolah Tinggi Theologia Jaffray. https://books.google.co.id/books?id=GkP2DwAAQBAJ