



**PROYEK AKHIR**

**PENJUALAN MAKANAN DAN MINUMAN PADA *SWISS-BISTRO RESTAURANT* DI HOTEL *SWISS-BELCOURT* DI  
MAKASSAR**

**SHINTA DEVITA SARI  
NIM. 2147053**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN  
JURUSAN HOSPITALITI  
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR  
KEMENTERIAN PARIWISATA REPUBLIK INDONESIA  
2025**



## **PROYEK AKHIR**

### **PENJUALAN MAKANAN DAN MINUMAN PADA *SWISS-BISTRO RESTAURANT* DI HOTEL *SWISS-BELCOURT* DI MAKASSAR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam rangka penelitian  
untuk penyusunan Proyek Akhir pada Program Studi Pengelolaan  
Perhotelan

**SHINTA DEVITA SARI  
NIM. 2147053**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN  
JURUSAN HOSPITALITI  
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR  
KEMENTERIAN PARIWISATA REPUBLIK INDONESIA  
2025**

## PERNYATAAN ORISINALITAS PROYEK AKHIR

Yang bertandatangan di bawah ini :

1. Nama : Shinta Devita Sari
2. NIM : 2147053
3. Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
4. Jurusan : Hospitaliti
5. Judul Proyek Akhir

**PENJUALAN MAKANAN DAN MINUMAN PADA *SWISS-BISTRO RESTAURANT* DI HOTEL *SWISS-BELCOURT* DI  
MAKASSAR**

Dosen Pembimbing :

1. Abdi., S.Sos., MM
2. Risman Jaya, A.Md., S.Sos., M.AP

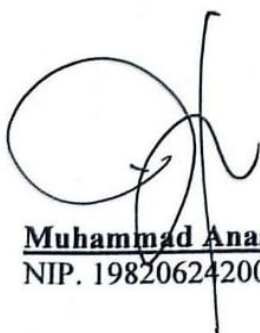
Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa Proyek Akhir ini merupakan karya sendiri dan bebas dari unsur plagiasi. Apabila ternyata dalam naskah ini ditemukan unsur-unsur plagiasi, saya bersedia dituntut di dalam atau di luar pengadilan dan bersedia menanggung segala risiko yang diakibatkannya.

Makassar, 20 Agustus 2025


Mengetahui :

Ketua Program Studi

Yang membuat pernyataan,



**Muhammad Anas, SE., MM**  
NIP. 198206242005021001



**Shinta Devita Sari**  
NIM. 2147053

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembimbing yang ditunjuk berdasarkan Surat Keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Makassar Nomor : SK/47 /KK.01.04 /PTP-3/2025 Tanggal 11 Februari 2025 untuk membimbing saudara :

1. Nama : Shinta Devita Sari
2. NIM : 2147053
3. Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
4. Jurusan : Hospitaliti
5. Judul Proyek Akhir

### PENJUALAN MAKANAN DAN MINUMAN PADA *SWISS-BISTRO RESTAURANT* DI HOTEL *SWISS-BELCOURT* DI MAKASSAR

Menyatakan bahwa Proyek Akhir ini telah diperiksa dan dapat diajukan dihadapan Tim Penguji Proyek Akhir Politeknik Pariwisata Makassar.

Makassar, *20 Agustus* 2025

Disetujui Oleh:

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



**Abdi. S.Sos., MM**  
NIP. 197205012006051001



**Risman Jaya, A.Md., S.Sos., M.AP**  
NIP. 197608102005051001

## PENGESAHAN UJIAN PROYEK AKHIR

Proyek Akhir dengan judul "Penjualan Makanan dan Minuman Pada *Swiss-Bistro Restaurant* Di Hotel *Swiss-Belcourt* Di Makassar" yang diajukan oleh Shinta Devita Sari NIM. 2147053 ini telah DIPERTAHANKAN di hadapan Panitia Ujian Proyek Akhir pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar yang dibentuk berdasarkan Surat keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Makassar Nomor SK/42 /KK.01.04/PTP-3/2025 tanggal 7 Februari 2025 dan dinyatakan LAYAK untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar S.Tr.Par. pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar, pada hari Jumat tanggal 15 bulan Agustus tahun 2025.

Disahkan oleh,

Direktur Politeknik Pariwisata Makassar



### Tim Penguji :

- |                         |                                    |
|-------------------------|------------------------------------|
| 1. Ketua/Penguji 1      | : Abdi., S.Sos., MM                |
| 2. Sekretaris/Penguji 2 | : Risman Jaya, A.Md., S.Sos., M.AP |
| 3. Penguji 3            | : Rita, S.AP., SST.Par., MM.Par    |

## **MOTO DAN PERSEMBAHAN**

### **MOTO**

“Karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan. Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan”

(Q.S. Al-Insyirah ayat 5-6)

“Kesuksesanmu tak bisa dibandingkan dengan orang lain, melainkan dibandingkan dengan dirimu sebelumnya”

(Jaya Setiabudi)

### **PERSEMBAHAN**

Proyek akhir ini saya persembahkan kepada kedua orang tua semoga mereka senantiasa diberkati oleh sang pencipta dan mendapatkan kebahagiaan dunia maupun akhirat, dan proyek akhir ini saya persembahkan kepada sosok yang berperan penting dalam penyelesaian proyek akhir ini yaitu Dini Irianni

## ABSTRAK

SHINTA DEVITA SARI. Penjualan Makanan dan Minuman pada *Swiss-Bistro Restaurant* di Hotel *Swiss-Belcourt* Makassar. Proyek Akhir Program Studi Pengelolaan Perhotelan Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Abdi, S.Sos., MM, CHE selaku pembimbing utama dan Risman Jaya, A.Md, S.Sos., M.AP, CHE

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Untuk menganalisis dan mengevaluasi promosi penjualan makanan dan minuman. (2) Untuk menganalisis dan mengevaluasi tingkat penjualan makanan dan minuman. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data dalam penelitian ini adalah : Deskriptif kualitatif, yaitu teknik pengumpulan data yang digunakan untuk memperoleh data berupa informasi lisan dan tulisan selama proses penelitian, kemudian data tersebut diolah dan disajikan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa promosi makanan dan minuman belum dilakukan secara konsisten dan berkelanjutan. Tingkat penjualan makanan dan minuman menunjukkan fluktuasi yang dipengaruhi oleh momen musiman, tingkat hunian kamar hotel, serta kurangnya inovasi dalam produk dan promosi penjualan.

**Kata kunci :** Tingkat Penjualan, Penjualan Makanan dan Minuman

## **ABSTRACT**

SHINTA DEVITA SARI. *Sales Food and Beverages at Swiss-Bistro Restaurant in Swiss-Belcourt Hotel Makassar. Final Project of the Hotel Management Study Program, Hospitality Department, Makassar Tourism Polytechnic. Supervised by Abdi, S.Sos., MM, CHE as the main advisor, and Risman Jaya, A.Md, S.Sos., M.AP, CHE.*

*This study aims to: (1) Analyze and evaluate the sales promotion of food and beverages. (2) Analyze and evaluate the level of food and beverage sales. The data collection techniques used in this study include observation, interviews, and documentation. The data analysis technique used is descriptive qualitative, which involves collecting data in the form of verbal and written information throughout the research process, followed by data processing and presentation.*

*The results of this study indicate that food and beverage promotions have not been carried out consistently and sustainably. The level of food and beverage sales shows fluctuations influenced by seasonal events, hotel room occupancy rates, and a lack of innovation in products and promotional strategies.*

**Keywords:** *Sales Level, Sales Food and Beverages.*

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul “PENJUALAN MAKANAN DAN MINUMAN PADA *SWISS-BISTRO RESTAURANT* DI HOTEL *SWISS-BELCOURT* DI MAKASSAR” dengan baik dan tepat waktu. Tujuan dari penyusunan Proyek Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan pada Politeknik Pariwisata Makassar Jurusan Hospitality, Program Studi Pengelolaan Perhotelan dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata.

Secara sistematis, Proyek Akhir ini terdiri atas lima bab. Bab 1 membuat pendahuluan (latar belakang, fokus penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian serta sistematika penulisan), Bab 2 berisi teori-teori yang mendukung dan hal-hal yang berhubungan dengan objek penelitian, Bab 3 berisi metode penelitian (jenis penelitian, sumber data dan informan, lokasi dan waktu penelitian dan teknik pengumpulan data serta Teknik analisis data), Bab 4 merupakan analisis masalah yang diajukan dalam penelitian ini, yang sekaligus merupakan hasil penelitian, sedangkan Bab 5 merupakan kesimpulan serta saran-saran yang diajukan.

Pada kesempatan ini, penulis menyadari sepenuhnya bahwa selesainya Proyek Akhir ini tidak lepas dari bantuan doa, dukungan, semangat serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, ucapan terima kasih yang tulus dan penghargaan yang setinggi-tingginya penulis sampaikan kepada semua pihak yang telah mendukung dan membantu dalam penyusunan Proyek Akhir ini:

1. Allah SWT atas segala nikmat, rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini.
2. Kepada mama tercinta, Lia Awaliah sosok luar biasa yang telah membesarkan penulis seorang diri yang selalu sabar menasehati dan membimbing penulis. Terima kasih atas nasehat, dukungan, bimbingan, serta doa yang tiada henti yang diberikan sehingga penulis berada di tahap ini.
3. Kepada tante tercinta, Dini Irianni sosok yang bukan hanya menjadi keluarga, tetapi juga menjadi rumah terhangat tempat penulis kembali.

Terima kasih karena telah menjadi pelindung, tempat bersandar, dan pengganti mama di saat penulis membutuhkan kehangatan dan kekuatan. Segala nasihat, doa, dan kasih sayang tante adalah bagian penting yang menguatkan penulis dalam menyelesaikan perjalanan ini.

4. Bapak Dr. H. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par.,CDM-FL selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar.
5. Bapak Muhammad Arfin Muhammad Salim, S.Pd, M.Pd., Ph.D selaku Pembantu Direktur I Bidang Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
6. Bapak Buntu M. Eppang, MODT., Ph.D selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Umum.
7. Ibu Maryam Yusuf, A.Md.,Par,SE selaku Kassubag Administrasi Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
8. Bapak Muhammad Fajri, S.ST.Par., M.M selaku Kasubbag Administrasi Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata Makassar.
9. Bapak Daniel Adolf Ohyver, SE.,M.Pd selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik pariwisata Makassar.
10. Bapak Muhammad Anas, SE., MM selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Politeknik Pariwisata Makassar.
11. Bapak Abdi, S.Sos., MM selaku Pembimbing Utama yang telah membantu dalam memberikan arahan dan bimbingan, serta terus menerus mengingatkan proses penyelesaian Proyek Akhir.
12. Bapak Risman Jaya, A.Md.,S.Sos.,M.AP selaku Pembimbing Pendamping yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama proses penulisan Proyek Akhir.
13. Ibu Rita, S.AP., SST.Par., MM.Par selaku Penguji yang telah memberikan masukan dan arahan dalam penyelesaian Proyek Akhir.
14. Seluruh jajaran Dosen dan *Staff* Politeknik Pariwisata Makassar, khususnya Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
15. Bapak Romdon Zulkarnaen selaku *General Manager* Hotel *Swiss-Belcourt* Makassar.

16. Kepada Bapak Syafly Zulfikar selaku *Asst. Human Resource Manager* Hotel *Swiss-Belcourt* Makassar
17. Kepada Bapak Muh Rizki Selaku *Outlet Manager* Hotel *Swiss-Belcourt* Makassar
18. Seluruh jajaran *staff* Hotel *Swiss-Belcourt* Makassar.

Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini sangat jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan berbagai kritik dan saran, sehubungan dengan Proyek Akhir ini dan tentu bagi kebaikan penulis sendiri. Akhirnya dengan segala keterbatasan ini, penulis persembahkan proyek akhir ini kepada Almamater tercinta. Semoga bermanfaat.

Makassar, 28 Juli 2025

Penulis

Shinta Devita Sari

## DAFTAR ISI

|   |           |
|---|-----------|
| Sampul Dalam.....                                       | i         |
| Pernyataan Orisinalitas Proyek Akhir.....               | ii        |
| Persetujuan Pembimbing.....                             | iii       |
| Pengesahan Ujian Proyek Akhir.....                      | iv        |
| Moto Dan Persembahan.....                               | v         |
| Abstrak.....  | vi        |
| <i>Abstract</i> .....                                   | vii       |
| Kata Pengantar.....                                     | viii      |
| Daftar Isi.....   | xi        |
| Daftar Tabel.....                                       | xiii      |
| Daftar Gambar.....                                      | xiv       |
| Daftar Lampiran.....                                    | xv        |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....                          | <b>1</b>  |
| A. Latar Belakang Masalah.....                          | 1         |
| B. Fokus Penelitian.....                                | 6         |
| C. Tujuan Penelitian.....                               | 6         |
| D. Manfaat Penelitian.....                              | 6         |
| E. Definisi Istilah.....                                | 7         |
| F. Sistematika Penulis.....                             | 8         |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PIKIR</b> ..... | <b>10</b> |
| A. Tinjauan Pustaka.....                                | 10        |
| B. Kerangka Pikir.....                                  | 20        |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....                  | <b>21</b> |
| A. Pendekatan Penelitian.....                           | 21        |
| B. <i>Setting</i> Penelitian.....                       | 21        |
| C. Subjek Penelitian.....                               | 21        |
| D. Teknik Pengumpulan Data.....                         | 21        |
| E. Kehadiran Penelitian.....                            | 22        |
| F. Teknik Analisis Data.....                            | 22        |
| G. Keabsahan Data.....                                  | 23        |

|   |    |
|---|----|
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....             | 24 |
| A.    Gambaran Umum Hotel Swiss-Belcourt Makassar ..... | 24 |
| B.    Penyajian Data dan Analisis Data .....            | 35 |
| C.    Hasil Pembahasan .....                            | 41 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....                         | 49 |
| A.    Kesimpulan .....                                  | 49 |
| B.    Saran.....  | 50 |
| DAFTAR PUSTAKA .....                                    | 51 |
| LAMPIRAN.....   | 54 |
| RIWAYAT HIDUP.....                                      | 60 |

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| Table 1 Tipe Kamar Dan Harga Kamar ..... | 32 |
|--|----|

## DAFTAR GAMBAR

|   |    |
|---|----|
| Gambar 1 Data Penjualan Makanan Dan Minuman Tahun 2024 <i>Swiss-Bistro Restaurant</i> ..... | 5  |
| Gambar 2 Kerangka Pikir.....  | 20 |
| Gambar 3 Logo Hotel Swiss-Belcourt Makassar.....  | 26 |
| Gambar 4 Struktur Organisasi Hotel Swiss-Belcourt Makassar .....                            | 27 |
| Gambar 5 Data Responden Swiss-Bistrro Restaurant Bulan Oktober - Desember 2024.....         | 36 |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

|  |    |
|--|----|
| 1 Usulan Judul Proyek Akhir .....      | 54 |
| 2 Nota Dinas Seminar Proposal .....    | 55 |
| 3 Surat Pengajuan Penelitian.....      | 56 |
| 4 Surat Pernyataan Telah Meneliti..... | 57 |
| 5 Nota Dinas Ujian Sidang.....         | 58 |
| 6 Dokumentasi Wawancara.....           | 59 |

## DAFTAR PUSTAKA

- Adolph, Ralph. 2021. "Analisis Pengaruh Personal Hygiene Terhadap Kepuasan Pelanggan Di Incanto Restaurant Fraser Residence Sudirman Jakarta Salah." (11):1–23.
- Anggalia, Rossa Vini. 2020. "Modul Pembelajaran SMA:Prakarya Dan Kewirausahaan Kelas Xii."
- Basu, Swastha. 2019. "Promosi." *Promosi* 1–62. [https://repository.uin-suska.ac.id/6661/4/BAB III tinjauan teori.pdf](https://repository.uin-suska.ac.id/6661/4/BAB%20III%20tinjauan%20teori.pdf).
- Durachim, Endang Darwin, and Faizal Hamzah. 2017. "Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi." *Jurnal Parwisata* 4(1):10–21. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/view/1701>.
- Firdaus, Jingga, and Nisa Dienwati Nuris. 2023. "Rancang Bangun Sistem Penjualan Makanan Dan Minuman Berbasis Online Pada Café Lariss'O." *JATI (Jurnal Mahasiswa Teknik Informatika)* 7(2):1028–34. doi:10.36040/jati.v7i2.6535.
- Gumylang, Rethna Anggun, and Mohamad Thambrin. 2021. "Strategi Bauran Promosi (Promotional Mix) Untuk Meningkatkan Minat Beli Konsumen Dan Jumlah Reseller Di Desa Kamal (Studi Kasus Pada PT. QUEEN ICE Di Bangkalan Madura)." *Jurnal Kajian Ilmu Manajemen (JKIM)* 1(1):57–63. doi:10.21107/jkim.v1i1.10595.
- Halma, Halma. 2021. "Analisis Penjualan Minuman Thai Tea Pada Toko IL.SHOP18 Di Sangatta." *Madani Accounting and Management Journal* 7(2):75–87. doi:10.51882/jamm.v7i2.40.
- Hastono, Matheo Sheva, Rafael Juan, and Chesna Tjoanda. 2025. "Efek Pengelompokan Lokasi Bisnis Kuliner Terhadap Volume Penjualan Dengan Mediasi Kesadaran Merek Clustering Culinary Business Effect on Sales Volume through Brand Awareness." 24:257–74.
- Hulu, Yohanes Wellman, Syah Abadi Mendrofa, Nov Elhan Gea, and Kurniawan Sarototonafo Zai. 2023. "Analisis Promosi Hubungannya Dalam Peningkatan Penjualan Pada Cv. Bintang Keramik Gunungsitoli." *Jurnal EMBA : Jurnal*

- Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi* 11(3):807–19.  
<https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/emba/article/view/49040>.
- I Windyarti. 2022. “BAB II.” *Jurnal Pengertian Hotel*.  
 Pamulang, Universitas. 2021. “ISSN 2356-3966 E-ISSN: 2621-2331 L.D.  
 Setiningrum Manajemen Strategi Untuk .....” 8(1):32–49.
- Rachmawati, Rina, Jurusan Teknologi Jasa, Dan Produksi, and Universitas Negeri  
 Semarang. 2021. *Peranan Bauran Pemasaran (Marketing Mix) Terhadap  
 Peningkatan Penjualan (Sebuah Kajian Terhadap Bisnis Restoran)*. Vol. 2.
- Ramadan, Rahmad, Silvia Ramadani, and M. Zacky Faluti. 2021. “Strategi  
 Bertahan Industri Restaurant Pada Era New Normal Di Indonesia.” *Jurnal  
 Pariwisata Indonesia* 17(2):1–12. doi:10.53691/jpi.v17i2.241.
- Rifa’i, Mochamad Novi. 2018. “Promosi Makanan Halal Di Kota Taipei,  
 Taiwan.” *FALAH: Jurnal Ekonomi Syariah* 3(1):111.  
 doi:10.22219/jes.v3i1.6515.
- Sari, Mita, Tolan Frendy, A. O. Pelleng, Aneke Y. Punuindoong, Program Studi,  
 and Administrais Bisnis. 2021. “Pengaruh Promosi Terhadap Keputusan  
 Pembelian Di Online Shop Mita (Studi Pada Masyarakat Kecamatan Wanea  
 Kelurahan Karombasan Selatan Lingkungan IV Kota Manado).” *Productivity*  
 2(5):364.
- Sendianto, Sendianto. 2021. “Analisis Pengaruh Promosi Terhadap Tingkat  
 Penjualan Produk Beserta Peramalan Penjualannya.” *Aliansi : Jurnal  
 Manajemen Dan Bisnis* 16(2):85–94. doi:10.46975/aliansi.v16i2.103.
- Susanti, S. D. 2015. “Pengertian Metode Penelitian.” *Biomass Chem Eng* 49(23–  
 6):40–68. [https://eprints.uny.ac.id/53740/4/TAS BAB III 13416241020.pdf](https://eprints.uny.ac.id/53740/4/TAS%20BAB%20III%2013416241020.pdf).
- Suwarno, Supriyadi Hadi, and Andhi Supriyadi. 2025. “Peningkatan Pendapatan  
 Restoran Dengan Promosi Makanan Dan Minuman Di Town Hall Restoran ,  
 Midtown Hotel Samarinda.” 30(2):239–48.
- Widyayanti, Evi Rosalina. 2022. “Analisis Penjualan Produk Kuliner Melalui  
 Online Pada Aplikasi Sophee Platform Sopheefood Di Yogyakarta.” *Jurnal  
 Riset Akuntansi Dan Bisnis Indonesia* 2(2):394–417.

doi:10.32477/jrabi.v2i2.475.

Yastari, angie roffa. 2014. "Pengaruh Advertising, Personal Selling, Dan Sales Promotion Terhadap Peningkatan Penjualan Pada PT. Honda Indo Perkasa Bunga Raya Di Siak Sri Indrapura." 1–23.

## RIWAYAT HIDUP



**SHINTA DEVITA SARI.** Lahir di Bekasi 20 September 2002. Anak tunggal dari pasangan James Tambunan dan Lia Awaliah. Penulis menyelesaikan Pendidikan SD selama 3 tahun di SDN Pejuang 7 dan pindah serta lanjut 3 tahun di SDN Tamansari 02 selesai pendidikan SD pada tahun 2015. Penulis melanjutkan pendidikan di tingkat selanjutnya yaitu SMP Pondok Pesantren Al-Ittihad Cianjur Namun, tidak lama kemudian penulis harus pindah ke Bekasi dan melanjutkan pendidikan di SMP Islam An-Nuur dan penulis menyelesaikan pendidikan SMP pada tahun 2018. Setelah itu, penulis melanjutkan pendidikan selanjutnya SMKN 2 Jayapura selesai pendidikan pada tahun 2021. Pada tahun 2021 penulis melanjutkan pendidikan di perguruan tinggi negeri pariwisata tepatnya di Politeknik Pariwisata Negeri Makassar jurusan *Hospitaliti* pada program studi Pengelolaan Perhotelan. Penulis menjalani proses *training* atau praktik kerja nyata sebanyak dua kali, yang pertama di Swiss-Belhotel Makassar dan yang kedua di Grand Maleo Hotel & Convention Mamuju. Untuk meraih gelar sarjana penulis menyusun proyek akhir dengan judul “Penjualan Makanan dan Minuman Pada *Swiss-Bistro Restaurant* Di Hotel Swiss-Belcourt Makassar”.