

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN
A'LA CARTE DINNER NEW YEAR EVENT
OLEH WAITER/WAITRESS PADA WOOBAR
DI W BALI SEMINYAK**



I Made Mahendra

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN
A'LA CARTE DINNER NEW YEAR EVENT
OLEH WAITER/WAITRESS PADA WOOBAR
DI W BALI SEMINYAK



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
I Made Mahendra
NIM 1915823033

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022

**PELAYANAN
A'LA CARTE DINNER NEW YEAR EVENT
OLEH WAITER/WAITRESS PADA WOOBAR
DI W BALI SEMINYAK**

Oleh
I Made Mahendra
NIM 1915823033

Tugas Akhir Ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh:

Pembimbing I



Drs. I Nyoman Kanca, M.Par.

NIP 196012311990111001

Pembimbing II



Made Suardani, S.Pd., M.Par.

NIP 197303122002122002

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.

NIP 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN
TEKNOLOGI**

POLITEKNIK NEGERI BALI

JURUSAN PARIWISATA

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364

Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: www.pnb.ac.id

Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Made Mahendra

NIM : 1915823033

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PELAYANAN
A’LA CARTE DINNER NEW YEAR EVENT
OLEH WAITER/WAITRESS PADA WOOBAR
DI W BALI SEMINYAK”**

Benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 26 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan

NIM : 1915823033

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Priwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat-Nyadan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul Pelayanan A'La Carte Dinner Event New Year Oleh Waiter/Waitress Pada Woobar di W Bali Seminyak sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini ada beberapa hambatan yang penulis hadapi, namun berkat dorongan dari berbagai pihak sehingga hambatan yang dihadapi dapat diatasi dan laporan ini dapat diselesaikan. Oleh karena itu, pada kesempatan yang baik ini, penulis akan menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak – pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan ini, kepada yang terhormat :

1. I Nyoman Abdi, SE.,M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti pendidikan dan telah menyediakan fasilitas selama perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par selaku Ketua Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus pembimbing pertama penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan dan meluangkan waktu dalam bimbingan penyusunan Tugas Akhir di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Made Suardani, S.Pd.,M.Par. Admin selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah meberikan bimbingan dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Bapak Gede Jayanadi, selaku Training Manager W Bali Seminyak Hotel yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.
7. Bapak Made Putrayana selaku B&F Manager pada Woobar yang telah banyak membantu dan memberikan banyak pelajaran dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan.
8. Seluruh Staff B&F service departement yang telah memberikan pelatihan dan pembelajaran tentang Pelayanan Service untuk tamu pada penulis selama menjalankan Praktik Kerja Lapangan.
9. Seluruh Dosen dan staf Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama pengerjaan Tugas Akhir ini.
10. Bapak I Nyoman Sukendra dan Ibu Ni Nyoman Trisnayanti, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini

11. Teman teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motifasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika maupun bahasa. Demi tercapainya suatu kesempurnaan, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan untuk kesempurnaan tugas akhir ini.

Demikianlah hal yang dapat penulis sampaikan penulis berharap semoga laporan ini dapat memberikan manfaat serta mampu memberikan wawasan tambahan guna menambah ilmu pengetahuan kepada semua pihak yang memerlukandi lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, 26 Agustus 2022



Penulis

DAFTAR ISI

ISI	HALAMAN
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	4
1. Tujuan Penulisan	4
2. Kegunaan Penulisan	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	7
BAB II. LANDASAN TEORI	
A. Pengertian Hotel	8
B. Pengertian Villa	9
C. Pengertian dan Jenis Restoran	9
D. Pengertian Food and Beverage	11
E. Pengertian Pelayanan	11

F. Pengertian Menu dan Jenis Menu	12
G. Pengertian Sistem Pembayaran	13
H. Pengertian Taking Order	14
BAB III. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	15
1. Lokasi Perusahaan	15
2. Sejarah Hotel	15
B. Bidang Usaha dan Fasilitas	16
1. Bidang Usaha	17
2. Fasilitas Hotel	21
C. Struktur Organisasi	22
BAB IV. PEMBAHASAN	
A. Prosedur Pelayanan A’La Carte Dinner New Year Event oleh Waiter/Waitress pada Woobar di W Bali Seminyak	27
1. Tahap Persiapan	28
2. Tahap Pelayanan A’la Carte Dinner	34
3. Tahap Penutupan	37
B. Kendala Yang Dihadapi Dalam Pelaksanaan A’la Carte Dinner New Year Event oleh Waiter/ss pada Woobar di W Bali Seminyak	3
8	
BAB V. PENUTUP	
A. Kesimpulan	44
B. Saran	45
Daftar Pustaka	47
LAMPIRAN	49

DAFTAR GAMBAR

ISI	HALAMAN
Gambar 4.1 Uniform Woobar	29
Gambar 4.2 Menu	29
Gambar 4.3 Napkin	30
Gambar 4.4 Cutleries	30
Gambar 4.5 Tray	31
Gambar 4.6 Bar Snack	31
Gambar 4.7 Woosky	32
Gambar 4.8 Woo Island	32

DAFTAR TABEL

ISI	HALAMAN
Tabel 3.1 Jenis dan Jumlah Kamar W Bali Seminyak	20
Tabel 3.2 Jenis dan Jumlah Villa W Bali Seminyak	21
Tabel 3.3 Struktur Organisasi	27

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta jasa yang lainnya dimana fasilitas dan pelayanan tersebut disediakan untuk para tamu dan masyarakat umum yang ingin menginap. Bali menyediakan berbagai jenis hotel mulai dari hotel melati sampai hotel bintang 5 (lima).

Salah satu hotel bintang 5 yang berada di daerah Seminyak Bali yaitu W Bali Seminyak. W Bali Seminyak merupakan hotel bintang lima yang ada di kawasan Seminyak, Kuta Utara yang tepatnya terletak di Jalan Raya Petitenget, Kelurahan Seminyak, Desa Kerobokan, Kabupaten Badung – Bali

yang dibuka pertama kali pada tanggal 1 Maret 2011 dengan arsitektur bangunan yang moderen, sesuai dengan filosofi berdirinya W hotel yang memiliki *passion point* dibidang *fuel, design, music, dan fashion*. W Bali – Seminyak memiliki total kamar sebanyak 237 yang terbagi menjadi dua kategori yaitu *Escape Room* dan *Villas*. Total hotel *room* sebanyak 158 kamar dan *Villas* sebanyak 79 kamar. Hotel ini juga dilengkapi dengan 2 Restaurant dan 4 Bar serta 1 *In Room Dining* (IRD). 2 Restaurant diantaranya ada *Fire Restaurant* dan *Starfish Bloo Restaurant*, sedangkan 4 Bar diantaranya ada *W Lounge & Bar, Ice Bar, Woobar dan Chill Bar*.

Restaurant yang ada di W Bali Seminyak memiliki menu yang beranekaragam, seperti *Fire Restaurant* tampil dengan *Signature Modern Grilled Steak House Restaurant* tentu yang menjadi andalan dari yang disajikan adalah premium steak dan *Starfish Bloo Restaurant* adalah Restaurant yang berada di sebelah barat *Fire Restaurant*, *Starfish Bloo* sangat cocok untuk para penikmat kuliner yang ingin merasakan sensasi yang berbeda karena *Starfish Bloo Restaurant* merupakan Restaurant yang menyediakan menu-menu yang kebanyakan diambil dari kuliner Asia seperti sushi sashimi dari Jepang hingga kuliner tradisional Bali.

W Bali Seminyak juga memiliki Bar yaitu *Woobar* yang sangat diminati dan terkenal di kalangan tourist domestik maupun mancanegara. *Woobar* menyediakan berbagai jenis minuman *cocktail* dan *mocktail* yang cocok untuk menemani melihat *sunset* dan menikmati Live DJ yang diadakan setiap harinya, disini juga menyediakan *snack* dan makanan ringan lainnya. *Woobar* juga mengadakan *event* pada hari tertentu, seperti *Sunset Monday* di hari Senin, *Friday's in Action* di hari Jumat, *Single Mingle party* yang diadakan pada hari *Valentine* dan salah satu event yang paling banyak diminati yaitu *A'la Carte Dinner yang diadakan pada Event New Year*.

New Year event merupakan suatu perayaan pergantian tahun dan memasuki awal tahun yang baru. New Year Event biasanya diadakan bulan desember tepatnya pada tanggal 31 dimana para tamu biasanya akan berkunjung ke tempat yang mengadakan New Year Event untuk menikmati detik detik penutupan dan detik

awal memasuki tahun yang baru. Di W Bali Seminyak setiap akhir tahunnya juga mengadakan New Year Event yang diadakan pada Woobar dalam event ini terdapat live Dj, dan live cooking yang akan memeriahkan New Year Event tersebut serta jenis menu yang di sajikan yaitu A'La Carte menu.

A'la Carte menu adalah susunan menu yang mana setiap minuman dan makanan yang dicantumkan dalam daftar menu telah dilengkapi dengan harga per-itemnya. *A'la Carte* merupakan istilah yang digunakan untuk salah satu model penyajian suatu makanan atau hidangan baik di restoran, hotel berbintang atau jamuan makan dalam suatu acara. Menu makanan dan minuman yang disajikan pada saat *A'la Carte Dinner pada Event New Year di Woobar* adalah *Wagyu Beef Cheese Melt, Marinated Chicken Wings, Fish Wonton, French Fries, Classic Margarita Pizza, Smoked Beef Chorizo Pizza, Jambi Pineapple Ham Pizza dan Buffalo Chicken Pizza* dan beberapa minuman seperti *Beat Bash, Whole Coconut dan LOL*.

Waiter/waitress yang melayani *A'la Carte Dinner New Year Event* memakai pakaian yang formal yaitu untuk yang laki-laki kemeja hitam lengan panjang, celana hitam panjang dan sepatu pantofel dan untuk yang wanita memakai dress formal warna hitam dengan panjang diatas lutut dan memakai sandal .

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dipilihlah sebagai judul tugas akhir "*Pelayanan A'la Carte Dinner New Year Event oleh Waiter/waitress pada Woobar di W Bali Seminyak*".

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dapat dikemukakan rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pelayanan *A'la Carte Dinner New Year Event* oleh *waiter/waitress* pada *Woobar di W Bali Seminyak*?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam pelayanan *A'la Carte Dinner New Year Event* oleh *waiter/waitress* pada *Woobar di W Bali Seminyak* dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan kegunaan penulis

1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk mengetahui pelayanan *A'la Carte Dinner New Year Event* oleh *waiter/waitress* pada *Woobar di W Bali Seminyak*.
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang di hadapi dalam pelayanan *A'la Carte Dinner New Year Event* Eventoleh *waiter/waitress* pada *Woobar di W Bali Seminyak*.

2. Kegunaan Penulisan

Adapun kegunaan penulisan tugas akhir ini antara lain :

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Meningkatkan pemahaman dengan mengetahui perbandingan antara teori mengenai *food and beverage service* yang terdapat di perkuliahan dengan

kenyataan yang ada di industri perhotelan.

2) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

1) Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa dalam menyusun tugas akhir, khususnya mahasiswa Jurusan Pariwisata serta sebagai referensi bagi mahasiswa yang akan menyusun tugas akhir.

2) Sebagai bahan masukan baru dalam bidang *food and beverage service* untuk memperbanyak bahan bacaan yang ada di perpustakaan Politeknik Negeri Bali.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan masukan dan pemberi saran untuk W Bali Seminyak dalam meningkatkan kualitas pelayanan kepada para tamu sehingga mampu memberikan pelayanan yang lebih baik.

D. Metodologi Penulisan Tugas Akhir

Metodologi penulisan merupakan tahapan dasar dalam mendapatkan data untuk menyusun Tugas Akhir ini, baik data yang bersifat kualitatif maupun data yang bersifat kuantitatif. Metode dan teknik digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini yaitu :

1. Metode dan teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Metode Observasi merupakan pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung mengenai peralatan, Standar operasional pelayanan dan cutleries yang digunakan untuk *A'la Carte Dinner New Year Event*.

b. Metode Wawancara

Metode Wawancara merupakan metode untuk pengumpulan informasi yang digunakan dengan cara wawancara langsung dengan *Manager* dan *Staf Food and Beverage Service* pada *Woobar* di *W Bali Seminyak* mengenai *sequence of service* pada pelayanan *A'la Carte Dinner* saat *New Year Event*, cara melakukan *set up table* untuk *A'la Carte Dinner* saat *Event New Year*, serta hambatan yang terjadi dalam melaksanakan *A'la Carte Dinner* saat *New Year Event*.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode dan Teknik Analisis Data yang digunakan penulis dalam penyusunan proposal ini adalah metode deskriptif. Metode deskriptif ini merupakan suatu jenis metode analisis data dengan teknik pemaparan yaitu dengan menjelaskan dan memaparkan data-data dan informasi pada saat melakukan praktek kerja lapangan.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.

Dalam penyusunan proposal ini, penulis menggunakan metode dan teknik penyajian hasil analisis dengan cara formal. Metode dan teknik penyajian hasil analisis secara formal adalah suatu metode atau teknik yang menggunakan kata-kata yang jelas dengan bahasa yang resmi dan lugas

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari pembahasan bab-bab yang diuraikan penulis diatas, maka dapat diambil kesimpulan antarlain:

- a. W Bali seminyak merupakan hotel yang berlokasi di Seminyak, Bali yang merupakan salah satu akomodasi perhotelan yang menjadi tujuan tamu yang berada di Bali. W Bali Seminyak merupakan hotel berbintang 5 dengan filosofi yang memiliki *Passion* dibidang *music, Fashion, Fuel and Design* dan para karyawan terutama *F&B service departemant* harus humble pada saat melayani setiap tamu yang datang ke *restaurant* serta *styeleis*.
- b. Pada dasarnya hotel memiliki beberapa jenis usaha yang menjadi pemasukan hotel seperti restaurant, kamar hotel, bar, danlain-lain. Di W bali memiliki 237 kamar, 3 restaurant, dan 4 bar. Salah satu bar yang cukup terkenal yaitu *Woobar* yang menjadi icon dari W Bali Seminyak.
- c. Pada setiap tahunnya di W Bali seminyak terdapat sebuah event yang sangat terkenal pada *Woobar* disini menu yang disediakan pada saat event berlangsung yaitu *a'la carte* menu. Event ini dimulai dari pukul 18.00 pm – 23.00 pm, Sebelum dimulainya acara adapun persiapan yang dilakukan *waiter/waitress* sebelum melangsungkan kegiatan yaitu rambut harus rapi,mulut dibersihkan menggunakan pasta gigi agar mulut tidak mengeluarkan aroma yang tidak sedap

pada saat berkomunikasi dengan tamu, ketiak harus menggunakan diodorant, menyemprotkan parfum ke badan, kuku tangan tidak panjang dan kotor. Setelah itu menyiapkan *napkin*, *culteries*, menu, *tray* untuk membawa makanan dan minuman, *ice* untuk *shisha* dan melakukan *setting table*. Setelah semua sudah selesai disiapkan waiter/waitress langsung mencari *section* yang telah ditentukan dan menunggu tamu datang diantar ke *table* oleh *hostes*.

- d. Pada saat melakukan sebuah *event* yang besar pastinya ada saja kendala yang dihadapi oleh *waiter/waitress* pada *event* ini kendala yang dihadapi seperti cuaca yang kurang mendukung apabila terjadi hujan para tamu akan dipindahkan ke dalam *wooisland* agar tamu tidak terkena hujan dan kekompleksan tim dalam melakukan pekerjaan, Hal ini bisa diatasi dengan menempatkan setiap *waiter/waitrees* pada bagian yang dikuasanya dengan begitu pekerjaan akan lebih mudah dilakukan dan tidak akan terjadi hal-hal yang tidak diinginkan.

B. Saran

Dalam kesempatan ini penulis ingin memberikan saran atau masukan yang mungkin bisa menjadi bahan pertimbangan bagi manajemen W Bali seminyak yaitu:

- a) Dalam meningkatkan efektifitas perusahaan guna mencapai standar pelayanan dan mendapatkan keuntungan dari tamu, Alangkah baiknya mengecek kembali daya dukung restaurant dalam pelayanan *service* pada tamu. Seperti merubah tampilan menu agar terlihat lebih menarik, menyediakan *captain order* lebih

banyak, menyediakan pulpen lebih banyak, menyediakan korek api dan *culteries* yang disediakan lebih banyak. Dengan begitu tingkat pelayanan *waiter/waitress* kepada tamu akan terlihat lebih maksimal.

- b) Pada saat melakukan suatu pekerjaan jangan membedakan ini yang kuat dan ini yang kurang kuat karena menurut penulis belum tentu orang yang lebih kuat bisa mengambil pekerjaan berat tersebut secara terus menerus dan hal tersebut akan membahayakan karna pekerjaan yang diambil sering dilakukan.
- c) Kerjasama antara departement lebih ditingkatkan agar saling menguntungkan satu sama lain dan proses pekerjaan bisa lebih cepat diselesaikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmodjo (2005). *Pengertian dan jenis restoran*. Yogyakarta : Andi
- Arief Rahmat (2005). *Perkembangan Bisnis Food and Beverage*.
Yogyakarta: nevis.co.id
- Agoda (2020) *Jenis – jenis kamar W Bali Seminyak*. Agoda.com.
- Budi, AP. (2013) *Management Marketing Perhotelan*. Yogyakarta:
Andi
- Guitan (1998). *Sistem Pembayaran*. Guruakutansi.co,id: Rangga
prashita
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (1992). *Devinisi villa dan perbedaan
dengan berbagai jenis rumah*. Arsitur.com
- Kinton dan Caserani (2000). *Pengertian menu: struktur,jenis ,fungsi dan
contoh hidangan makanan*. Amesboton: Amesbotonhotel.com.
- Mertayasa (2005). *Pengertian Food And Beverage dan Tanggung
Jawab*. IlmuPerhotelan my.id
- Marsum (2005). *Pengertian pelayanan Restoran*. Bandung: Enhaipres.
- Moenir (2005). *Pengertian pelayanan menurut para ahl:
jenis,fungsi,unsur dan tujuan*. Pendidikan.co.id
- Ninemeier dan Hayes (2006). *Pengertian dam jenis restoran*.
Yogyakarta : Andi.
- Setyanti, Puji Rahayu, and Sunyoto Suyanto (2021). "Kualitas Pelayanan
Pramusaji Untuk Meningkatkan Pelayanan di Restaurant
Srimanganti di Hotel Grand Keisha". Yogyakarta : *Jurnal
Pariwisata Indonesia*
- Soekresno dan pandit (1998). *Proses penanganan Taking order oleh
waiter/waitress di Ruby Resto Royal Hotel and Lounge Jember*.
UnmuhJember: Lusi Mei

Sihite (2003). *Fungsi Taking Order Langkah Taking Order*. Text-id. 123
dok.com

Uripi (2007). *Service Pengertian menu*. Asmapurn.Blog.com

UU Bank Indonesia (No.23/1999). *Sistem Pembayaran*.
Guruakutansi.co.id: Ranga Prashita