

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN ROMANTIC DINNER
OLEH WAITER DI POOL CAFÉ AND BAR
PADMA RESORT UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Komang Try Yasa

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN ROMANTIC DINNER
OLEH WAITER DI POOL CAFÉ AND BAR
PADMA RESORT UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Komang Try Yasa
2115823206**

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH WAITER DI POOL CAFÉ AND BAR PADMA RESORT UBUD

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi Perhotelan Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Komang Try Yasa
2115823206**

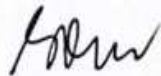
**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH WAITER DI POOL CAFÉ AND BAR PADMA RESORT UBUD

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para penguji dan Koordinator Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 26 Juli 2024

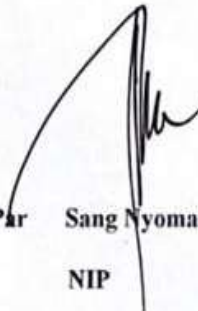
Pembimbing 1,



Dr. I Made Dharma Oka, S.ST.Par., M.Par

NIP 196510202000121001

Pembimbing 2,



Sang Nyoman Oka Tridharma, S.Pd., M.Hum.

NIP

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng

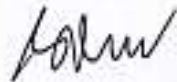
NIP. 199011112022032009

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH WAITER DI POOL CAFÉ AND BAR PADMA RESORT UBUD

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 26 Juli 2024

Pembimbing 1,



Dr. I Made Dharma Oka, S.ST.Par., M.Par.
NIP 196510202000121001

Pembimbing 2,



Sang Nyoman Oka Tridharma, S.Pd., M.Hum.
NIP

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.

NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH WAITER DI POOL CAFÉ AND BAR PADMA RESORT UBUD

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para penguji dan Koordinator Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 26 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dr. I Made Darma Oka, S.ST,Par.,M.Par. NIP 196510202000121001	
Anggota	Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum. NIP	
Anggota	Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd NIP 198901042023212030	

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng

NIP. 199011112022032009

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Komang Try Yasa

NIM : 2115823206

Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul

PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH WAITER DI POOL CAFÉ AND BAR PADMA RESORT UBUD

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya

Gianyar, Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Nama : I Komang Try Yasa

NIM : 2115823206

PS : D-III Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul *Prosedur Pelayanan Romantic Dinner Oleh Waiter Di Pool Café and Bar* Padma Resort Ubud dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan *Pelayanan Romantic Dinner di Pool Cafe and Bar* pada Padma Resort Ubud

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 disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par., selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng., selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III

Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd. selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan Pendidikan Diploma III di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Kanah, S.Pd., M.Hum., selaku Kooordinator PKL yang telah memberikan pengarahan, saranserta dorongan kepada penulis selama Praktik Kerja Lapangan.
7. Dr. I Made Darma Oka, S.ST.Par.,M.Par., selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Sang Nyoman Oka Tridharma, S.Pd.,M.Hum., selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak Sudiman selaku *General Manager* di Padma Resort Ubud yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi Padma Resort Ubud untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
10. Ibu Gusti Ayu Chandra Dewi selaku Human Resource Department Manager Padma Resort Ubud, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis melaksanakan kegiatan PKL di Padma Resort Ubud.
11. Seluruh *staff* Padma Resort Ubud yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini

12. Bapak I Wayan Yasa dan Ibu Ni Wayan Silur, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.
13. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

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 guna menambah ilmu pengetahuan.

Gianyar, 09 Januari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	
HALAMAN SAMPUL DALAM	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	3
1. Tujuan Penulisan	3
2. Kegunaan Penulisan	3
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	4
1. Metode Pengumpulan Data	4
2. Teknik Analisis Data	6
3. Metode Penyajian Data	6
E. Sistematika.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel	9
B. <i>Restaurant</i>	11
C. Pelayanan.....	13

D. <i>Romantic Dinner</i>	16
BAB III GAMBARAN UMUM	19
A. Lokasi dan Sejarah Padma Resort Ubud	19
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Padma Resort Ubud	21
C. Struktur Organisasi	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
A. Pelayanan Romantic Dinner oleh Waitter di Pool Café and Bar Padma Resort Ubud.....	44
B. Kendala yang dihadapi pramusaji dalam melayani romantic dinner pada Pool Cafe and Bar Padma Resort Ubud.....	50
BAB V PENUTUP	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar Padma Resort Ubud.....	21
Tabel 3. 2 Nama Restoran Padma Resort Ubud	22
Tabel 3. 3 Nama Ballroom Padma Resort Ubud	23
Tabel 3. 4 Treatment Spa Padma Resort Ubud	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Padma Resort Ubud	19
Gambar 3. 2 Premier Room	24
Gambar 3. 3 Premier Deluxe Room.....	25
Gambar 3. 4 Premier Twin Room	26
Gambar 3. 5 Premier Club Room.....	27
Gambar 3. 6 Premier Club Pool View Room	29
Gambar 3. 7 One Bedroom Suite	30
Gambar 3. 8 Two Bedroom Suite.....	31
Gambar 3. 9 The Pulu Restaurant	33
Gambar 3. 10 The Pool Café and Bar	33
Gambar 3. 11 The Lounge.....	34
Gambar 3. 12 Sunken Bar	35
Gambar 3. 13 Kolam Renang Padma Resort Ubud.....	35
Gambar 3. 14 Heliconia Ballroom	36
Gambar 3. 15 Ixora I.....	37
Gambar 3. 16 Ixora II.....	37
Gambar 3. 17 Fitness Center	38
Gambar 3. 18 The Spa.....	38
Gambar 3. 19 Kid's Club	39
Gambar 3. 20 Sarasvati Concept Store	39
Gambar 3. 21 Jogging Track	40
Gambar 3. 22 Struktur Organisasi Padma Resort Ubud	41
Gambar 3. 23 Struktur Organisasi FnB Departemen Padma Resort Ubud	41
Gambar 4. 1 Romantic Dinner Set Up Decoration	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Padma Resort Ubud merupakan hotel yang dibangun pada lahan seluas 11 hektar ini berlokasi di daerah yang strategis dengan udara yang sejuk, yaitu di Banjar Carik Desa, Puhu, Payangan, Gianyar, Bali. Memiliki lokasi yang nyaman di lembah sungai dengan latar hutan bambu Payangan di Ubud. Padma Resort Ubud dengan 149 kamar adalah resort yang luas terletak di bagian utara Bali yang sekiranya 45 menit dari pusat kota Ubud.

Hotel ini mempunyai 2 restoran, restoran pertama yaitu *The Puhu Restaurant*, outlet ini buka dari pukul 6.30am sampai 10pm tamu dapat menikmati *breakfast, lunch* dan *dinner*, dan *in room dining* 24 jam, restoran kedua yaitu *Pool Café and Bar* dimana outlet ini buka dari jam 11am sampai 10pm, yang hanya buka untuk *lunch* dan *dinner*, outlet ini juga memiliki *activity* yaitu *Romantic Dinner* yang terletak di *bamboo nest*.

Romantic dinner merupakan kegiatan makan malam namun dengan suasana serta momen yang romantis, kegiatan ini khususnya diikuti oleh pasangan yang baru menikah atau perayaan hari spesial. *Romantic Dinner* di *The Pool Cafe and Bar Padma Resort Ubud* memiliki kesan berbeda dari tempat lain. Lokasi dari kegiatan ini sangat jauh dari fasilitas hotel lainnya, yang menjadikan kegiatan ini jauh dari kata bising, memiliki pemandangan ke lembah dan hutan, serta yang paling menarik yaitu set up dari kegiatan ini dapat diminta sesuai keinginan dari tamu.

Pemilihan judul ini didasari oleh fakta bahwa *The Pool Café and Bar* di Padma Resort Ubud telah menjadi tujuan favorit bagi tamu yang mencari momen romantis. Berdasarkan data kunjungan tamu, permintaan untuk pelayanan *romantic dinner* di tempat ini terus meningkat. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menggali lebih dalam bagaimana waiter, sebagai ujung tombak dalam menyajikan pelayanan dengan baik untuk menciptakan pengalaman *romantic dinner* yang lebih memikat.

Data yang mendukung pemilihan judul ini dapat ditemukan dalam hasil survei kepuasan tamu dan *feedback* yang dihimpun selama beberapa periode. Statistik menunjukkan bahwa tingkat kepuasan tamu yang mengikuti program *romantic dinner* di *Pool Café and Bar* Padma Resort Ubud berkisar tinggi, tetapi dengan ruang untuk peningkatan. Oleh karena itu, tugas akhir ini diarahkan untuk merinci faktor-faktor yang dapat meningkatkan kualitas pelayanan *romantic dinner* oleh waiter.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana Prosedur Pelayanan *Romantic Dinner* oleh waiter di *Pool Café and Bar* Padma Resort Ubud?
2. Apa yang menjadi hambatan-hambatan dalam pelayanan *Romantic Dinner* oleh waiter di *Pool Café and Bar* Padma Resort Ubud?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, 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. Menjelaskan prosedur pelayanan *romantic dinner* oleh *waitter* di *Pool Café and Bar* Padma Resort Ubud
- b. Menjelaskan hambatan-hambatan *waitter* dalam melayani *romantic dinner* di *Pool Café and Bar* Padma Resort Ubud.

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang *Food and Beverage Product*.
 - 2) Mengetahui secara detail Prosedur Pelayanan *Romantic Dinner* oleh *waitter* di *Pool Café and Bar* Padma Resort Ubud.
- 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 yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang *Food and Beverage*.

- 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 prosedur pelayanan *romantic dinner*.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam prosedur pelayanan *romantic dinner*.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat melayani *romantic dinner* di Padma Ubud Resort.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Metode yang digunakan oleh penulis dalam penulisan tugas akhir ini yaitu:

1. Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data untuk tugas akhir mengenai Pelayanan *Romantic Dinner* oleh *waiter* di *Pool Café and Bar* Padma Resort Ubud dapat melibatkan berbagai metode. Berikut adalah beberapa saran metode pengumpulan data yang dapat Anda pertimbangkan:

a. Observasi:

Amati secara langsung proses pelayanan *Romantic Dinner* di *Pool Café and Bar*. Catat langkah-langkah yang diambil oleh *waiters*, interaksi mereka dengan pelanggan, dan bagaimana mereka

mengimplementasikan standar pelayanan padma. Analisis data dari observasi melibatkan peninjauan rinci terhadap aktivitas harian *waiters* selama pelaksanaan *Romantic Dinner*. Catatan lapangan akan dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan proses pelayanan, interaksi dengan pelanggan, dan implementasi standar pelayanan.

b. Wawancara :

Pengumpulan data dengan teknik wawancara kepada *waiter* dan *supervisor Food and Beverage Service* Padma Resort Ubud yang bertanggung jawab atas pelayanan *romantic dinner* di *Pool Café and Bar*. Wawancara dilakukan secara individu dengan panduan kuesioner terstruktur yang berisi pertanyaan terkait prosedur persiapan, penyajian dan penataan *romantic dinner* beserta kendala yang sering dihadapi. Hasil wawancara dicatat dan direkam dengan izin responden lalu dianalisis untuk mendapatkan informasi mendalam mengenai topik penelitian yaitu prosedur *romantic dinner service* oleh *waiter* di *Pool Café and Bar*.

c. Dokumentasi :

Metode dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan dan menganalisis dokumen-dokumen terkait standar operasional prosedur *romantic dinner service*, menu makanan, *floor plan*, foto-foto, dan *guest comment card* terkait testimoni pengalaman tamu menikmati *romantic dinner* di *Pool Café and Bar* Padma Resort Ubud. Dokumen yang dikumpulkan berasal dari manajemen dan staf padma resort ubud dengan izin pihak terkait. Tujuan dokumentasi ini untuk

melengkapi dan memperkuat data observasi maupun wawancara mengenai prosedur pelayanan *romantic dinner* oleh *waiter* di *Pool Café and Bar* Padma Resort Ubud, sehingga validitas data penelitian semakin terjamin.

2. Teknik Analisis Data

Teknik yang digunakan dalam penulisan ini adalah Teknik kualitatif. Bogdan dalam Sugiyono (2011:244) menyatakan bahwa, “analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan bahan-bahan lain, sehingga dapat mudah difahami, dan temuannya dapat diinformasikan kepada orang lain”.

Analisis data kualitatif adalah suatu analisis berdasarkan data yang diperoleh, selanjutnya dikembangkan menjadi hipotesis. Berdasarkan hipotesis yang dirumuskan berdasarkan data tersebut, selanjutnya dicarikan data lagi secara berulang-ulang sehingga selanjutnya dapat disimpulkan apakah hipotesis tersebut diterima atau ditolak berdasarkan data yang terkumpul. Bila berdasarkan data yang didapat dikumpulkan secara berulang-ulang dengan teknik triangulasi, ternyata hipotesis diterima, maka hipotesis tersebut berkembang menjadi teori. (Sugiyono, 2011:335)

3. Metode Penyajian Data

Untuk menyajikan hasil penelitian agar tersaji dengan baik maka diperlukan metode penyajian hasil analisis, adapun metode yang digunakan

oleh penulis dalam menyajikan hasil analisis yaitu metode informal adalah metode penyajian data dengan menggunakan uraian kata-kata agar lebih rinci. Dalam penulisan penelitian ini, penulis menggunakan metode penyajian data informal, dimana penulis menggunakan deskripsi-deskripsi mengenai prosedur *waitter* dalam pelayanan *romantic dinner* di *Pool Café and Bar* Padma Resort Ubud.

E. Sistematika

Sistematika yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bab I Pendahuluan

Bab ini berisi Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan dan Manfaat Penulisan, Metode Penulisan dan Sistematika Penulisan.

2. Bab II Landasan Teori

Bab ini memuat teori mengenai Prosedur Pelayanan *Romantic Dinner* oleh *waitter* di *Pool Café and Bar* Padma Resort Ubud disebutkan satu per satu.

3. Gambaran Umum Perusahaan

Bab ini menjelaskan lokasi dan sejarah Perusahaan, bidang usaha dan fasilitas perusahaan/hotel dan struktur organisasi perusahaan /hotel.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan sebelumnya pada bab iv mengenai pelayanan *romantic dinner* pada *Pool Cafe and Bar Padma Resort Ubud*, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pelayanan *romantic dinner* terdiri atas tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap penutup. Tahap persiapan merupakan tahapan awal dalam pelayanan yang dimulai dengan persiapan diri atau *personal grooming* dan persiapan peralatan serta dekorasi *romantic dinner*, kedua yaitu tahap pelaksanaan, dimana tahap ini merupakan tahap inti dalam pelayanan *romantic dinner* pada *Pool Cafe and Bar Padma Resort Ubud*, yang dimulai dari menyambut tamu, menyajikan makanan ke tamu sampai dengan melayani tamu kembali ke kamar, dan menanyakan kepuasan tamu. Tahap Terakhir yaitu tahap penutup, tahap ini digunakan sebagai tahap pelaporan, pelaporan yang dimaksud yaitu melaporkan semua alur *romantic dinner* tersebut kepada atasan dan menyatakan apakah ada komen yang negatif dari tamu tersebut atau dinner berjalan dengan lancar, dan yang tidak kalah pentingnya yaitu tahap pelaporan *bill* dari tamu tersebut dan memastikan tamu sudah membayar untuk dinner tersebut.
2. Adapun kendala-kendala yang dialami pramusaji pada saat melayani *romantic dinner* pada *Pool Cafe and Bar Padma Resort Ubud* mulai dari

adanya hujan karena cuaca serta suhu yang dingin yang menjadikan kurang nyamannya tamu saat melakukan *romantic dinner*, semua kendala tersebut biasa terjadi khususnya di dunia *food and beverage*, dan harus diminimalisir dengan memberikan sesuatu atau biasa disebut dengan *complimentary* ke tamu untuk mencegah tamu tersebut marah dan kecewa serta tidak memberikan komentar yang negatif terhadap pelayanan. Semua kendala atau hambatan tidak bisa diatasi namun dapat diminimalisir karena kendala atau hambatan tidak diketahui kapan akan terjadi.

B. Saran

Adapun saran yang ingin penulis sampaikan guna menunjang kelancaran *romantic dinner* pada *Pool Cafe and Bar Pada Padma Resort Ubud*, yaitu :

1. Melakukan *training* mengenai *knowledge* atau *job desk* setiap tugas, agar semua pekerjaan dapat dilakukan oleh siapapun dan tidak menunggu pramusaji tertentu.
2. Melakukan *briefing* sebelum dan sesudah bekerja, tujuannya untuk melakukan evaluasi terhadap kinerja pramusaji.
3. *Romantic dinner* diberikan tiga orang pramusaji, yang dimana memiliki tugas masing-masing, dua orang sebagai *runner*, dan satu orang memiliki tugas utama yaitu melayani tamu.

DAFTAR PUSTAKA

- Aprianto, K. B., Damayanti, I. A. K. W., & Tridharma, S. N. O. (2023). *Pelayanan Candle Light Dinner oleh Waiter/Waitres pada Wayang Restoran di Arya Ubud* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Bagus, S. (2016). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Jakarta: *Mitra Wacana Media*.
- Nariani, N. K. (2019, June). Pengembangan kuliner lokal berdasarkan persepsi wisatawan di Ubud, Bali. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 1, No. 2, pp. 85-98).
- Padma Resort Ubud. (n.d.). *About Us: Padma Resort Ubud*. Retrieved from <https://padmaresortubud.com/>
- Prakoso, R. (2017). *Manajemen Perhotelan*. Yogyakarta: Andi.
- Suari, D. A. S. D., Damayanti, I. A. K. W., & Virnayanthi, N. P. E. S. (2023). *Prosedur Pelayanan Private Romantic Dinner oleh Waiter/Waitress pada Eight Degrees South Restaurant di Conrad Bali* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Sulastyono, A. (2011). *Manajemen Penyelenggara Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Ananda, A., & Pradini, G. (2022). Peran Food & Beverage Service Dalam Memberikan Pelayanan Untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di McDonald's Jatipadang. *Eqien-Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 11(03), 263-277.

