

**TUGAS AKHIR**

**PELAYANAN *ARCHIPELAGO BUFFET DINNER* OLEH  
PRAMUSAJI DI TABIA RESTAURANT  
THE WESTIN RESORT AND SPA UBUD, BALI**



**Anak Agung Ayu Ida Eka Paryati**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**PELAYANAN *ARCHIPELAGO BUFFET DINNER* OLEH  
PRAMUSAJI DI TABIA RESTAURANT  
THE WESTIN RESORT AND SPA UBUD, BALI**



**Oleh:**

**Anak Agung Ayu Ida Eka Paryati**

**NIM. 2015823272**

**PROGRAM STUDI D-3 PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
KAMPUS GIANYAR  
2023**

**PELAYANAN ARCHIPELAGO BUFFET DINNER OLEH  
PRAMUSAJI DI TABIA RESTAURANT  
THE WESTIN RESORT AND SPA UBUD, BALI**

Oleh

Anak Agung Ayu Ida Eka Paryati

NIM 2015823272

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

Disetujui oleh :

Pembimbing I,



**Drs. I Wayan Basi Arjana, MITHM  
NIP. 196208071990031001**

Pembimbing II,



**Ida Bagus Marta Aryawungsu, A.Par**

Disahkan oleh Jurusan Pariwisata

Ketua,



**Prof. Ni Made Ernawati, MATM.,Ph.D.  
NIP. 196312281990102002**



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](http://www.pnb.ac.id)

Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

---

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Anak Agung Ayu Ida Eka Paryati

NIM : 2015823272

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PELAYANAN *ARCHIPELAGO BUFFET DINNER*  
OLEH PRAMUSAJI DI TABIA RESTAURANT  
THE WESTIN RESORT AND SPA UBUD, BALI”**

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.

Gianyar, Agustus 2023



Nama : Anak Agung Ayu Ida Eka Paryati

NIM : 2015823272

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Ida Sang Hyang Widhi Wasa yang memberikan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul *Pelayanan Archipelago Buffet Dinner* oleh Pramusaji di Tabia Restaurant, The Westin Resort and Spa Ubud, Bali untuk mencapai gelar Ahli Madya Diploma III Perhotelan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar dengan baik dan tepat pada waktunya. Dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini, banyak didapatkan hambatan dan rintangan, namun segala dorongan dan bimbingan dari banyak pihak yang membantu memperlancar proses pembuatan laporan ini. Untuk itu melalui kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terimakasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam pembuatan laporan ini kepada yang terhormat :

1. I Nyoman Abdi, SE, M.ecom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MAMT., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata 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 Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang senantiasa memberikan semangat dan dukungan serta menyediakan fasilitas pembelajaran.
6. Drs. I Wayan Basi Arjana, MITHM selaku Dosen Pembimbing I dan Ida Bagus Marta Aryawungsu, A.Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak memberikan masukan dan juga saran dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan ilmu.
8. I Wayan Raksa selaku General Manager The Westin Resort and Spa Ubud, Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan di The Westin Resort and Spa Ubud, Bali.
9. Seluruh Staff The Westin Resort and Spa Ubud, Bali yang selalu membantu dalam memberikan informasi, saran beserta masukan dalam penyusunan laporan tugas akhir.
10. Anak Agung Gede Rai dan Ida Ayu Made Yukti selaku orang tua penulis yang senantiasa memberikan motivasi, doa serta dukungan secara finansial sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.



11. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, terimakasih atas semua bimbingan dan dukungan sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari Laporan Tugas Akhir ini, baik dari materi maupun teknik penyajiannya. Namun penulis berharap semoga penulisan ini dapat memberi manfaat bagi pembaca dan insan pariwisata pada umumnya.



Gianyar, April 2023

Penulis

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR ORISINAL TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan .....	4
1. Tujuan Penulisan .....	4
2. Kegunaan Penulisan .....	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data .....	7
3. Metode dan Teknik Penyajian Analisis .....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>8</b>
A. Hotel .....	8
1. Pengertian Hotel .....	8
B. Restoran.....	8
1. Pengertian Restoran.....	8
2. Jenis – Jenis Restoran.....	9
C. Pelayanan.....	10
1. Pengertian Pelayanan .....	10
2. Sistem Pelayanan Food and Beverage di Restoran .....	11



D. Pramusaji .....	14
1. Pengertian Pramusaji .....	14
2. Kualifikasi Pramusaji .....	15
E. Menu.....	17
1. Pengertian Menu.....	17
2. Jenis – Jenis Menu.....	17
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>19</b>
A. Lokasi Dan Sejarah The Westin Resort and Spa Ubud, Bali .....	19
1. Lokasi The Westin Resort and Spa Ubud, Bali .....	19
2. Sejarah The Westin Resort and Spa Ubud, Bali.....	20
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas The Westin Resort and Spa Ubud, Bali .....	21
1. Bidang Usaha The Westin Resort and Spa Ubud, Bali .....	21
2. Fasilitas The Westin Resort and Spa Ubud, Bali .....	23
C. Struktur Organisasi The Westin Resort and Spa Ubud, Bali .....	32
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>36</b>
A. Pelaksanaan .....	36
1. Tahap Persiapan .....	37
2. Tahap Pelaksanaan .....	42
3. Tahap Penutupan .....	49
B. Hambatan Saat Pelaksanaan Dan Solusi .....	51
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Simpulan.....	54
B. Saran.....	55
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Lokasi TheWestin Resort and Spa Ubud, Bali.....	19
Gambar 3.2 <i>Family Suite Room</i> .....	24
Gambar 3.3 <i>Junior Suite Room</i> .....	25
Gambar 3.4 <i>Villa King Bed</i> .....	26
Gambar 3.5 <i>Deluxe Pool View</i> .....	27
Gambar 3.6 <i>Executive Suite Room</i> .....	28
Gambar 3.7 Tabia Resturant .....	29
Gambar 3.8 Tall Trees Restaurant .....	29
Gambar 3.9 Lounge Bar .....	30
Gambar 3.10 Struktur Organisasi <i>F&amp;B Service Department</i> .....	32
Gambar 4.1 Absensi <i>finger print</i> .....	38
Gambar 4.2 <i>Personal Grooming</i> Pramusaji .....	39
Gambar 4.3 Area Tabia Restaurant .....	40
Gambar 4.4 <i>Table Set up untuk dinner</i> .....	41
Gambar 4.5 <i>Welcoming the guest</i> .....	43
Gambar 4.6 Mengecek <i>guest detail di micros system</i> .....	44
Gambar 4.7 <i>Welcome drink</i> berupa temulawak dan alang sari .....	45
Gambar 4.8 <i>Bar Area</i> .....	46
Gambar 4.9 <i>Clear up dirty plate</i> .....	47
Gambar 4.10 <i>Presenting guest bill</i> .....	48
Gambar 4.11 <i>EDC Machine</i> .....	49

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis Kamar di The Westin Resort Ubud.....	22
Tabel 3.2 Kisaran Harga Kamar di The Westin Resort Ubud.....	22



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Logo The Westin Resort and Spa Ubud, Bali.

Lampiran 2. *Salad Buffet Stand* di Tabia Restaurant.

Lampiran 3. *Dessert Buffet Stand* di Tabia Restaurant.

Lampiran 4. Daftar Pertanyaan Wawancara.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki beragam perbedaan seperti perbedaan suku bangsa, ras, tradisi, bahasa dan lain – lain, perbedaan ini yang menjadikan Indonesia sebagai destinasi pariwisata. Banyak turis - turis mancanegara yang berlibur ke Indonesia khususnya Bali, hal ini menjadikan pariwisata sebagai sumber devisa negara.

Pariwisata di Bali sangat berkembang pesat karena Bali terkenal akan keindahan alam seperti pantai, sawah, air terjun dan lain - lain, penduduk yang sangat ramah dan tradisi yang beragam seperti yang di ketahui banyak orang Pulau Bali sering dijuluki Pulau Seribu Pura. Banyak sekali turis lokal maupun mancanegara yang senang datang ke Bali untuk melihat keindahan dan keberagaman Pulau Dewata, namun itu saja belum cukup. Perkembangan pariwisata di Bali harus didukung oleh beberapa aspek seperti akomodasi, makanan dan minuman, transportasi, hiburan dan lain – lain. Aspek utama yang mempengaruhi perkembangan pariwisata di Bali yaitu akomodasi. Akomodasi merupakan suatu tempat yang menyediakan jasa penginapan untuk wisatawan seperti hotel, *homestay*, *motel*, *cottage* dan lain – lain. Salah satu akomodasi paling diminati adalah hotel. Hotel adalah akomodasi yang dikelola secara komersial yang menyediakan jasa penginapan dan umumnya juga menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman. Hotel yang ada di Bali sangat banyak

mulai dari bintang 3 sampai bintang 5, semua fasilitas hotel yang didapatkan akan sesuai dengan bintang hotel tersebut, maka fasilitas di hotel bintang 3, 4 dan 5 sudah pasti berbeda-beda, salah satu hotel bintang 5 yang ada di Bali yaitu The Westin Resort and Spa Ubud, Bali.

The Westin Resort and Spa Ubud, Bali merupakan salah satu hotel bintang 5 yang berada di kawasan Ubud yang memiliki pemandangan ke arah lembah. Hotel ini menyediakan 120 *room* yang terdiri dari 92 *deluxe room*, 26 *suite room*, dan 2 *villa*. Adapun departemen-departemen yang ada di The Westin Resort & Spa Ubud, 3 diantaranya *Front Office Department*, *Houskeeping Department*, *Food and Beverage Department*, *Sales & Marketing Department*, *Human Resource Department*, *Engineering Department*, *Finance & Purchasing Department*, *IT & System Department*, *Spa & Recreation Department*, *Loss Prevention Department*. Masing masing departemen ini memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda tetapi dengan tujuan yang sama untuk memberikan kenyamanan, keamanan, serta kepuasan terhadap tamu yang menginap. Semua departemen maupun *section* yang ada di The Westin Resort & Spa Ubud sangat berperan penting dalam menjalankan operasional hotel tersebut. Khususnya untuk *F&B department* ada 2 yaitu: *F&B service* dan *F&B product*. The Westin Resort & Spa Ubud memiliki 2 *restaurants* dan 2 *bars* yaitu: *Lounge Bar*, dan *Pool Bar* sedangkan untuk restoran ada *Tabia Restaurant* dan *Tall Tress Restaurant*. *Tabia Restaurant* adalah restoran yang melayani tamu *breakfast* dan *dinner* dengan



konsep *archipelago* atau nusantara sedangkan Tall Tress Restaurant adalah salah satu *restaurant* khusus untuk melayani tamu *lunch* dan *dinner*.

Tabia Restaurant melayani dinner dengan konsep *archipelago*, dikatakan *archipelago* karena restoran ini menghadirkan makanan khas tradisional dari berbagai kepulauan di Indonesia, walaupun makanan yang dihidangkan adalah makanan tradisional namun rasa makanan yang dihidangkan tetap sesuai standar rasa makanan hotel bintang 5, makanan yang disajikanpun berbeda – beda setiap hari dan sangat bervariasi agar tamu – tamu yang datang ke Tabia Restaurant tidak merasa bosan dengan makanannya.

Jenis pelayanan di Tabia Restaurant adalah *buffet* atau prasmanan dimana makanan disediakan dan ditata di meja prasmanan kemudian tamu dapat memilih dan mengambil sendiri makanan yang dihidangkan sesuai keinginan, para pramusaji hanya mengambil pesanan minuman tamu dan menyajikannya, selain itu biasanya pramusaji membantu tamu untuk membawa makanan yang sudah dipilih tamu ke meja tamu dan juga pramusaji melayani apa yang diperlukan oleh tamu misalnya tamu meminta tambahan *sauce*, tamu perlu tambahan *ice water* dan lain – lain, dan jika tamu sudah selesai makan, biasanya para pramusaji melakukan *clear up* atau mengambil piring kotor yang ada di meja tamu agar tidak menumpuk.

Walaupun pelayanan di Tabia Restaurant adalah *buffet* dan pramusaji tidak perlu *taking order* dan juga menyajikan makanan ke meja tamu tapi para pramusaji tetap harus mengetahui *product knowledge* dan *sequence of service*

karena hal itu sangat penting agar tamu merasa puas setelah *dinner* di Tabia Restaurant. Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pelayanan *Archipelago Buffet Dinner* oleh Pramusaji di Tabia Restaurant, The Westin Resort and Spa Ubud, Bali”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses Pelayanan *Archipelago Buffet Dinner* oleh pramusaji di Tabia Restaurant, The Westin Resort and Spa Ubud, Bali?
2. Bagaimana kendala Pelayanan *Archipelago Buffet Dinner* oleh pramusaji di Tabia Restaurant, The Westin Resort and Spa Ubud, Bali, dan bagaimana solusinya?

## **C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

### **1. Tujuan Penulisan**

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Untuk mengetahui proses Pelayanan *Archipelago Buffet Dinner* oleh pramusaji di Tabia Restaurant, The Westin Resort and Spa Ubud, Bali.

- b. Untuk mengetahui kendala yang ditemukan dalam Pelayanan *Archipelago Buffet Dinner* oleh pramusaji di Tabia Restaurant, The Westin Resort and Spa Ubud, Bali.

## 2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan tugas akhir ini antara lain:

### a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali serta menerapkan ilmu dan teori yang telah didapatkan di kampus untuk dibandingkan dengan praktek kerja di dunia industri.
- 2) Mengetahui secara detail tentang proses Pelayanan *Archipelago Buffet Dinner* di Tabia Restaurant, The Westin Resort and Spa Ubud, Bali.

### b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai referensi yang nantinya dapat digunakan sebagai pembelajaran yang berhubungan dengan *Food & Beverage Service* dan sebagai sumber bacaan dalam menyusun tugas akhir bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir.

### c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam bidang *food and beverage service*.

- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat melayani tamu.

#### **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

Dalam penulisan tugas akhir ini, metode penulisan yang digunakan adalah sebagai berikut:

##### **1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data**

###### **a. Metode Observasi**

Pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung mencatat informasi sesuai dengan data yang diperlukan dan melibatkan diri secara langsung selama 6 bulan menjalani Praktik Kerja Lapangan.

###### **b. Metode Wawancara**

Metode pengumpulan data dengan cara wawancara atau bertanya secara langsung dari senior atau *staff* proses pelayanan *archipelago buffet dinner* dan apa saja hambatan yang dialami.

###### **c. Studi Kepustakaan**

Metode pengumpulan data yang diperoleh dengan mencari informasi terkait penulisan tugas akhir melalui buku, artikel, hingga karya tulis yang tersedia baik dari milik pribadi, mencari di internet hingga mencari di perpustakaan.

## **2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Teknik analisis data yang digunakan adalah teknik analisis deskriptif yaitu dengan menguraikan dan memaparkan mengenai pelayanan *archipelago buffet dinner* oleh pramusaji di Tabia Restaurant.

## **3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis**

Teknik penyajian hasil analisis yang digunakan adalah teknik informal yaitu metode yang menyajikan data yang diperoleh melalui pengamatan secara langsung sesuai dengan kenyataan yang ada secara benar dan jelas mengenai pelayanan *archipelago buffet dinner* oleh pramusaji di Tabia Restaurant.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

*Archipelago buffet dinner* di Tabia Restaurant menyajikan berbagai macam makanan nusantara dari sabang hingga merauke dengan menggunakan sistem *Buffet (self service)* dimana tamu mengambil sendiri makanan yang diinginkan sesuai selera tamu. Pramusaji tidak perlu melakukan *taking order* dan menyajikan makanan ke meja tamu. Walaupun begitu, pramusaji wajib mengetahui *product knowledge* dengan baik, memiliki skill dalam melayani tamu, memiliki *attitude* dan penampilan yang baik, hal tersebut sangat diperlukan demi kelancaran operasional restoran.

Dalam membahas Pelayanan *Archipelago Buffet Dinner* oleh Pramusaji di Tabia Restaurant, The Westin Resort and Spa Ubud, Bali dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses pelayanan *archipelago buffet dinner* di Tabia Restaurant dapat dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan (persiapan diri dan persiapan lingkungan kerja), tahap pelaksanaan (melakukan *sequence of service* sesuai dengan SOP yang ditetapkan) dan tahap penutup (*closing*).
2. Dalam proses pelayanan *archipelago buffet dinner* di Tabia Restaurant terdapat beberapa kendala yang dihadapi seperti : Kurangnya SDM (*staff*),



kurang diminati oleh tamu asing, pemberian pelayanan yang kurang maksimal dan makanan yang disajikan kurang *fresh*.

#### **A. Saran**

Berdasarkan kendala – kendala yang dihadapi dalam proses pelayanan *archipelago buffet dinner* di Tabia Restaurant, penulis dapat memberikan saran dengan tujuan dapat memberikan pelayanan yang maksimal kepada tamu :

1. Pihak manajemen dapat menambah tenaga kerja berupa *trainee* dan *daily worker* untuk membantu kelancaran operasional.
2. Pramusaji dapat melakukan *upselling* mengenai *Archipelago Buffet Dinner* kepada tamu asing.
3. Pihak manajemen dapat memberikan pelatihan atau *training* terhadap bawahannya khususnya *trainee* dan *daily worker*.
4. *Kitchen* dapat memasak dan *men-display* makanan sedikit demi sedikit agar makanan terlihat lebih *fresh*.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Damayanti, I. A. K. W., Solihin, S., & Suardani, M. 2021. *Pengantar Hotel dan Restoran*. Purbalinga: CV Eureka Media Aksara
- Hermawan, H., Brahmanto, E., & Hamzah, F. (2018). *Pengantar Manajemen Hospitality*. Jawa Tengah: PT Nasya Expanding Management.
- Ilham, M., & Waryono, W. 2020. *Penerapan Standard Operating Procedure Makanan dan Minuman Oleh Pramusaji di Restoran Dara Hotel New D'Dhave Padang*. *Jurnal Kajian Pariwisata Dan Bisnis Perhotelan*, 1(1), 17-24.
- Krestanto, H. 2019. *Strategi Dan Usaha Reservasi Untuk Meningkatkan Tingkat Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta*. *Media Wisata*, 17(1).
- Kris, D., & Sholahuddin, A. 2019. *Standarisasi Dapur Dalam Menunjang Operasional Pengolahan Makanan di Rio City Hotel Palembang*. Menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013 (Doctoral dissertation, Universitas Bina Darma).
- Mukharomah, M., & Santi, M. 2021. *Etika Pelayanan Usaha Food Court Perspektif Ekonomi Islam (Studi Pada Queen Resto Kelurahan Bago Tulungagung)*. *EKSYPAR: Jurnal Ekonomi Syari'ah & Bisnis Islam (e-Journal)*, 8(1), 41-66.
- Oka, I.M.D & Winia I. 2017. *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*. Surabaya:Paramita
- Panjaitan, M. I., & Putriana, A. 2021. *Sistem Informasi Perhotelan Berbasis Web (Studi Kasus Hotel Deli Indah)*. *JITA (Journal of Information Technology and Accounting)*, 4(2), 12-21.
- Puspasari, D. (2022). *Pengembangan Usaha Melalui Pendampingan Penataan Layout dan Pemasaran Pasca Pandemi di Kedai Seblak Miss Geugeu*. Purwakarta. *Jurnal Peradaban Masyarakat*, 2(6), 26-30.
- Sinaga, F., Par, S. S. T., & Par, M. S. 2018. *Restoran dan kegiatannya*. Yogyakarta: Penerbit Andi.

Utama, I. G. B. R., & SE, M. (2015). *Pengantar industri pariwisata*. Yogyakarta : Deepublish.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI