

## **TUGAS AKHIR**

# **PELAYANAN CANDLE LIGHT DINNER OLEH PRAMUSAJI DI SUMAMPAN RESTORAN THE WAKANDA A PRAMANA EXPERIENCE**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Kadek Pasek Kesuma Wijaya**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**PELAYANAN CANDLE LIGHT DINNER OLEH  
PRAMUSAJI DI SUMAMPAN RESTORAN THE  
WAKANDA A PRAMANA EXPERIENCE**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh  
I Kadek Pasek Kesuma Wijaya  
NIM 2015823244**

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

**PELAYANAN CANDLE LIGHT DINNER OLEH  
PRAMUSAJI DI SUMAMPAN RESTORAN THE  
WAKANDA A PRAMANA EXPERIENCE**

Oleh :

**I Kadek Pasek Kesuma Wijaya**

NIM 2015823244

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

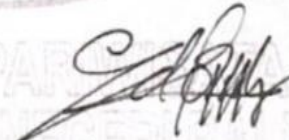
Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,



**Drs. I Wayan Jendra, M.Ed. Admin**  
NIP.196001251988031001



**I Gede Adi Utamayasa, S.Pd, M.Hum.**  
NIP.

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua,



**Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.**  
NIP. 196312281990102001



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 : I Kadek Pasek Kesuma Wijaya  
NIM : 2015823244  
Program Studi : D-3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik  
Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul

**“PELAYANAN CANDLE LIGHT DINNER OLEH PRAMUSAJI  
DI SUMAMPAN RESTORAN  
THE WAKANDA A PRAMANA EXPERIENCE”**

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  
mertinya.

Gianyar, Juli 2023



mbuat pernyataan

Nama : I Kadek Pasek Kesuma Wijaya  
NIM : 2015823244  
PS : D-3 Perhotelan Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nyalah penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul **“Pelayanan *Candle Light Dinner* oleh Pramusaji di Sumampun Restoran The Wakanda A Pramana Experience”** tepat pada waktunya. Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini terdapat hambatan yang penulis temukan, penulis mendapat bimbingan, nasehat, petunjuk serta dorongan dari berbagai pihak, sehingga penulis dapat menyelesaikannya tepat pada waktunya. Oleh sebab itu melalui kesempatan ini dengan segala kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Polieknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM.,Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Polieknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Polieknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, S.St.Par., M.Par. selaku Kaprodi D-3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberi 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 Kampus Gianyar yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Polieknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Drs. I Wayan Jendra, M.Ed.Admin. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. I Gede Adi Utamayasa,S.Pd.,M.Hum. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
8. I Wayan Tagel Ariawan, selaku *Operatioal Manager* The Wakanda A Pramana Experince yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Wakanda A Pramana Experience untuk mendukung tugas akhir ini.
9. Ngakan Made Satria Wira Ananta Suara selaku *Food & Beverage Manger* pada Sumampam Restoran yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir ini.
10. Seluruh staf The Wakanda A Pramana Experince yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.

11. Bapak I Made Suwatra dan Ibu Ni Made Margi, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
12. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini. Akhir kata penulis harapkan semoga Tugas Akhir ini dapat menambah ilmu pengetahuan dan bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar maupun bagi lingkungan luar Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.



Gianyar, Juli 2023

JURUSAN PARIWISATA  
Penulis  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR ORISINALITAS 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 LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulis .....	5
1. Tujuan Penulis .....	6
2. Kegunaan Penulis.....	6
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	7
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	8
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	8
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>9</b>
A. Pengertian Hotel dan Klasifikasi Hotel.....	9
1. Pengertian Hotel.....	9
2. Klasifikasi Hotel .....	10
B. Pengertian Restoran dan Jenis-jenis Restoran .....	13
1. Pengertian Restoran .....	13
2. Jenis-jenis Restoran.....	13
C. <i>Pengertian Food and Beverage Department</i> .....	15
D. Pengertian Pelayanan dan Jenis-jenis Pelayanan.....	15
1. Pengertian Pelayanan .....	15
2. Jenis-jenis Pelayanan .....	15
E. Pengertian <i>Menu</i> dan Jenis-jenis Menu.....	16
1. Pengertian <i>Menu</i> .....	16
2. Jenis-jenis <i>Menu</i> .....	17
F. Pengertian Pramusaji dan Tugas dan Tanggung Jawab Pramusaji.....	17
1. Pengertian Pramusaji.....	17
2. Tugas dan Tanggung Jawab Pramusaji .....	18
G. Pngertian <i>Dinner Service</i> .....	18



H. Pengertian <i>Cadle Light Dinner</i> .....	18
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN</b> .....	<b>20</b>
A. Lokasi dan Sejarah The Wakanda A Pramana Experience .....	20
1. Lokasi The Wakanda A Pramana Experience .....	20
2. Sejarah The Wakanda A Pramana Experience .....	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas The Wakanda A Pramana Experience.....	22
1. Bidang Usaha The Wakanda A Pramana Experience .....	22
2. Fasilitas The Wakanda A Pramana Experience .....	22
C. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service</i> The Wakanda A Pramana Experience.....	29
<b>BAB IV PEMBAHASAN</b> .....	<b>32</b>
A. Prosedur Pelayanan <i>Candle Light Dinner</i> oleh Pramusaji pada Sumampan Restoran The Wakanda A Pramana Experience.....	32
1. Tahap Persiapan.....	33
2. Tahap Pelayanan <i>Candle Dinner</i> oleh Pramusaji .....	38
3. Tahap Akhir .....	45
B. Hambatan yang Ditemui oleh Pramusaji dalam Pelayanan <i>Cadle Light Dinner</i> pada Sumampan Restoran The Wakanda A Pramana Experience.....	46
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	<b>48</b>
A. Simpulan.....	48
B. Saran.....	49

## DAFTAR PUSTAKA

## LAMPIRAN

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Lokasi The Wakanda A Pramana Experience .....	20
Gambar 3.2 Logo The Wakanda A Pramana Experience .....	21
Gambar 3.3 <i>Deluxe Room</i> .....	24
Gambar 3.4 <i>Premier Room</i> .....	24
Gambar 3.5 <i>Royal Wakanda Room</i> .....	25
Gambar 3.6 Sumampan Restoran .....	26
Gambar 3.7 <i>Madu Spa</i> .....	27
Gambar 3.8 <i>Yoga Shala</i> .....	28
Gambar 3.9 <i>Pool and Jungle Bar</i> .....	28
Gambar 3.10 Struktur Organisasi <i>Service</i> .....	29
Gambar 4.1 <i>Set Up Table Candle Light Dinner</i> .....	37



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Foto Dekorasi *Candle Light Dinner*

Lampiran 2 : Foto *Menu Candle Light Dinner*

Lampiran 3 : Foto *Menu Candle Light Dinner*

Lampiran 4: Foto penulis saat melakukan wawancara dengan *F&B Service Manager* (Ngakan Made Satria Wira Ananta Suara)



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Pariwisata adalah salah satu sektor pengasilan devisa utama bagi Indonesia karena besarnya potensi wisata dan luasnya wilayah Indonesia dengan berbagai keragaman alam, budaya dan adat istiadat. Ditunjang dengan sarana dan prasarana yang memadai sehingga membuat Indonesia sebagai salah satu Negara tujuan pariwisata khususnya pulau Bali.

Pulau Bali merupakan bagian dari Negara Republik Kesatuan Indonesia yang memiliki daya tarik alamnya yang mempesona dan keanekaragaman budayanya serta keseninya, sehingga Bali merupakan daerah tujuan wisata yang sangat terkenal di seluruh dunia. Banyak wisatawan domestik maupun mancanegara yang ke Bali untuk liburan maupun bulan madu. Bali juga memiliki Bandar Udara Internasional Ngurah Rai sehingga potensi yang mempermudah wisatawan menjangkau Bali sebagai daerah tujuan pariwisata.

Seiring dengan perkembangan pariwisata tersebut banyak tumbuh hotel di Bali khususnya sebagai sebuah industri dengan berbagai klasifikasi baik hotel berbintang maupun hotel *non* berbintang. Hotel merupakan salah satu serana penting dalam kegiatan pariwisata. Dengan menggunakan serana akomodasi ini, tamu selain berkunjung untuk menginap juga menikmati pelayanan yang dimiliki hotel.

Hotel sangat membutuhkan sumber daya manusia yang berkualitas di bidangnya, khususnya di restoran agar dapat memberikan pelayanan yang baik kepada para tamu. Restoran adalah sebagai salah satu *outlet* yang ada di *Food and Beverage Department* pada sebuah hotel, restoran merupakan sumber pendapatan bagi hotel yaitu dari hasil penjualan makanan dan minuman kepada tamu. Hal ini dihubungkan apabila tamu-tamu itu membutuhkan makanan dan minuman sesuai dengan yang tamu pesan, oleh karena itu keberadaan restoran pada hotel sangatlah menunjang sarana di samping *outlet-outlet* yang lainnya. Restoran tidak hanya menyediakan makanan dan minuman saja tetapi pelayanan oleh seorang pramusaji menjadi hal penting untuk memberikan kepuasan pada para tamu. Tamu akan merasa lebih mendapatkan pelatihan dan pelayanan baik oleh pramusaji di restoran. Pelayanan adalah salah satu bentuk apresiasi yang dilakukan oleh seorang yang bekerja di hotel untuk memuaskan tamunya yang menginap khususnya di restoran yang menyediakan jasa layanan makanan dan minuman.

Pelayanan dalam dunia perhotelan merupakan kegiatan yang mengedepankan standar tentang sikap *hospitality* yang menjadikan tamu yang datang untuk menginap menjadi nyaman dan senang, serta akan kembali bila tamu mendapatkan kesan yang baik dan puas atas pelayanan yang diberikan oleh hotel tersebut. Setiap pelayanan yang diberikan mengikuti aturan yang ditentukan oleh SOP (Standar Operasional Prosedur). Peran pramusaji dalam restoran pun memberikan atmosfer tersendiri. Pramusaji mampu menarik minat tamu yang datang dan memesan makanan dan minuman yang tersedia di restoran.

The Wakanda A Pramana Experience adalah salah satu *Resort* berbintang empat yang ada di Bali, terletak di kawasan Kemenuh, yang menjual jasa bidang akomodasi dan restoran, dimana dalam operasionalnya The Wakanda A Pramana Experience memiliki beberapa *department* dan tiap-tiap *department* memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda-beda namun dalam pelaksanaannya diperlukan kerja sama tim (*team work*). Adapun *department* tersebut antara lain: *Front Office Department, Food & Beverage Department, Housekeeping Department, Accounting Department, Sales and Marketing Department* dan *Buttler Department*.

*Food & Beverage Department* adalah salah satu *department* yang memegang peran sangat penting kedudukannya di The Wakanda A Pramana Experience sebab *Food & Beverage Department* adalah *department* yang sangat mutlak diperlukan di *Resort*, bagian yang bertugas dan bertanggung jawab dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman di *Resort*. *Food & Beverage Department* salah satu sumber pendapatan bagi The Wakanda A Pramana Experience dan memiliki tugas untuk meningkatkan nilai jual produk *Food & Beverage Department* serta menekan biaya operasional yang dapat mengurangi keuntungan *Food & Beverage Department* memiliki seksi penting, yaitu *Food & Beverage Service* yang bertanggung jawab untuk penyajian makanan dan minuman, dan *Food & Beverage Product* yang bertanggung jawab atas pengadaan makanan dan minuman mulai dari proses penyiapan bahan, memasak bahan makanan hingga siap disajikan dalam operasionalnya. Di dalam *Food & Beverage Department* terdapat beberapa *section*, seperti : *restaurant, room service, bar and*

*banquet service*. The Wakanda A Pramana Experience memiliki sebuah restoran, yaitu Sumampun Restoran.

Sumampun Restoran adalah restoran pada The Wakanda A Pramana Experience dan berkonsep *casual*. Menyajikan *menu* masakan khas dari Bali, Indonesia maupun mancanegara, seperti *Asian*, *Continental* termasuk *Seafood*. Penyajian makanan di Sumampun Restoran menggunakan *A'la Carte Service* untuk *breakfast*, *lunch* dan *dinner* serta menawarkan *cocktail* maupun *mocktail*, adapun *special treatment/ service* yang menjadi andalan The Wakanda A Pramana Experience pada *Couple* (tempat dilaksanakannya *romantic dinner*) untuk *guest in house* atau *walk in guest* yang ingin merayakan *wedding anniversary* atau bagi *couple* yang ingin mendapatkan suasana *romantic*, The Wakanda A Pramana Experience menyediakan *romantic dinner* yaitu *candle light dinner*.

*Candle light dinner* di The Wakanda A Pramana Experience adalah *Romantic Dinner* termegah yang ditawarkan untuk *guest in house/ walk in guest* yang berpasangan dengan harga Rp 1.500.000 sampai 1.800.000 *couple*, including dekorasi *flower vase* taburan bunga yang membentuk lingkaran, dikelilingi *candle*. Dan *couple* yang berada di tengah, menghadap langsung ke *view* sawah yang indah, serta dilengkapi dengan fasilitas *privat sound* yang akan menambah kesan romantis.

Seperti yang diketahui bahwa, The Wakanda A Pramana Experience adalah salah satu *Resort* bintang 4 yang ada di Bali. Memiliki standar tersendiri dalam prosedur pelayanan *candle light dinner* pada Sumampun Restoran. Di The Wakanda A Pramana Experience, *candle light dinner* dilayani *Private* oleh

pramusaji. Dalam proses pelayanan *candle light dinner* pramusaji sering menemukan kendala-kendala baik di dalam *resort* maupun di luar *resort*, sehingga hal tersebut tentu bisa mengganggu suasana romantis dari *candle light dinner* itu sendiri. Hal itu akan berakibat buruk bagi *resort* khususnya restoran di masa depan apabila tidak segera ditangani.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis merasa tertarik untuk mengangkat judul “Pelayanan *Candle Light Dinner* oleh Pramusaji di Sumampun Restoran The Wakanda A Pramana Experience.”

## **B. Rumusan Masalah**

Dari uraian latar belakang di atas penulis dapat menarik beberapa permasalahan, diantaranya:

1. Bagaimana cara pramusaji dalam melayani *Candle Light Dinner* dengan SOP (standar operasional prosedur) yang ada di Sumampun Restoran The Wakanda A Pramana Experience.
2. Kendala-kendala apa saja yang dihadapi pramusaji saat pelayanan *Candle Light Dinner* di Sumampun Restoran The Wakanda A Pramana Experience.

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

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka adapun tujuan dan kegunaan penulis yang dapat diangkat oleh penulis sebagai berikut:



1. Tujuan penulisan

- a. Untuk mengetahui SOP (Standar Operasional Prosedur) dari pelayanan *Candle Light Dinner* yang ada di Sumampun Restoran The Wakanda A Pramana Experience.
- b. Untuk mengetahui Kendala-kendala apa saja yang dihadapi pramusaji saat pelayanan *Candle Light Dinner* di Sumampun Restoran The Wakanda A Pramana Experience.

2. Kegunaan penulisan

Adapun kegunaan penulis ini antara lain:

- a. Bagi mahasiswa
  - 1) Untuk menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama masa perkuliahan, kemudian membandingkannya dengan keadaan yang sebenarnya yang terjadi di lapangan.
  - 2) Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan perkuliahan pada jenjang pendidikan Diploma III pada jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Tugas akhir ini merupakan salah satu Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa khususnya pada Program Studi Diploma III Perhotelan maupun pihak lain yang membutuhkan sehingga menjadi acuan atau masukan bagi mahasiswa yang akan melakukan Pratik kerja lapangan.

c. Bagi The Wakanda A Pramana Experience

Diharapkan memberikan sumbangan pemikiran, saran dan informasi tambahan yang bersifat positif khususnya pada *Food and Beverage Service Departement* di The Wakanda A Pramana Experience.

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

Didalam penulisan tugas akhir ini, pengumpulan data dilakukan dengan beberapa metode, yaitu:

1. Metode dan teknik pengumpulan data

a. Metode observasi

Metode observasi adalah pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung pada Sumampun *Restaurant* di The Wakanda A Pramana Experience, dalam hal ini sebagai *trainee*. Observasi dilakukan pada saat melaksanakan praktik kerja lapangan tersebut serta menganalisis, mengadakan pencatatan peninjauan secara cermat terhadap Prosedur Pelayanan *Candle Light Dinner* pada Sumampun *Restaurant* di The Wakanda A Pramana Experience.

b. Metode wawancara

Metode wawancara merupakan suatu teknik pengumpulan data dengan cara menghendaki komunikasi langsung dengan pihak manajemen *Food and Beverage Service* seperti *Restaurant Supervisor, Head Waiter*, dan para senior di *hotel*.

c. Studi kepustakaan

Studi kepustakaan adalah pengumpulan data dengan mencari dan membaca dokumen atau buku yang tersedia serta baik itu berupa buku dan lainnya yang berkaitan dengan *Food and Beverage Service*.

## 2. Metode dan teknik analisis data

Teknik analisis yang digunakan untuk menganalisis data dalam penulisan tugas ini adalah analisis deskriptif kualitatif yaitu memaparkan data berupa informasi yang diperoleh di lapangan mengenai Pelayanan *Candle Light Dinner* pada Sumampun *Restaurant* di The Wakanda A Pramana Experience guna dapat ditarik kesimpulan.

## 3. Metode dan teknik penyajian hasil analisis

Teknik dalam penyajian hasil analisis ini penulis menyajikan hasil analisisnya dalam bentuk Tugas Akhir yang bersifat informal (dalam Bentuk naratif) penyajian data dalam bentuk naratif untuk mengidentifikasi dan memaparkan mengenai pelayanan *Candle Light Dinner* di Sumampun Restoran The Wakanda A Pramana Experience, sehingga diperoleh suatu gambaran lengkap dari permasalahan yang dibahas.

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan mengenai Pelayanan *Candle Light Dinner* oleh Pramusaji di Sumampam Restoran The Wakanda A Pramana Experience, penulis dapat simpulkan sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan dibagi menjadi dua yaitu tahap persiapan diri dan tahap persiapan sebelum operasional restoran. Dalam tahap persiapan diri seorang pramusaji harus memperhatikan kebersihan diri yang mulai dari ujung rambut sampai ujung kaki. Sedangkan tahap persiapan sebelum operasional restoran terdapat beberapa hal yang harus dikerjakan, antara lain: mengikuti *short briefing*, mengambil *linen* di *linen store*, menata dekorasi, melakukan *set-up table* untuk *Candle Light Dinner*, menata bunga pacah dan *banana trunk*.
2. Tahap pelayanan *Candle Light Dinner* pada Sumampam Restoran, adapun beberapa tahapan, yaitu: *greeting* atau *welcoming the guest*, *seetting the guest*, *unfolding napkin*, *introducing your self*, *presenting drink list*, *servng drink and wine*, *servng amust and bread*, *servng appetizer*, *clearing appetizer*, *servng main course*, *clearing main course*, *crumbing down*, *servng dessert*, *clearing dessert*, *presenting the bill*, *bidding farewell the guest*, and *clearing the table*.

Hambatan-hambatan yang ditemui pramusaji dalam Pelayanan *Candle Light Dinner* Oleh Pramujasi di Sumampun Restoran The Wakanda A Pramana Experience adalah sebagai berikut:

1. Pramusaji tidak memiliki pakaian atau tanda khusus untuk melayani *Candle Light Dinner*.
2. Adanya gangguan serangga, dikarenakan kondisi restoran yang berda dekat dengan persawahan, dan banyak pepohonan yang menyebabkan binatang sering masuk ke area *candle light dinner*.

## **B. Saran**

Setelah menjalani praktik kerja lapangan serta mencari data dan melihat tentang proses pelayanan *Candle Light Dinner* di The Wakanda A Pramana Experience, penulis banyak mendapatkan pengalaman dan ilmu pengetahuan pada bidang *F&B Service*. Dari pencarian data dan melihat proses pelayanan *Candle Light Dinner* tersebut penulis melihat masih ada beberapa hal yang perlu ditingkatkan dan perbaiki. Penulis bermaksud memberikan saran kepada pihak restoran, antara lain:

1. Perlu dipasangkan klambu di area *Candle Light Dinner* untuk mencegah binatang seperti serangga masuk ke area *Candle Light Dinner*, agar tidak mengganggu suasana romantic dari *Candle Light Dinner*.
2. Penting adanya tanda khusus untuk membedakan pramusaji yang mendapatkan tugas untuk *handling Candle Light Dinner*, dengan *handling dinner* yang lainnya seperti warna *uniform* yang berbeda dari pramusaji yang lain. Hal ini tentu akan menambah kesan mewah dari *Candle Light Dinner* dan tamu akan

merasa dapat pelayanan yang lebih dari segi penampilan yang khusus, rapi serta tercermin sifat *Candle Light Dinner* yang *private*.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- A, Manuntun. e. (2015). *Pengertian Menu*. Retrieved from <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/6379/4/4.%20Chapter%202.pdf>
- Ananta Suara, N. S. (2023, Mei Senin 01 ). *Pengertian Candle Light Dinner*. (I. P. Kesuma Wijaya, Interviewer)
- Arief . (2005). *Pengertian Dinner Service*. Retrieved from <http://repository.unmuhjember.ac.id/11202/10/7%20artikel%20.pdf>
- Komar , R. (2014). *Pengertian Food and Beverage Department*. Retrieved from <http://repository.unmuhjember.ac.id/6467/5/10.%20BAB%20II%20new%20ter.pdf>
- Marsum. (2005). *Pengertian Pramusaji . 5401412023\_Optimized*. Retrieved from [http://lib.unnes.ac.id/37102/1/5401412023\\_Optimized.pdf](http://lib.unnes.ac.id/37102/1/5401412023_Optimized.pdf)
- Oka , I. D., & Winia , I. (2017). *Pelayanan Prima Di Restoran* . Surabaya : Paramita.
- Purnamiasih , N. M. (2022). *Pengertian Hotel . Penerapan Standar Oprasional Prosedur Waiter/Waitress Dalam Malayani Breakfast Pada Anarasa Restaurant Di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali* .
- Sulistyo. (2006). *Pengertian Hotel*. Retrieved from <http://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/10914/BAB%20II.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
- Sumardiasa , I. E. (2018). *Pengertian Pelayanan. Prosedur Pelayanan Intimate Dinner Pada Standing Stone Restaurant Di The Royal Purnama Art Suite Villas*.
- Trisnawati. (2013). *Jenis-jenis Menu*. Retrieved from <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/6379/4/4.%20Chapter%202.pdf>
- Yanti , N. T. (2022). *Klasifikasi Hotel . Pelayanan Cake Combo Menu Oleh Pramusaji Di Movenpick Cafe Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali*.

