

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN VILLA BARBEQUE OLEH WAITER
DI ANANTARA ULUWATU BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Surya Ardana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN VILLA BARBEQUE OLEH WAITER
DI ANANTARA ULUWATU BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
I Putu Surya Ardana
NIM 2015823077**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

**PELAYANAN VILLA BARBEQUE OLEH WAITER
DI ANANTARA ULUWATU BALI RESORT**

Oleh
I Putu Surya Ardana
NIM 2015823077

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par
NIP 198407202008122002

Pembimbing II,



Dra. I.A.Kd. W. Damayanti, M.Par
NIP 196405011990112001

POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh
Kepala Jurusan Pariwisata



Prof. N. I. Damayanti, MATM., Ph.D.
NIP. 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

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 dibawah ini :

Nama : I Putu Surya Ardana

NIM : 2015823077

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PELAYANAN VILLA BARBEQUE OLEH WAITER
DI ANANTARA ULUWATU BALI RESORT”**

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,



I Putu Surya Ardana

NIM 2015823077

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Pelayanan Villa *Barbeque* oleh *food and beverage service* di hotel Anantara Uluwatu Bali *Resort* ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud menguraikan Pelayanan Villa *Barbeque* oleh *Food and Beverage Service* di Anantara Uluwatu Bali Resort.

Dalam proses penulisan Tugas Akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par., selaku Ketua Program Studi DIII Perhotelan sekaligus Dosen Pembimbing I yang telah memberikan

bimbingan, motivasi, dan arahan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.

5. Dra. Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, M.Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, motivasi, dan arahan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen Program Studi Perhotelan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
7. Bapak Max Chin, selaku *General Manager* yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Anantara Uluwatu Bali *Resort* untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Ibu Ni Nyoman Ade Indah Putri Melati, selaku *Training Manager* yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Anantara Uluwatu Bali *Resort* untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Ibu Putu Purtini Utami, selaku *Food and Beverage Manager* yang senantiasa memberikan bantuan, dukungan, dan pengetahuan dalam penyusunan TA ini.
10. Bapak Kadek Parnawata selaku Asst. Restaurant Manager 360 di Anantara Uluwatu Bali Resort yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi, bimbingan, motivasi, arahan serta semangat kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.
11. Bapak Gede Pradana Arta dan Putu Januarta selaku Restaurant Supervisor 360 di Anantara Uluwatu Bali Resort yang telah memberikan bimbingan, motivasi arahan dan semangat kepada penulis.

12. Seluruh staf Anantara Uluwatu Bali terimakasih kepada yang berjasa memberikan izin, yang membantu memberikan masukan, informasi dan data lainnya dalam penyusunan TA ini.
13. Bapak I Made Sarna dan Ibu Ni Kadek Wirayani, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penyusunan TA ini.
14. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penyusunan TA.

Penulis menyadari bahwa dalam proses penyusunan tugas akhir ini terdapat banyak kekurangan dan jauh dari kata kesempurnaan, untuk itu penulis membutuhkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak agar penulis dapat lebih baik lagi kedepannya. Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	5
1. Tujuan Penulisan	5
2. Kegunaan Penulisan	5
D. Metodologi Penelitian	6
1. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data	7
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Pengertian Hotel.....	8
B. Pengertian Klasifikasi Hotel	9
C. Pengertian Food and Beverage Department.....	10
D. Pengertian <i>Restaurant</i>	12
E. Pengertian Menu Dan Jenis Menu	13

F. Pengertian <i>waiter and waitress</i>	15
G. Persyaratan waiter dan waitress	15
H. Pelayanan dan jenis-jenis pelayanan.....	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAAN.....	18
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan/ Hotel	18
1. Lokasi Perusahaan/ Hotel.....	18
2. Sejarah Perusahaan/ Hotel.....	19
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan/ Hotel	20
1. Bidang Usaha Perusahaan/ Hotel	20
2. Fasilitas di Perusahaan/ Hotel	27
C. Stuktur Organisasi Perusahaan/ Hotel.....	29
BAB IV PEMBAHASAN.....	34
A. Pelayanan Villa Barbeque oleh Waiter di Anantara Uluwatu Bali Resort ...	34
1. Tahap Persiapan	35
2. Tahap Penanganan	38
3. Tahap Akhir	43
B. Kendala-Kendala pada Pelayanan Villa <i>Barbeque</i> oleh Waiter di Anantara Uluwatu Bali Resort.	46
BAB V PENUTUP	50
A. Simpulan	50
B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3. 1 Logo Anantara Uluwatu Bali Resort	18
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service Departement</i>	29
Gambar 4. 1 Absensi menggunakan <i>fingerprint</i>	36
Gambar 4. 2 Seragam (<i>Uniform</i>).....	36

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3. 1 Jenis dan Jumlah Kamar	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1

Gambar : Pool restaurant villa

Gambar : Restaurant villa *outdoor*

Lampiran 2

Gambar : Restaurant villa *indoor*

Gambar : *Bar* restaurant Villa

Lampiran 3

Gambar : *Set up table* Villa *Barbeque*

Gambar : Membawa makanan ke restaurant villa

Lampiran 4

Gambar : *Balinese menu*

Gambar : *Western menu*

Lampiran 5

Gambar : *Set menu*

Gambar : *Ala'carte menu*

Gambar : Pelaksanaan villa *barbeque*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah suatu jenis perjalanan yang dilakukan dari satu tempat ke tempat lain secara individu atau kelompok, dengan tujuan untuk kebutuhan rekreasi maupun untuk kebutuhan usaha/bisnis, perjalanan wisata yang dilakukan dalam rangka menjalankan dinas kerja, atau berhubungan dengan bisnis seseorang. Selain itu pariwisata juga memiliki potensi yang besar untuk sumber penerimaan devisa, serta dapat mendorong pertumbuhan ekonomi nasional, khususnya dalam mengurangi jumlah pengangguran dan meningkatkan produktivitas suatu negara. Khususnya pulau Bali yang terkenal dengan keindahan alamnya sehingga wisatawan akan tertarik untuk datang berwisata ke Bali.

Bali merupakan salah satu pulau di Indonesia yang sudah terkenal di seluruh dunia. Selain terkenal dengan keindahan alam, terutama pantainya, Bali juga terkenal dengan kesenian dan budayanya yang unik dan menarik. Banyak wisatawan lokal maupun wisatawan asing karena keindahan alam dan keberagaman budaya yang dimilikinya. Dengan banyaknya wisatawan yang berkunjung membuat industri pariwisata Bali semakin berkembang. Oleh sebab itu diperlukannya akomodasi untuk wisatawan yang berkunjung seperti, tempat menginap serta keperluan yang dibutuhkan wisatawan untuk melakukan kegiatan pariwisata yaitu hotel.

Hotel adalah sebuah bangunan, atau perusahaan yang menyediakan sebuah jasa, yang umumnya jasa yang ditawarkan oleh hotel berupa penginapan. Akan tetapi masih banyak lagi yang bisa ditawarkan oleh suatu hotel. Seperti menyediakan tempat hiburan, SPA, serta restoran yang menyediakan berbagai makanan dan minuman. Seluruh fasilitas yang ada di dalam hotel akan diperuntukan bagi pengunjungnya.

Anantara Uluwatu Bali Resort adalah salah satu akomodasi hotel berbintang lima yang berlokasi di Jalan Pemutih, Labuan Sait, Uluwatu, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali, Indonesia. Anantara Uluwatu memiliki 75 jumlah kamar yang terbagi menjadi 3 bagian yaitu *Suites* (61 kamar), *Villa* (12 kamar), dan *Penthouse* (2 kamar), serta fasilitas-fasilitas penunjang lainnya seperti *infinity pool*, *360 restaurant*, botol biru *bar & grill restaurant*, *sono teppanyaki*, *SPA* dan *GYM (Fitness Center)*, selain itu Anantara Uluwatu Bali Resort juga menyediakan *activities* seperti *sushi making class*, *cocktail class*, *latte art*, *towel art*, dan yoga yang disiapkan untuk wisatawan dari mancanegara maupun domestik yang ingin menginap, mengikuti *activities* hotel, dan menikmati fasilitas yang disediakan.

Pada Anantara Uluwatu Bali Resort terdapat beberapa *department* guna melancarkan operasional kerja, setiap *department* memiliki tugas dan tanggung jawabnya masing-masing dengan tujuan yang sama yaitu memberikan kenyamanan, keamanan dan kepuasan bagi tamu yang menginap. *Department* tersebut diantaranya *Front Office Departement*, *Housekeeping Departement*, *Food and Beverage Departement*, *Sales and Marketing Departement*, *Accounting Departement*, *Human Resource Departement*, *SPA Departement*, *Engineering Departement*, dan *Security Departement*. Salah satu *departement* yang berperan penting dalam operasional hotel adalah *Food and Beverage Departement*.

Food & Beverage Departement merupakan salah satu *departement* yang ada di hotel dan termasuk *departement* yang sangat penting, sebab dapat menghasilkan atau mendatangkan keuntungan dalam penjualan makanan dan minuman. Tamu yang tinggal di hotel tidak saja memerlukan kamar tetapi juga memerlukan makanan dan minuman yang akan dilayani oleh bagian *Food & Beverage Product* dan *Food & Beverage Service*. *Food & Beverage Service* adalah *department* yang memberikan jasa pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang dikelola secara profesional dan bersifat komersial dengan tujuan untuk memberikan kepuasan bagi pelanggan serta mendapatkan keuntungan secara finansial.

Salah satu pelayanan makanan dan minuman yang dimiliki Anantara Uluwatu Bali Resort adalah villa *barbeque*. villa *barbeque* adalah sebuah *event* yang dilakukan oleh *food and beverage department* di *restaurant villa* dengan tempat *indoor* dan *outdoor* yang menawarkan 3 pilihan menu kepada tamu. Menu yang ditawarkan yaitu *ala'carte menu*, *set menu* dan *buffet menu*, untuk *buffet menu* dibagi menjadi 2 pilihan yaitu *balinese menu* dan *western menu*. Untuk pelayanannya ada pelayanan *ala'carte menu*, *set menu* dan *buffet menu*, Pelayanan *ala'carte menu* dan *set menu* yaitu pelayanan dengan menawarkan menu untuk bisa dipilih oleh tamu dan di menu tersebut sudah tertera dengan harganya dan untuk *buffet menu* itu berbeda dengan *ala'carte menu* dan *set menu* yaitu pelayanan dimana tamu membayar sejumlah uang yang sudah ditentukan satu *pax* dan tamu bisa mengambil makanan berulang kali sebanyak yang tamu bisa konsumsi. Pada pelayanan villa *barbeque* seorang waiter juga menyediakan penampilan *live acoustic* yang dinyanyikan oleh penyanyi lokal sehingga tamu terhibur dan tidak merasa bosan.

Jika dibandingkan dengan *dinner* biasa villa barbeque memiliki keunikan dari segi waiternya yang memerlukan pengetahuan menu yang lebih luas dari pada biasanya karena ada 3 macam pilihan menu dan juga memerlukan koordinasi yang lebih intens karena ke 3 pilihan menu tersebut memiliki pelayanan yang berbeda.

Berdasarkan pada penjelasan latar belakang diatas penulis tertarik untuk mengangkat sebuah judul tugas akhir yaitu “Penanganan Villa Barbeque oleh Waiter di Anantara Uluwatu Bali Resort”.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pelayanan villa barbeque oleh *waiter* di Anantara Uluwatu Bali Resort ?
2. Apa kendala-kendala saat pelayanan villa barbeque oleh *waiter* di Anantara Uluwatu Bali Resort dan bagaimana cara mengatasinya.

C. Tujuan dan Kegunaan Penyusunan Tugas Akhir**1. Tujuan Penulisan**

- a. Untuk menjelaskan pelayanan villa barbeque oleh *waiter* dengan baik dan benar di Anantara Uluwatu Bali Resort .
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi oleh *waiter* pada saat melakukan pelayanan Villa Barbeque oleh *waiter* di Anantara Uluwatu Bali Resort dan bagaimana cara mengatasinya.

2. Kegunaan Penulisan

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III program studi D3 Perhotelan jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Menambah pengalaman dibidang Food and Beverage Service khususnya pelayanan Villa Barbeque.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca tentang pelayanan villa barbeque oleh *waiter*.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pelayanan villa barbeque.

c. Bagi Perusahaan

1. Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya pelayanan villa barbeque.
2. Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pelayanan villa barbeque.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Didalam penulisan tugas akhir ini, metode yang digunakan adalah :

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data**a. Metode Observasi**

Metode observasi adalah pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung dan mengumpulkan data tersebut sesuai dengan data yang diperlukan atau dibutuhkan dan ikut secara langsung dalam memberikan pelayanan villa barbeque oleh *waiter* di Anantara Uluwatu Bali Resort.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah metode pengumpulan data dengan mewawancarai langsung *FB Manager, restaurant manager dan supervisor* yang ada di Anantara Uluwatu Bali Resort khususnya bagian *F&B Service* mengenai pelayanan di *Villa Barbeque*

c. Metode Kepustakaan

Melakukan pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku dan referensi lain tentang pelayanan Villa Barbeque

E. Metode dan Teknik Analisis Data

Analisis data yang digunakan untuk tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif, yaitu dengan cara memaparkan dan menguraikan mengenai pelayanan *Villa Barbeque* khususnya di *F&B Service*.

F. Metode dan Menggunakan metode informal dan formal.

Metode penyajian hasil analisis dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah metode informal dan formal. Metode penyajian informal adalah penyajian hasil analisis dengan menggunakan kata-kata biasa. Sedangkan metode penyajian formal adalah penyajian hasil analisis data dengan menggunakan kaidah, aturan, atau suatu pola dalam bahasa seperti bagan, tabel dan gambar.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dari uraian pembahasan pada bab IV, maka penulis dapat menarik simpulan sebagai berikut :

1. Penanganan Villa *Barbeque* di Anantara Uluwatu Bali Resort.
 - a. Tahap persiapan yang harus dilakukan *waiter* yaitu persiapan diri, seperti: *personal grooming, attendance, dan uniform*, dan juga persiapan operasional yaitu dengan membersihkan area kerja, memastikan peralatan.
 - b. Tahap penanganan, setelah semua persiapan sudah siap seorang *waiter* dapat langsung untuk menjalankan *operational* pelayanan Villa *Barbeque*.
 - c. Tahap akhir yang harus dilakukan *waiter* yaitu menghitung semua jumlah peralatan yang ada di FB Service menurut jumlah setiap jenisnya, kemudian menaruh linen, menghitung jumlah linen yang kotor. Setelah menghitung linen yang kotor, tukarkan dengan linen yang bersih. Linen yang kotor di bawa ke laundry untuk di cuci, membuat logbook, selalu mengisi log book tentang pergantian shift, agar pekerjaan yang belum diselesaikan dapat *di handling over* untuk segera di tangani. Biasanya menulis log book jika ada complaint dari tamu, *closing restaurant*

B. Saran

Dari uraian pembahasan pada bab IV, maka penulis dapat menarik simpulan sebagai berikut :

1. *Food and beverage service* harus memiliki rekomendasi atau *option* kepada tamu ketika terjadinya hujan, sehingga tamu tidak bingung pada saat mencari tempat, berikan rekomendasi tempat yang sesuai dan nyaman untuk tamu.
2. *Waiter* harus memberikan informasi secara detail kepada tamu mengenai ketersediaan tempat duduk sehingga tamu tidak lama menunggu dan tidak kempalin.

DAFTAR PUSTAKA

- Sinaga, F., Par, S. S. T., & Par, M. S. (2018). *Restoran dan kegiatannya*. Penerbit Andi.
- Tangian, 2019, *Strategi Dan Usaha Reservasi Untuk Meningkatkan Tingkat Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta*. Jurnal Media Wisata Volume 17, Nomer 1. Dosen Akademi Pariwisata. Yogyakarta.
- Krisnawati, N.(2014) hotel resort di kota batu dengan tema arsitektur bioklimatik.Jurnal Media Pariwisata. Bandung
- Oka, I Made Darma dan I Nyoman Winia.2017. Pelayanan Prima di Restoran *Internasional*. Surabaya: Paramitha.
- Fauziah, (2018: 17, Era New Normal: *Pelayanan waiter/waitrer Oleh Pramusaji*. Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis, 2(5), 1272-1279.
- Maemunah, Ratih. 2018, *Kualitas Pelayanan Restoran Balkondes Di Sekitar Kawasan Candi Borobudur*. Jurnal Kajian Bahasa dan Pariwisata. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Supriyanto, 2019. *Analisa Pengaruh SOP (Standard Operating Procedure) Terhadap Kinerja Waiter dan Waitress di In Bloom Restoran Hotel Ayaarta Malioboro Yogyakarta. Indonesia*. Jurnal of Tourism and Economic Vol.4, No.1, Page 73-78.
- Wahyuningsih, dan Tety Yahya Pratiwi. 2021. *Varisasi Menu Ala Carte Dalam Menunjang Kepuasan Tamu Di Nava Hotel Tawangmangu*. MABHA Jurnal. Akademi Pariwisata Mandala Bhakti. Surakarta.

Marsum,W.A dan Siti Fauziah (2016). *Tinjauan Tentang Pelayanan Waiter/Waitress di Skyline Restaurant Ibis Hotel Padang dengan Pendekatan CHSE*. Jurnal Pariwisata Bunda Vol.2 No.1.

Subakti, I. G. A. (2014) *Food and Beverage Service Operational Job Preparation*. Penerbit Agus : Jakarta

Komar, (2014) *Food and Beverage Department*. Jurnal, Dosen Akademi Pariwisata. Bandung.

Moenir (2015) *Kualitas Pelayanan Restoran*. Jurnal Kajian Bahasa dan Pariwisata. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Bagyono. 2012. *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.

Dhika, Isnain Tofan (2019) *hotel resort di kota batu dengan tema Pariwisata biokimatik*. Jurnal Media Pariwisata. Jakarta.

Gonzalo, Fernández De Oviedo y Valdés (2014) *Barbeque Teknik memasak dan peralatannya*. Jakarta.