

PERANAN PRAMUSAJI DALAM MELAYANI BREAKFAST SAAT PANDEMIC COVID-19 DI INTERCONTINENTAL BALI

Dimas Bima Andika ¹, Faozen ²

^{1,2} University Of muhammadiyah Jember, Jember, Jawa timur, indonesia

Corresponding author: Dimas Bima Andika (bimadimas666@gmail.com)

Article Information: submission received XXX; revision: XXX; accepted XXX; first published online XXX

Abstract

Artikel ini memberikan gambaran umum tentang pilihan restoran dan peran pramusaji di Intercontinental Bali Resort selama pandemi COVID-19. Resort ini memiliki berbagai restoran seperti Taman Gita, Sunset Beach Bar & Grill, Bella Cucina, Jimbaran Gardens, dan KO Japanese, yang menyajikan hidangan internasional dan lokal. Pramusaji di resort ini memiliki peran penting dalam memastikan pelayanan yang optimal, terutama saat breakfast. Peran mereka mencakup persiapan area, penerapan protokol kesehatan, kebersihan, koordinasi dengan dapur, dan melayani tamu dengan ramah. Selama pandemi, protokol kesehatan yang ketat diterapkan untuk melindungi tamu dan staf, seperti penggunaan masker, face shield, dan hand sanitizer. Selain itu, pramusaji juga harus memastikan jarak sosial dan mengelola waktu agar tidak terjadi antrian panjang. Pasca breakfast, pramusaji melakukan pembersihan dan persiapan untuk sesi berikutnya. Evaluasi dan briefing rutin dilakukan untuk meningkatkan kualitas pelayanan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih mendalam dan membantu industri perhotelan beradaptasi serta meningkatkan kualitas layanan di masa depan.

Keywords: Intercontinental Bali Resort; Pramusaji; Breakfast; Pandemi COVID-19

1. INTRODUCTION

Pariwisata merupakan salah satu industri yang mampu meningkatkan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat. Menurut (Edo et al., 2023), pariwisata mulai muncul dalam masyarakat pada abad ke-18, tepatnya setelah revolusi industri di Inggris. Istilah "pariwisata" awalnya berasal dari kegiatan berwisata atau berpindah sementara dari tempat tinggal sehari-hari dengan alasan tertentu selain kegiatan yang menghasilkan upah (Palupi & Bintoro, 2022). Seiring berjalannya waktu, industri ini telah berkembang mencakup

berbagai aspek seperti perhotelan, jasa kuliner, tempat wisata, pendidikan, serta MICE (Meeting, Incentive, Conferences, and Exhibition).

Hotel merupakan salah satu komponen utama dalam industri pariwisata. Sebagai bangunan akomodasi yang dikelola secara komersial, hotel menyediakan fasilitas penginapan dengan berbagai layanan tambahan seperti makanan dan minuman, pelayanan kamar, pelayanan barang bawaan, pencucian, dan dekorasi interior yang menarik. Di Bali, terdapat berbagai jenis hotel mulai dari hotel melati hingga hotel bintang lima bertaraf internasional. Persaingan kualitas pelayanan di antara hotel-hotel ini sangat ketat, dengan setiap hotel berlomba-lomba meningkatkan kualitas layanan demi mendapatkan keuntungan maksimal dari berbagai produk yang mereka tawarkan.

InterContinental Bali Resort adalah salah satu hotel yang terus berusaha meningkatkan kualitas pelayanannya. Hotel ini memiliki beberapa departemen yang menunjang operasional hotel untuk memberikan pelayanan maksimal. Beberapa di antaranya adalah Human Resource Department, Engineering Department, Sales & Marketing Department, Finance Department, Food & Beverage Department, Front Office Department, Housekeeping Department, Spa & Recreation Department, dan Loss Prevention (Security) Department. Setiap departemen saling berkaitan satu sama lain untuk memaksimalkan operasional hotel, namun salah satu departemen yang sangat penting adalah Food & Beverage Service Department.

Food & Beverage Service Department bertanggung jawab menangani kebutuhan pelayanan makanan dan minuman para tamu, baik yang tinggal di hotel maupun yang tidak. Departemen ini dikelola secara komersial dan profesional, dengan enam restoran yang masing-masing menawarkan menu dan cara penyajian berbeda. Restoran-restoran tersebut antara lain: Taman Gita Terrace, Jimbaran Garden, KO Japanese, Bella Cucina, Sunset Beach Bar and Grill, dan Club InterContinental Lounge. Setiap restoran memiliki keunikan tersendiri dalam menyajikan hidangan (InterContinental, 2023).

Taman Gita Terrace, misalnya, merupakan restoran yang menyajikan sarapan dengan menu khas Indonesia, Asia, dan Barat. Restoran ini memiliki desain interior mewah dan menyajikan berbagai pilihan menu buffet serta a la carte. Menu spesial sarapan di Taman Gita Terrace mencakup hidangan seperti egg benedict with salmon or ham, avocado toast, vegetable toast, dan crepes. Selain itu, restoran ini juga menawarkan breakfast buffet yang sangat lengkap dengan live station, sehingga para tamu bisa melihat langsung proses pembuatan hidangan tersebut (InterContinental, 2023).

Selama pandemi COVID-19, peranan pramusaji menjadi semakin penting dalam memastikan kenyamanan dan keselamatan tamu saat sarapan di Taman Gita Terrace. Dalam situasi ini, pramusaji harus menjalankan tugasnya sesuai dengan SOP dan protokol kesehatan yang berlaku, seperti menjaga jarak, menggunakan masker, dan rutin mencuci tangan. Pelayanan yang dilakukan di restoran ini sebagian besar adalah self-service, di mana

para tamu bisa mengambil sendiri makanan yang diinginkan dari area buffet. Namun, peran pramusaji tetap vital, terutama dalam menyambut tamu, melakukan offering, dan memberikan buffet tour bagi tamu yang pertama kali sarapan di Taman Gita Terrace.

Riset tentang peran pramusaji dalam melayani breakfast di masa pandemi COVID-19 masih terbatas. Kebanyakan penelitian sebelumnya lebih fokus pada dampak pandemi terhadap industri perhotelan secara umum tanpa menyoroti peran spesifik pramusaji dalam memberikan pelayanan sarapan. Oleh karena itu, riset ini bertujuan untuk mengisi gap tersebut dengan mengeksplorasi bagaimana pramusaji di InterContinental Bali Resort menyesuaikan pelayanan mereka selama pandemi.

Keunikan penelitian ini terletak pada fokusnya terhadap adaptasi dan inovasi pelayanan pramusaji selama masa pandemi, khususnya dalam melayani breakfast. Studi ini akan menyoroti strategi yang digunakan oleh pramusaji untuk menjaga standar pelayanan sambil memastikan protokol kesehatan terpenuhi. Dengan begitu, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi signifikan bagi industri perhotelan dalam mengembangkan praktik terbaik untuk pelayanan di masa krisis kesehatan global.

Dalam konteks ini, peran pramusaji bukan hanya sebagai pelayan, tetapi juga sebagai garda terdepan yang memastikan pengalaman tamu tetap menyenangkan meski dalam keterbatasan yang diakibatkan oleh pandemi. Sikap proaktif pramusaji dalam menanyakan kebutuhan tamu, memberikan informasi terkait menu, dan menjaga kebersihan area buffet sangat krusial untuk menciptakan lingkungan yang aman dan nyaman bagi para tamu. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat ditemukan berbagai inovasi dan strategi yang dapat diterapkan oleh hotel-hotel lain untuk meningkatkan kualitas pelayanan di masa-masa sulit seperti pandemi COVID-19.

2. LITERATURE REVIEW

Penelitian tentang peranan pramusaji dalam melayani breakfast di hotel selama pandemi COVID-19 menunjukkan bahwa perubahan signifikan dalam operasional dan protokol kesehatan diperlukan untuk menjaga kepuasan tamu dan keamanan staf. Pramusaji, yang bertanggung jawab atas penyajian makanan dan minuman, harus beradaptasi dengan kebijakan baru dan tetap memberikan pelayanan terbaik (Pramita & Parma, 2020; Sugiarto & Sulartiningrum, 1996).

a. Wisatawan dan Resort

Menurut (Kustini, 2015), wisatawan adalah individu atau kelompok yang melakukan perjalanan ke suatu tempat dengan tujuan sementara. Mereka memiliki berbagai ekspektasi dan preferensi yang harus dipenuhi oleh pihak hotel (Kustini, 2015). Resort, seperti InterContinental Bali, adalah jenis akomodasi yang dirancang untuk memenuhi kebutuhan wisatawan dengan menawarkan layanan penginapan, makan, dan rekreasi (Azzahra, 2020).

b. Food and Beverage Service

Departemen Food and Beverage Service di hotel bertanggung jawab atas penyediaan dan penyajian makanan serta minuman, dengan pramusaji memainkan peran kunci dalam memastikan tamu merasa puas (Pramita & Parma, 2020; Sugiarto & Sulartiningrum, 1996). Pelayanan yang baik mencakup berbagai langkah seperti greeting, seating, presenting the menu, hingga serving the food, dan semua ini harus dilakukan dengan mematuhi protokol kesehatan selama pandemi (Oka & Winia, 2017)

c. Breakfast

Sarapan adalah waktu makan yang penting di hotel, dengan berbagai jenis hidangan seperti Continental Breakfast, English Breakfast, American Breakfast, dan Indonesian Breakfast disediakan untuk tamu Wiwoho dalam (Bhisama & Yulianie, 2023). Selama pandemi, penyajian sarapan di InterContinental Bali harus disesuaikan untuk memastikan keamanan dan kenyamanan tamu, tanpa mengurangi kualitas layanan yang diberikan oleh pramusaji.

d. Peranan Pramusaji

Pramusaji adalah karyawan atau karyawan yang bekerja untuk memberikan pelayanan makanan dan minuman di restoran. Tugas mereka mencakup menyambut tamu, menyajikan makanan, dan memastikan kepuasan tamu selama berada di restoran. Peranan pramusaji sangat penting karena mereka berinteraksi langsung dengan tamu dan memberikan kesan pertama yang berpengaruh pada pengalaman tamu secara keseluruhan (Pramita & Parma, 2020; Sugiarto & Sulartiningrum, 1996).

3. METHOD

Penelitian ini menggunakan data kualitatif yang menghasilkan deskripsi dalam bentuk kalimat tertulis, dengan data yang dikumpulkan melalui pengamatan langsung di InterContinental Bali Resort. Sumber data terdiri dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh langsung melalui wawancara dan observasi dengan staf hotel, termasuk sejarah InterContinental Bali Resort (Sugiyono, 2019). Sedangkan data sekunder berasal dari literatur, buku, jurnal, dan sumber internet terkait perhotelan (Sugiyono, 2015). Teknik pengumpulan data mencakup wawancara, observasi, studi kepustakaan, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan dengan pemilik, manajer, vendor, dan karyawan untuk mendapatkan informasi mendalam (Sugiyono, 2017). Observasi melibatkan pengamatan langsung di hotel untuk mengumpulkan data yang spesifik (Sugiyono, 2018). Studi kepustakaan mengkaji buku, jurnal, artikel, dan penelitian terdahulu yang relevan (Sugiyono, 2016). Dokumentasi mengumpulkan data dari buku, arsip, dokumen, foto, dan gambar (Sugiyono, 2015). Data dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan dan menjelaskan temuan dari lapangan tanpa membuat generalisasi. Analisis ini dilakukan secara kualitatif untuk mengungkap permasalahan secara mendalam dan terperinci (Sugiyono, 2014).

4. RESULTS and DISCUSSION

InterContinental Bali Resort menawarkan pengalaman kuliner yang beragam dengan berbagai pilihan restoran dan bar yang unik, yang dirancang untuk memuaskan berbagai selera dan preferensi tamu. Salah satu restoran utamanya, Taman Gita, menyediakan sarapan internasional dan lokal dari pukul 06.30 hingga 10.30 WITA, menawarkan berbagai pilihan menu yang mencakup hidangan dari Asia dan Barat. Dengan suasana yang nyaman dan pelayanan yang ramah, Taman Gita menjadi tempat favorit bagi tamu untuk memulai hari mereka dengan sarapan yang lezat dan beragam.

Sunset Beach Bar & Grill adalah tempat yang sempurna untuk menikmati hidangan dengan konsep bakar-bakar, baik dari Indonesia maupun Western, dalam suasana kasual yang terbuka. Tamu dapat menikmati makanan sambil menikmati pemandangan pantai yang indah. Bar ini juga menawarkan berbagai jenis minuman beralkohol, menjadikannya tempat yang ideal untuk bersantai dan menikmati matahari terbenam.

Bella Cucina adalah restoran Mediterania yang menonjol dengan konsep fine dining dan open kitchen. Di sini, tamu dapat menikmati hidangan autentik Mediterania yang dipadukan dengan wine sebagai pelengkap yang sempurna. Pengalaman makan di Bella Cucina tidak hanya memanjakan lidah tetapi juga memberikan pengalaman kuliner yang elegan dan mewah.

Jimbaran Gardens menawarkan suasana makan di area outdoor dengan pemandangan pantai yang menakjubkan. Restoran ini menyajikan hidangan lokal dan Western seperti pizza dan pasta, dan juga berfungsi sebagai tempat sarapan kedua jika Taman Gita penuh. Dengan suasana yang santai dan pemandangan yang memukau, Jimbaran Gardens menjadi tempat yang sempurna untuk menikmati makan siang atau makan malam yang santai.

KO Japanese Restaurant menawarkan masakan Jepang kontemporer dengan arsitektur yang terinspirasi dari zaman Edo (tahun 1603-1868). Menu yang ditawarkan sangat bervariasi, mulai dari masakan khas Jepang hingga fusion antara Jepang dan Barat. Dengan desain yang unik dan menu yang beragam, KO Japanese Restaurant memberikan pengalaman makan yang otentik dan menarik bagi para tamu.

Dengan variasi restoran di atas, InterContinental Bali Resort memastikan bahwa setiap tamu dapat menikmati pengalaman kuliner yang memuaskan dan berkesan. Setiap restoran menawarkan sesuatu yang berbeda, baik dari segi menu, suasana, maupun konsep, sehingga tamu memiliki banyak pilihan untuk menikmati kuliner selama menginap di resort ini. Pengalaman kuliner yang ditawarkan oleh InterContinental Bali Resort tidak hanya memuaskan selera, tetapi juga memberikan kenangan yang tak terlupakan bagi setiap tamu yang berkunjung.

Discussion

InterContinental Bali Resort menawarkan berbagai pilihan kuliner yang dirancang untuk memuaskan berbagai selera tamu. Restoran dan bar di resort ini tidak hanya

menawarkan makanan dan minuman berkualitas tinggi tetapi juga menciptakan pengalaman kuliner yang berbeda dan unik.

Taman Gita menyediakan sarapan dengan berbagai pilihan menu internasional dan lokal. Ini penting karena tamu dari berbagai negara memiliki preferensi makanan yang berbeda. Variasi menu ini membantu meningkatkan kepuasan tamu dan memberikan mereka awal yang baik untuk hari mereka.

Sunset Beach Bar & Grill menawarkan pengalaman makan yang kasual dengan konsep bakaran Indonesia dan Western, serta pemandangan pantai yang memukau. Pengaturan terbuka dan santai di bar ini memungkinkan tamu untuk menikmati suasana tropis Bali sambil menikmati hidangan dan minuman. Ini memberikan nilai tambah pada pengalaman menginap mereka di resort.

Bella Cucina dengan konsep fine dining dan open kitchen memberikan pengalaman makan yang elegan dan mewah. Penyajian hidangan autentik Mediterania dengan wine pairing menambahkan sentuhan eksklusif dan meningkatkan citra resort sebagai tempat yang menyediakan pengalaman kuliner kelas atas.

Jimbaran Gardens menawarkan suasana makan outdoor dengan pemandangan alam dan pantai. Penyediaan hidangan lokal dan Western seperti pizza dan pasta, serta fungsi sebagai tempat sarapan kedua, menunjukkan fleksibilitas dan kemampuan resort untuk memenuhi kebutuhan tamu dalam berbagai situasi, seperti ketika tempat utama penuh.

KO Japanese Restaurant menonjol dengan arsitektur zaman Edo dan menu yang mencakup masakan Jepang dan fusion. Ini menambah variasi pilihan kuliner dan menarik tamu yang mencari pengalaman makan yang lebih otentik dan unik.

Variasi restoran di InterContinental Bali Resort tidak hanya memberikan pilihan kuliner yang beragam tetapi juga mencerminkan komitmen resort dalam menyediakan layanan berkualitas tinggi. Setiap restoran memiliki konsep dan suasana yang berbeda, yang memberikan pengalaman unik bagi para tamu. Ini adalah strategi yang efektif untuk meningkatkan kepuasan tamu dan membuat mereka ingin kembali.

Secara keseluruhan, strategi diversifikasi kuliner ini berhasil menciptakan daya tarik tambahan bagi resort dan memperkuat posisinya sebagai destinasi mewah di Bali. Dengan memberikan perhatian pada detail, mulai dari variasi menu hingga suasana dan konsep restoran, InterContinental Bali Resort mampu memberikan pengalaman yang memuaskan dan tak terlupakan bagi setiap tamu.

Selain itu Peran pramusaji dalam melayani sarapan saat pandemi COVID-19 di InterContinental Bali Resort sangat penting untuk memastikan kualitas layanan tetap tinggi sambil menerapkan protokol kesehatan yang ketat. Berikut adalah beberapa aspek utama dari peran pramusaji selama pandemi:

1. Preparation Area: Sebelum sarapan dimulai, pramusaji bertanggung jawab untuk memastikan area makan sudah siap, termasuk tatanan buffet, meja, dan alat makan.

Persiapan ini sangat penting untuk menghindari keluhan dari tamu dan memastikan kelancaran pelayanan.

2. Penerapan Protokol Kesehatan: Pramusaji harus mematuhi protokol kesehatan seperti memakai masker, face shield, dan sarung tangan. Hal ini penting untuk melindungi diri mereka sendiri dan tamu dari potensi penyebaran virus.
3. Checklist Kebersihan: Kebersihan menjadi prioritas utama selama pandemi. Pramusaji melakukan pemeriksaan kebersihan yang meliputi pakaian, meja, alat makan, dan area sekitar. Tindakan ini untuk memastikan area makan tetap higienis dan aman bagi tamu.
4. Refill Makanan dan Minuman: Pramusaji harus memastikan makanan dan minuman selalu tersedia di buffet, sehingga tamu tidak perlu menunggu saat mengambil makanan. Selain itu, mereka juga menjaga ketersediaan alat makan dan tisu di meja.
5. Koordinasi dengan Dapur: Komunikasi antara pramusaji dan dapur sangat penting untuk memastikan ketersediaan makanan dan minuman. Pramusaji menginformasikan dapur jika ada makanan yang habis dan perlu diisi ulang.
6. Menyambut Tamu: Pramusaji menyambut tamu dengan ramah dan sopan, memberikan salam dan ucapan terima kasih. Sikap ramah ini membantu menciptakan pengalaman yang positif bagi tamu.
7. Pengaturan Jarak Sosial: Pramusaji mengatur jarak sosial saat tamu mengantri di buffet untuk mencegah penyebaran virus. Mereka memastikan tamu tetap menjaga jarak aman satu sama lain.
8. Pembersihan dan Sanitasi: Pramusaji memastikan tamu menggunakan hand sanitizer sebelum makan dan melakukan pembersihan alat makan secara rutin. Tindakan ini penting untuk menjaga kebersihan dan kesehatan tamu.

Peran pramusaji di InterContinental Bali Resort tidak hanya melayani kebutuhan dasar tamu tetapi juga memastikan bahwa setiap aspek layanan mematuhi standar kebersihan dan keamanan yang tinggi selama pandemi. Dengan demikian, mereka berkontribusi dalam menciptakan pengalaman kuliner yang aman dan memuaskan bagi setiap tamu.

Kombinasi antara variasi kuliner yang ditawarkan oleh restoran-resort dan peran penting pramusaji dalam menjaga kualitas layanan dan kebersihan selama pandemi, menunjukkan bagaimana InterContinental Bali Resort beradaptasi dengan situasi krisis untuk tetap memberikan pelayanan terbaik kepada tamunya. Ini adalah bukti komitmen resort dalam memastikan kepuasan dan kenyamanan tamu di tengah tantangan pandemi global.

5. CONCLUSION

InterContinental Bali Resort menawarkan pengalaman kuliner yang beragam dan memuaskan melalui berbagai restoran dan bar yang mereka miliki, seperti Taman Gita, Sunset Beach Bar & Grill, Bella Cucina, Jimbaran Gardens, dan KO Japanese. Setiap restoran Peranan Pramusaji Dalam Melayani Breakfast Saat Pandemic Covid-19 Di Intercontinental 77
Bali

menawarkan keunikan tersendiri, mulai dari sarapan internasional hingga fine dining Mediterania.

Selama pandemi COVID-19, peran pramusaji menjadi sangat penting dalam memastikan protokol kesehatan dijalankan dengan ketat dan menjaga kebersihan serta kenyamanan tamu. Pramusaji tidak hanya bertanggung jawab atas penyajian makanan dan minuman, tetapi juga memainkan peran kunci dalam penerapan jarak sosial, pembersihan, dan sanitasi area makan. Mereka harus berkoordinasi dengan dapur untuk memastikan ketersediaan makanan, menyambut tamu dengan ramah, dan memberikan edukasi tentang protokol kesehatan.

Komitmen InterContinental Bali Resort dalam memberikan pelayanan terbaik dan menjaga kesehatan tamu selama pandemi tercermin melalui peran penting pramusaji. Dengan adaptasi ini, resort berhasil menciptakan pengalaman kuliner yang aman, nyaman, dan memuaskan bagi tamu, bahkan di tengah tantangan global.

Dengan demikian, InterContinental Bali Resort membuktikan bahwa mereka mampu menghadapi situasi krisis dengan baik dan tetap memberikan layanan berkualitas tinggi, menjaga reputasi mereka sebagai salah satu resort terbaik di Bali.

Penelitian Selanjutnya

Penelitian lebih lanjut dapat mengeksplorasi beberapa area yang terkait dengan peran pramusaji di hotel selama pandemi COVID-19. Berikut adalah beberapa rekomendasi:

1. Efektivitas Protokol Kesehatan: Meneliti bagaimana protokol kesehatan yang diterapkan oleh pramusaji mempengaruhi tingkat kepuasan tamu dan persepsi mereka terhadap keamanan dan kebersihan hotel.
2. Dampak Psikologis pada Pramusaji: Mengkaji dampak psikologis yang dialami oleh pramusaji akibat tuntutan pekerjaan yang lebih tinggi selama pandemi, termasuk stres dan burnout.
3. Inovasi dalam Pelayanan: Meneliti inovasi-inovasi dalam pelayanan yang diperkenalkan selama pandemi, seperti contactless service, dan bagaimana hal ini mempengaruhi kualitas layanan dan efisiensi operasional.
4. Kepuasan Tamu: Melakukan survei terhadap tamu untuk memahami tingkat kepuasan mereka terhadap layanan breakfast selama pandemi, serta mengidentifikasi area yang masih memerlukan perbaikan.
5. Pelatihan dan Kesiapan Pramusaji: Meneliti efektivitas program pelatihan yang diberikan kepada pramusaji untuk menghadapi tantangan selama pandemi, serta sejauh mana pelatihan tersebut membantu mereka dalam menjalankan tugas.
6. Perubahan dalam Pola Konsumsi: Mengkaji perubahan dalam pola konsumsi tamu selama pandemi, khususnya dalam hal preferensi makanan dan minuman, serta bagaimana hal ini berdampak pada operasional restoran hotel.

Dengan melakukan penelitian di area-area tersebut, diharapkan dapat diperoleh wawasan yang lebih mendalam tentang bagaimana industri perhotelan dapat terus beradaptasi dan meningkatkan kualitas layanan mereka di masa depan.

Acknowledgments

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Intercontinental Bali Resort yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan penelitian ini, serta dukungan dan kerjasama dari seluruh tim Food and Beverage. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada para pramusaji yang berperan penting dalam pengumpulan data dan berbagi pengalaman mereka selama pandemi COVID-19. Terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Program Studi Perhotelan Universitas Muhammadiyah Jember atas bimbingan dan fasilitas yang diberikan selama penelitian ini. Terima kasih kepada pembimbing dan rekan-rekan yang telah memberikan masukan dan dukungan selama proses penulisan artikel ini. Terakhir, kepada keluarga yang selalu memberikan dukungan moral dan semangat.

References

- Azzahra, N. (2020). Review, Lokasi Dan Harga Paduppa Resort Bira Bulukumba. Travelandword.Com. <https://travelandword.com/review-lokasi-dan-harga-paduppa-resort-bira-bulukumba/>
- Bhisama, I. M. P. A., & Yulianie, F. (2023). Era New Normal: Pelayanan Lunch A'la Carte Menu Oleh Pramusaji. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1272-1279. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.437>
- Edo, H., Fanggidae, R. E., Maak, C. S., & Amtiran, P. Y. (2023). Analisis Pengembangan Fasilitas Dan Aksesibilitas Pariwisata Pada Objek Wisata Air Panas Mengeruda Kecamatan Soa Kabupaten Ngada. *GLORY Jurnal Ekonomi Dan Ilmu Sosial*, 4(6), 1389-1405. <https://doi.org/10.35508/glory.v4i6.11711>
- InterContinental. (2023). Restoran Untuk Beragam Selera. InterContinental Hotel. <https://bali.intercontinental.com/id/dining/>
- Kustini, H. (2015). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Jumlah Wisatawan Di Obyek Wisata "Ndayu Park" Kabupaten Sragen. *Hotellier Journal*, 1(2), 23-24.
- Oka, I. M. D., & Winia, I. N. (2017). *Pelayanan prima di restoran internasional* (1st ed.). Paramita.
- Palupi, E. R., & Bintoro, N. S. (2022). Analisis Penyerapan Tenaga Kerja Di Sektor Pariwisata Kabupaten Blitar Periode Pandemi Covid-19. *Journal of Development Economic and Social Studies*, 1(2), 243-253. <https://doi.org/10.21776/jdess.2022.01.2.07>
- Pramita, I. A. P. M., & Parma, I. P. G. (2020). Strategi Peningkatan Kualitas Barista dan Bartender di Hotel Four Points By Sheraton Bali Seminyak. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(2), 69-77. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v3i2.29078>
- Sugiarto, E., & Sulartiningrum, S. (1996). *Pengantar akomodasi dan restoran : untuk anda yang berkecimpung dalam industri pariwisata* (1st ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

-
- Sugiyono. (2015). *Metode penelitian pendidikan : Pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D* (15th ed.). Alfabeta.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (24th ed.). Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono, P. D. (2019). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, R&D* (Cetakan Ke 26). In Bandung: CV Alfabeta.

Postscript:

Similarity max 20% with Turnitin.