

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN BOHO ROMANTIC DINNER
OLEH PRAMUSAJI IN-VILLA DINING
DI FOUR SEASONS RESORT BALI AT JIMBARAN BAY**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Prisma Dwipayana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN BOHO ROMANTIC DINNER
OLEH PRAMUSAJI IN-VILLA DINING
DI FOUR SEASONS RESORT BALI AT JIMBARAN BAY**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Kadek Prisma Dwipayana
NIM 2215823075**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN BOHO ROMANTIC DINNER OLEH PRAMUSAJI IN-VILLA DINING DI FOUR SEASONS RESORT BALI AT JIMBARAN BAY

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Kadek Prisma Dwipayana
NIM 2215823075**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul pelayanan *Boho romantic dinner* Oleh Pramusaji *in-villa dining* di Four seasons Resort Bali at Jimbaran Bay dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pelayanan *Boho romantic dinner* oleh *Pramusaji in-villa dining* di Four seasons Resort Bali at Jimbaran Bay serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

iDalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik inii, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program Studi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par, selaku pembimbing I yang meluangkan waktunya untuk memberikan saran dan bimbingan penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
6. Harisal, S.S., M.Hum., selaku pembimbing II yang juga telah meluangkan waktunya untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
7. Bapak I Wayan Runia Wijaya, selaku *In-villa Dining Manager* yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Four seasons Resort Bali at Jimbaran Bay untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
8. Bapak I Ketut Ariyana, selaku *Supervisor In-villa Dining* yang telah memberikan izin dan membimbing penulis untuk memperoleh informasi dan pembelajaran di Four seasons Resort Bali at Jimbaran Bay.
9. Seluruh *staff* Four seasons Resort Bali at Jimbaran Bay yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan, khususnya *In-villa Dining Service*.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

11. Bapak I Made Tongsen dan Ibu Ketut Muliati kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

12. Putu Krisna Dipayana, selaku kakak penulis, yang sudah memberikan dukungan, dan doa selama penulisan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Juni 2025



Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR	i
TUGAS AKHIR	ii
TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan dan Manfaat.....	5
1. Tujuan	5
2. Manfaat	6
D. Metode Penulisan	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel	9
1. Pengertian Hotel.....	9
2. Klasifikasi Hotel.....	10
B. Food and Beverage Department	12
1. Pengertian Food and Beverage Departmen.....	12
2. Tugas Food and Beverage Department	12
C. In-villa dining	13
D. Menu.....	14
1. Pengertian Menu	14
2. Jenis jenis menu	14
D. Pramusaji.....	15
1. Pengertian.....	15
2. Tugas dan tanggung jawab.....	16
E. Dinner.....	17
F. Sequence of Service.....	17
1. Pengertian sequence of service	17
G. Table Setting.....	18

1. Pengertian table setting	18
2. Jenis-Jenis Table Setting	19
H. Pelayanan.....	21
1. Pengertian Pelayanan	21
2. Jenis jenis pelayanan	22
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	24
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	24
1. Lokasi Hotel.....	24
2. Sejarah Hotel.....	25
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	26
1. Bidang Usaha	26
2. Bidang usaha wedding	28
3. Bidang usaha SPA.....	29
C. Fasilitas	30
1. Fasilitas utama	30
D. Struktur Organisasi	35
1. Food and Beverage Director	37
2. Assistant Food and Beverage Director	37
3. Food and Beverage Manager	38
4. In Villa Dining Manager	38
5. Assistant In Villa Dining Manager	39
6. Supervsior	39
7. Pramusaji.....	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
A. Pelayanan Boho Romantic Dinner oleh Pramusaji In-Villa Dining di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay	41
1. Tahap Persiapan	42
2. Tahap pelaksanaan	46
3. Tahap Penutupan	56
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi oleh Pramusaji.....	57
BAB V PENUTUP	58
A. Simpulan.....	58
B. Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	62

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe kamar Four Season Resort Bali	26
Tabel 3.2 Restoran dan Bar	28



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Basic Table Setting.....	19
Gambar 2.2 Standart Table Set Up	20
Gambar 2.3 Elaborate Table Setting	20
Gambar 3.1 Logo Four Seasons Resort Bali	24
Gambar 3.2 Royal Villa	27
Gambar 3.3 Imperial Villa	27
Gambar 3.4 Gili Wedding.....	29
Gambar 3.5 The Healing Village Spa	29
Gambar 3.6 Spa Villa	30
Gambar 3.7 Taman Wantilan Restoran	31
Gambar 3.8 Sundara Restoran.....	32
Gambar 3.9 GYM.....	33
Gambar 3.10 Tennis.....	34
Gambar 3.11 Ganesa Gallery	34
Gambar 3.12 Boutique & Gallery	35
Gambar 3.13 Struktur Organisasi Hotel.....	36
Gambar 3.14 Struktur Organisasi In-Villa Dining Food and Beverage Service...	36
Gambar 4.1 Grooming Pramusaji	43
Gambar 4.2 Event Assignment untuk Pramusaji	44
Gambar 4.3 Tray dan Tray Jack	44
Gambar 4.4 Akrilik dan lilin	45
Gambar 4.5 Menu	45
Gambar 4.6 Set Up Table	46
Gambar 4.7 Side Stand	46
Gambar 4.8 Drink List	49
Gambar 4.9 Menu Main Course	52
Gambar 4.10 Room Charge Bill	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dissert
Lampiran 2 Lokasi Dinner
Lampiran 3 Wine List
Lampiran 4 Buggy
Lampiran 5 Hot Box



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay berada di kawasan Jimbaran. yang dibuka pertama kali pada tahun 1993. Hotel ini terdapat 147 villa dan sembilan residence yang memiliki kolam renang pribadi. Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay dekat dengan Pantai Jimbaran, sehingga wisatawan dapat menikmati *lunch* atau *dinner* di restorannya. Four seasons Resort Bali at Jimbaran Bay, terdapat beberapa departemen yang berperan penting dalam kelancaran operasional hotel tersebut. Hotel ini memiliki beberapa Departemen yaitu Accounting Departemen yang bertanggung jawab untuk mengidentifikasi dan mendata semua biaya yang keluar dan masuk di hotel, Purchasing Departemen yang bertugas untuk mengelola pembelian barang yang dibutuhkan hotel, Housekeeping Departemen bertugas menjaga kebersihan, kerapian, dan kenyamanan area kerja seperti kamar dan area umum, serta bertanggung jawab atas pelayanan yang higienis, aman, dan profesional sesuai standar perusahaan., Front Office Departemen yang menangani penerimaan dan kebutuhan tamu selama menginap, Engineering Departemen bertanggung jawab atas perawatan, perbaikan, dan pengelolaan fasilitas di hotel, Security Departemen bertugas untuk menjaga keamanan hotel dan semua yang ada di dalamnya dan yang terakhir Human Resource Departmen bertugas mengelola sumber daya manusia di hotel, dan Food and Beverage Departmen yang bertugas mengolah dan menyajikan makanan dan minuman

Salah satu departemen yang sangat penting untuk menyediakan layanan adalah departemen *Food and beverage*, yang terdiri dari dua bagian yaitu *product* dan *service*. *Food and beverage product* bertanggung jawab untuk mengolah bahan makanan dan minuman mentah menjadi produk siap saji, sedangkan *food and beverage service* bertanggung jawab untuk melayani, menyambut, dan memastikan bahwa tamu aman dan nyaman, baik dari makanan maupun cara kita melayani mereka. Salah satu bentuk pelayanan makanan dan minuman yang disediakan oleh hotel berbintang adalah *In-Villa Dining Room*, yaitu layanan yang memungkinkan tamu menikmati hidangan secara pribadi di dalam *villa* mereka. Selain restoran, hotel bintang 5 biasanya memiliki layanan makan dan minuman di kamar atau, lebih sering disebut sebagai *in-villa dining* yang di buka selama 24 jam. Perbedaan pelayanan pada restoran tamu dapat memesan makanan langsung melalui pramusaji, tetapi di *in-villa dining*, pramusaji mengirimkan makanan ke kamar tamu.

In-villa dining merupakan salah satu *section* yang ada di *Food & Beverage Department Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay*. *Section ini* menyediakan pelayanan makanan dan minuman untuk diatarkan ke kamar tamu selama *breakfast, lunch, dinner, dan supper*. Tamu hanya dapat memesan makanan melalui telepon operator. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan, pelayanan pemesanan makanan dan minuman ke kamar tamu, umumnya diminati oleh tamu yang sedang melakukan *honeymoon*, melakukan perjalanan bisnis, dan tamu malas keluar kamar.

In-villa dining juga memiliki penawaran *dinner* bagi pasangan, yang dikenal dengan sebutan *romantic dinner* atau makan malam romantis. Untuk tamu yang sedang melakukan *honeymoon*, merayakan *anniversary* pernikahan, ulang tahun, atau sekadar ingin melakukan makan malam yang intim dan eksklusif, pilihan ini adalah yang terbaik. Romantic dinner di tepi pantai memiliki dua konsep: *Secret Romantic Dinner* dan Boho (*Bohemian Style*) *Romantic Dinner*. Kedua konsep ini memiliki lokasi yang berdekatan, tetapi masing-masing menawarkan suasana dan pengalaman yang berbeda. *Secret Romantic Dinner* cocok bagi pasangan yang ingin menikmati makan malam romantis dengan privasi. Sementara itu, Boho *Romantic Dinner* menawarkan suasana yang lebih terbuka dengan pemandangan pantai yang indah. Meskipun suasananya berbeda, keduanya mengutamakan kenyamanan, keindahan interior, dan pelayanan terbaik untuk membuat makan malam yang tak terlupakan. Pasangan yang menikmati makan malam romantis akan didampingi oleh satu pramusaji khusus dari awal kedatangan mereka hingga akhir *romantic dinner*.

Romantic dinner berlangsung dari pukul 18:00 hingga 22:00 dan dapat dipesan setidaknya satu hari sebelumnya. Untuk *romantic dinner* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay, menu terdiri dari dua *courses* yang dapat disesuaikan apakah tamu memiliki alergi terhadap makanan tertentu. Menu yang ditawarkan untuk makan malam romantis termasuk makanan Jimbaran seafood lover dan indonesian indulgence dengan harga yang berbeda. Paket makan malam romantis Boho *Romantic Dinner* dapat dinikmati baik oleh tamu hotel maupun tamu dari luar. Makanan khas Indonesia disajikan dalam suasana *bohemian* yang tenang dan

artistic. Makan malam dimulai dengan berbagai kerupuk, termasuk kerupuk beras dan udang. Kemudian disajikan berbagai sambal khas Indonesia, termasuk sambal matah, merah, dan hijau. Hidangan pembuka adalah sate maranggi dan gegecok udang. Tengkleng kambing, ayam timbungan, lobster jimbaran, kacang mekelas, tempe manis, dan nasi uduk adalah makanan utama. Untuk hidangan penutup, tamu dapat menikmati kue tradisional Nusantara, seperti puding labu, bubur injin, dadar gulung, klepon, pandan srikaya, dan manisan manis. Paket ini ditawarkan dengan harga Rp6.500.000++ untuk 1 pasang.

Untuk membuat pengalaman yang tak terlupakan bagi tamu, pelayanan *romantic dinner* sangat penting, terutama di hotel berbintang atau tempat mewah lainnya. Pelayanan yang baik dapat membuat suasana lebih *private* dan romantis, dengan pramusaji memberikan perhatian ekstra. Pelayanan *Boho Dinner*, pada sistem pelayanannya menggunakan *table d'hote service* dan sistem pelayanan pada layanan ini pramusaji akan melayani setiap makanan yang disajikan berupa *set menu*, setiap makanan akan disajikan satu per satu dimulai dari *appetizer*, kemudian *main course* dan juga *dessert* dengan menjelaskan bahan yang digunakan, keunikan dekorasi bergaya *bohemian* yang artistik dan alami.

Terkait topik yang diangkat dalam tugas akhir ini, terdapat beberapa tulisan dari tugas akhir sebelumnya yang juga membahas topik serupa tentang pelayanan *romantic dinner*, namun dengan beberapa perbedaan. Sebagai perbandingan, tulisan pertama Menurut Pratiwi (2024) di Aksa Restoran memprioritaskan pada tamu *villa* sedangkan pada *in-villa dining* tidak ada syarat khusus dan bisa bagi semua tamu, baik untuk *in-house guest* maupun *out-side guest*. Selanjutnya, Tugas

Akhir yang ditulis oleh Dewi (2023) yang memiliki perbedaan pada lokasi, The Shore Restaurant tidak memiliki *back up venue*, sedangkan Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay memiliki *back up venue* di taman wantilan, Sundara, dan alu café.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dibuat judul Tugas Akhir yaitu “Pelayanan Boho *romantic dinner* oleh pramusaji *in villa* dining di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pelayanan Boho *romantic dinner* oleh pramusaji *in villa* dining di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay?
2. Apa sajakah kendala yang dialami saat memberikan pelayanan Boho *romantic dinner* oleh pramusaji *in-villa* dining di Four seasons Resort Bali at Jimbaran Bay dan bagaimana solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Bedasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan manfaat penulisan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Menjelaskan pelayanan Boho *romantic dinner* oleh pramusaji *in-villa* dining di Four seasons Resort Bali at Jimbaran Bay.

- b. Mendeskripsikan kendala yang dihadapi oleh pramusaji ketika melayani *romantic dinner* oleh pramusaji *in-villa dining* di Four seasons Resort Bali at Jimbaran Bay, dan cara mengatasinya

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

a. Mahasiswa

- 1) Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan di Program Studi Diploma III Perhotelan, Politeknik Negeri Bali.
- 2) Meningkatkan pemahaman bidang pelayanan *food & beverage* dengan mengetahui perbandingan antara teori yang didapat di perkuliahan dengan kenyataan yang ada di industri perhotelan.

b. Politeknik Negeri Bali

Adapun manfaat dari penulisan tugas akhir ini antara lain

- 1) Sebagai tambahan informasi dan pengetahuan bagi civitas akademik di lingkungan Politeknik Negeri Bali dalam bidang *Food & Beverage Service*.
- 2) Sumber informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dan pihak lain yang ingin mengetahui lebih lanjut mengenai pelayanan Boho *romantic dinner* oleh pramusaji *in-villa dining* di Four seasons Resort Bali at Jimbaran Bay.

c. Four Season Resort Bali at Jimbaran Bay

- 1) Sebagai referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penanganan Boho *Romantic dinner*.

D. Metode Penulisan

Dalam penyusunan tugas akhir ini terdapat beberapa metode penulisan tugas akhir adalah sebagai berikut:

a. Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data dimana peneliti mengadakan pengamatan, baik secara langsung maupun tidak langsung tentang hal-hal yang diamati dan mencatatnya pada alat observasi (Ahsanulkhaq, 2019). Metode observasi merupakan metode pengumpulan data dengan dengan cara pengamatan dan memperhatikan secara langsung bagaimana tahapan-tahapan seorang pramusaji dalam mempersiapkan hingga melakukan pelayanan Boho *romantic dinner* oleh *pramusaji In-villa Dining* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay Bagi Four Season Resort Bali at Jimbaran Bay.

b. Wawancara

Wawancara adalah teknik penelitian yang dilaksanakan dengan cara dialog baik secara langsung maupun tidak langsung (tatap muka) maupun melalui media tertentu antara pewawancara dengan yang diwawancarai sebagai sumber data. Penulis melakukan wawancara secara langsung kepada Manager *in-villa dining* dan staf bagaimana *sequence of service* saat melayani tamu Boho *romantic dinner*.

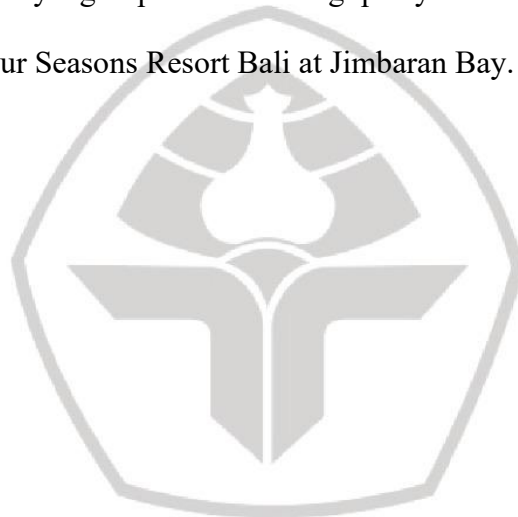
c. Studi Pustaka

Studi kepustakaan adalah kegiatan mempelajari, mencari sebuah data yang bersumber dari buku-buku, jurnal, majalah, hasil penelitian sebelumnya yang memiliki jenis yang sama untuk mendapatkan landasan teori mengenai

masalah yang akan diteliti. Penulis melakukan metode studi kepustakaan untuk mencari referensi tambahan dan melengkapi data-data yang dibutuhkan mengenai pelayanan Boho romantic dinner baik secara offline maupun secara online.

d. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode pembahasan tugas akhir ini menggunakan metode deskriptif-kualitatif yaitu menguraikan atau memaparkan secara lengkap dan sistematis semua informasi yang diperoleh tentang pelayanan *romantic dinner* oleh *pramusaji* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan yang dilakukan pada bab sebelumnya maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tahap pelayanan Boho *Romantic dinner* oleh pramusaji *in-villa* dining di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay terdiri dari tiga tahapan; yaitu persiapan, pelaksanaan dan penutupan.
2. Dalam pelaksanaan Boho *Romantic Dinner* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay, terdapat dua kendala yang dapat menghambat kelancaran pelayanan oleh pramusaji, antara lain:
 - a) Lambatnya makanan sampai di Lokasi *dinner* akibat jarak yang cukup jauh, akses yang melewati tangga dengan pencahayaan minim, serta risiko makanan terjatuh saat dibawa. Cara mengatasinya yaitu dengan menggunakan *buggy* untuk mempercepat hidangan sampai tepat waktu.
 - b) Makanan yang disajikan tidak dalam keadaan hangat karena hanya menggunakan *hot plate* dan *food cover* tanpa dukungan alat pemanas yang memadai. Cara mengatasinya yaitu menggunakan *hot box* saat pengantaran makanan agar suhu tetap terjaga dan makanan tetap higienis, sekaligus mengurangi risiko kontaminasi selama proses pengantaran

B. Saran

Berdasarkan pembahasan dan observasi di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay pada *Food and Beverage Service* khususnya di *In-villa dining*, penulis memberikan saran yaitu:

1. Untuk mendukung kelancaran dan ketepatan waktu dalam proses pengantaran makanan ke lokasi acara, disarankan agar menambah jumlah unit *buggy* yang tersedia. Penambahan *buggy* akan membantu mempercepat pengantaran makanan, terutama pada area yang memiliki akses terbatas seperti tangga dan jalur dengan pencahayaan minim. Hal ini juga dapat mengurangi risiko makanan terjatuh serta memastikan makanan tiba di lokasi dalam kondisi baik dan tepat waktu.
2. Menambah alat pemanas di area *romantic dinner* agar makanan akan selalu hangat ketika di hidangkan. Penambahan alat pemanas di area *romantic dinner* ini membantu pramusaji untuk menghidangkan makanan dengan suhu yang diinginkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahsanulhaq, M. (2019). Membentuk Karakter Religius Peserta Didik Melalui Metode Pembiasaan. *Jurnal Prakarsa Paedagogia*, 2(1). <https://doi.org/10.24176/jpp.v2i1.4312>
- Ardiansyah, A. I., & Anggraini, C. R. (2020). *Tugas Dan Tanggung Jawab Cook Helper Dalam Penanganan Lunch Dan Dinner Di Banquet Kitchen Sheraton Surabaya Hotel And Towers*. <http://repository.unmuhjember.ac.id/5591/9/Artikel.pdf>
- Cahyana, A. S., & Harapan, A. (2018). *Identifikasi Hotel sebagai Tujuan Utama Singgah yang Mendukung Kawasan Wisata di Kota Cirebon*. C129–C133. <https://doi.org/10.32315/ti.7.c129>
- Cliff, D. I. D. E., & Bintan, C. D. E. (2024). *Analisis penerapan standar operasional prosedur (sop) pramusaji di de cliff cafe de bintang villa*. 6(2), 237–246.
- Dewi. (2023). *Penanganan Romantic Dinner oleh Pramusaji pada The Shore Restaurant di Hilton Bali Resort*. http://repository.pnb.ac.id/id/eprint/10102%0Ahttp://repository.pnb.ac.id/10102/3/RAMA_93402_2015823364_0012037302_part.pdf
- Finamore, E. (2024). *set up table setting*. <https://www.thepioneerwoman.com/home-lifestyle/entertaining/a32073874/how-to-set-a-table/>
- Ivan. (2016). *TINJAUAN TENTANG TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB ROOM SERVICE WAITER DI HOTEL JW MARRIOTT*. 2, 1–23.
- Maghfira Napu, D., Nurhidayat, W., & Baswarani, D. (2023). *Pengantar Bisnis Pariwisata: Perhotelan, Food and Beverage Service, dan Pengembangan Destinasi Wisata Pandu Sapto Desmantlyo*. <https://www.researchgate.net/publication/371123648>
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37. <https://jurnal.akpada.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Penelitian, J. D., Komunikasi, M., & Keagamaan, S. (2019). *View metadata, citation and similar papers at core.ac.uk*. 13(11).
- Pratiwi. (2024). *TUGAS AKHIR PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH WAITRESS DI AKASA RESTORAN JUMEIRAH PECATU BALI*.
- Rodríguez, Velastequí, M. (2019). *ANALISIS KERJA SAMA WAITER DAN WESTERN CHEF UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS PELAYANAN DI CITI CAFE CITITEL HOTEL MID VALLEY KUALA LUMPUR*. 1–23.
- Seepang, V. V. (2019). *Pengaruh Komunikasi Antara Room Service Dan Lounge*.
- Stenly (2016). (2021a). the Influence of Menu Variations and Service Quality on Guest Satisfaction At Hotel Victory Kefamenanu Pengaruh Variasi Menu Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu Di Hotel Victory Kefamenanu. *Jurnal Inspirasi Ekonomi*, 3(3), 2503–3123.
- Stenly (2016). (2021b). the Influence of Menu Variations and Service Quality on Guest Satisfaction At Hotel Victory Kefamenanu Pengaruh Variasi Menu Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu Di Hotel Victory Kefamenanu. *Jurnal Inspirasi Ekonomi*, 3(3), 2503–3123.

- Suardana, I. K. (2020). Peranan Pramusaji Dalam Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di Abhayagiri Restaurant Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan)*, 3(1), 1–12.
<https://jurnal.akpada.ac.id/index.php/nusantara/article/view/13>
- Tangian, D., Polli, B. D., & Permana, D. E. (2020). Foodservice 1 Pelayanan Di Restoran. *Modul*, 1–70. https://repository.polimdo.ac.id/2850/1/Modul_Food_Service_1_Pelayanan_di_Restoran.pdf
- Tombeg, M. R., & Wijanarko, S. (t.t.). *PENGARUH KUALITAS PELAYANAN DAN FASILITAS FOOD AND BEVERAGE SERVICE DEPARTMENT TERHADAP KEPUASAN TAMU DI SINTESA PENINSULA PENDAHULUAN Indonesia merupakan negara yang memiliki keindahan alam dan keanekaragaman budaya , sehingga perlu adanya peningkatan se.* 1–9.
- Wisata, J. M., & Krestanto, H. (2019). *Krestanto(2019)*.
<https://doi.org/10.31219/osf.io/2q53k>
- Yeni, & Yulianti. (2022). *table setting*. <https://doi.org/https://larusso.co.id/blog/jenis-table-set-up/>
- Yulianti, Y. (2022). *Restaurant Mise En Place. II*(1), 17–18.
- Yusnita, H., & Yulianto, A. (2023). Upaya Food & Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product. *Jurnal Khasanah Ilmu, IV*(1), 67–81.
<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/download/513/406>



POLITEKNIK NEGERI BALI