

**PELAYANAN CLIFFSIDE ROMANTIC DINNER
OLEH PRAMUSAJI PADA AKASA RESTAURANT
DI JUMEIRAH BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Wayan Sucipta Ningsih
NIM 2215823050**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN CLIFFSIDE ROMANTIC DINNER
OLEH PRAMUSAJI PADA AKASA RESTAURANT
DI JUMEIRAH BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Wayan Sucipta Ningsih
NIM 2215823050**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN CLIFFSIDE ROMANTIC DINNER OLEH PRAMUSAJI PADA AKASA RESTAURANT DI JUMEIRAH BALI

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Wayan Sucipta Ningsih
NIM 2215823050**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul **Pelayanan Cliffside Romantic Dinner Oleh Pramusaji Pada Akasa Restaurant Di Jumeirah Bali** dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan **Pelayanan Cliffside Romantic Dinner Oleh Pramusaji Pada Akasa Restaurant Di Jumeirah Bali** serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam 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 ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan 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 Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dr. I Ketut Suja, SE., M.Si, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Praktik Kerja Lapangan ini.

6. Dra. Ni Made Sudarmini, MAGb, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Praktik Kerja Lapangan ini.
7. Luh Putu Widyantari, selaku Training Manager Jumeirah Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
8. Seluruh Staff Jumeirah Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. I Kadek Suta Adnyana dan Ni Putu Arini, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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

Badung, Juli 2025

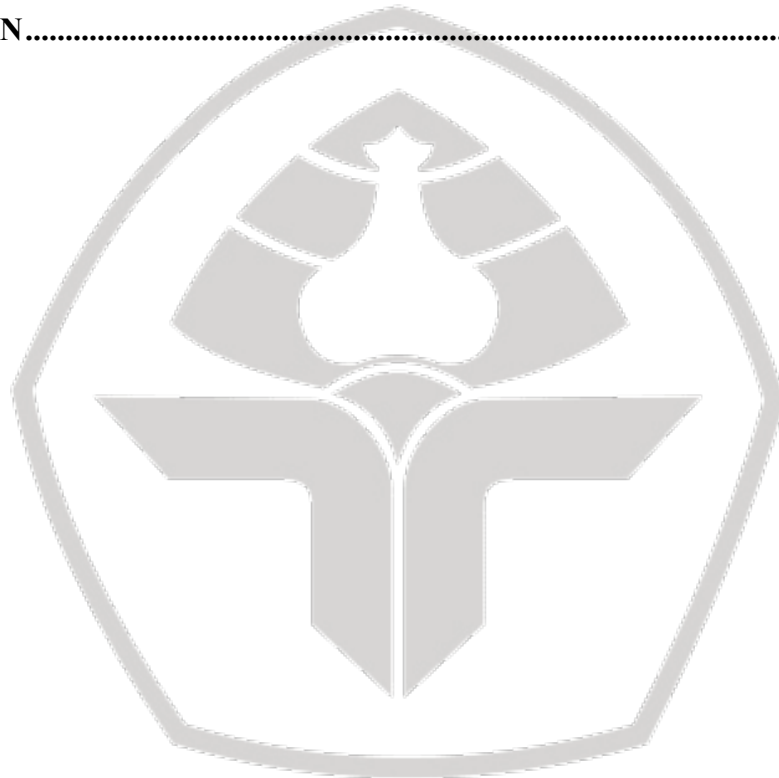
Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	1
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan dan Manfaat.....	5
D. Metode Penulisan.....	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	9
A. Hotel.....	9
B. Food And Beverage Department.....	14
C. Restoran.....	16
D. Pramusaji.....	17
E. Pelayanan.....	21
F. Menu.....	25
G. Pengertian Cliffside Romantic Dinner.....	26
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	27
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	27
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	29
C. Struktur Organisasi.....	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46

A. Pelayanan Cliffside Romantic Dinner Oleh Pramusaji Pada Akasa Restaurant di Jumeirah Bali	49
B. Kendala yang Dihadapi dan Cara Mengatasinya	66
BAB V PENUTUP.....	68
A. Simpulan	68
B. Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN.....	74



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jenis – Jenis Villa	30
Tabel 3. 2 Jenis – Jenis Restaurant.....	32



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Jumeirah Bali	28
Gambar 3. 2 Segaran Dining Terrace	33
Gambar 3. 3 Maja Sunset Lounge	33
Gambar 3. 4 Akasa Restaurant & Bar	34
Gambar 3. 5 Bale Wicaksana	35
Gambar 3. 6 Trowulan	35
Gambar 3. 7 Tilasan	36
Gambar 3. 8 Talise Spa	37
Gambar 3. 9 Kids Club	38
Gambar 3. 10 Main Pool	39
Gambar 3. 11 Gym	39
Gambar 3. 12 Struktur Organisasi Jumeirah Bali	40
Gambar 3. 13 Struktur Organisasi Food and Beverage Service	41
Gambar 4. 1 Dream Table Romantic Dinner	47
Gambar 4. 2 Menu <i>Romantic Dinner</i> di Akasa Restaurant	48
Gambar 4. 3 <i>Confirmation Booking Cliffside Romantic Dinner</i>	49
Gambar 4. 4 Standar <i>Grooming</i> di Akasa Restaurant	50
Gambar 4. 5 <i>Set Up Table Cliffside Romantic Dinner</i>	51

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Welcome drink</i> Akasa Restaurant	74
Lampiran 2. Menu <i>Amuse bouche</i> Akasa Restaurant	74
Lampiran 3. <i>System</i> Akasa Restaurant	75
Lampiran 4. <i>Complimentary cake and mignardises</i>	75



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jumeirah Bali merupakan hotel bintang lima yang berada di Kawasan Pecatu Indah Resort, Badung, Bali yang berjarak 17 km atau 31 menit dari Bandara International Ngurah Rai. Jumeirah Bali dibuka pada tahun 2022 di bawah naungan Dubai Holding yang terinspirasi dari Kerajaan Majapahit dengan konsep *amerta water palace* yang dikisahkan sebagai tempat berlibur para raja dan keluarga kerajaan pada saat musim panas dimasa Kerajaan Majapahit. Jumeirah Bali memiliki 123 villa, 2 restaurant dan 1 bar. Adapun departemen yang mendukung untuk jalannya operasional di Jumeirah Bali seperti, Housekeeping Department, Accounting Department, Culinary Department, Human Resources, Sales and Marketing Department, Engineering Department, Front Office Department, Security Department, dan Food and Beverage Department.

Food And Beverage Service merupakan *section* yang dapat meningkatkan kepuasan pelanggan restoran dengan memberikan pelayanan dan penyajian yang memuaskan dan dapat berpengaruh terhadap *image* restoran. Selain itu *food & beverage service* juga memiliki peran yang penting dalam restoran, karena *food and beverage service* harus memperhatikan bagaimana proses pengolahan produk, menerapkan *hygiene* serta sanitasi yang baik agar kualitas produk tetap terjaga. Jumeirah Bali memiliki dua restoran dan satu bar yang terdiri dari satu restoran utama

dan satu *specialty restaurant*. *restaurant* adalah suatu ruangan atau tempat dimana tamu dapat membeli dan menikmati makanan dan minuman atau merupakan suatu seksi untuk menyiapkan makan dan minum bagi tamu yang memerlukannya. *Restaurant* utama tersebut memiliki nama Segaran Restaurant yang menyajikan makanan Indonesia *shouteast Asian*. Serta *speciality restaurant* yang memiliki nama Akasa Restaurant yang memiliki konsep *wood, flame, grill* yang hanya melayani untuk makan siang dan makan malam saja.

Akasa Restaurant merupakan salah satu *restaurant* yang menawarkan *romantic dinner* yang diantaranya adalah *Cliffside Romantic Dinner* dan *Mantra Romantic dinner*. *Romantic Dinner* biasanya dilakukan untuk mengabadikan momen romantis dengan pasangan seperti untuk lamaran, merayakan *anniversary*, *honeymoon* dan *birthday*. *Mantra Romantic dinner* dan *Cliffside Romantic Dinner* memiliki perbedaan yang cukup signifikan, seperti dari segi tempat serta menu yang ditawarkan, dimana *Mantra Romantic Dinner* dilaksanakan di *Mantra Chaple* yang terletak di tepi bawah Akasa Restaurat dimana tempatnya lebih privasi dan menu yang ditawarkan adalah set menu. Sedangkan *Cliffside Romantic Dinner* dilaksanakan di *dining area* Akasa Restaurant dengan menu yang ditawarkan yaitu *A'la Carte Menu*. *Cliffside Romantic Dinner* di Akasa Restaurant berbeda dengan *romantic dinner* pada umumnya, karena memiliki meja khusus yang disebut *Dream Table* dengan lokasi meja yang terletak paling depan menghadap langsung ke Samudera Hindia dan *sunset* serta dilengkapi dengan dekorasi yang spesial sehingga menambahkan kesan *romantic*. Menu yang

ditawarkan untuk *Dream Table* ini adalah *ala carte* menu dengan minimum *spend* IDR 5.000.000++/*couple* yang dilakukan dari pukul 17.00 sampai pukul 23.00.

Layanan seperti ini sudah banyak dibahas pada Tugas Akhir sebelumnya yang mengangkat pentingnya kualitas pelayanan dalam menciptakan pengalaman yang berkesan bagi tamu. Tentu saja setiap hotel memiliki perbedaan yang signifikan sehingga menjadikannya sebagai ciri khas dari *restaurant* tersebut. Sebagai contoh, penelitian tentang “Pelayanan Romantic Dinner Oleh Pramusaji di Segaran Restaurant Jumeirah Bali” oleh Fadila (2023) dan “Penanganan Romantic Dinner Oleh Pramusaji Pada The Shore Restaurant di Hilton Bali Resort” oleh Dewi (2023), yang sama – sama menyoroti tentang pelayanan prima dalam menciptakan pengalaman yang tak terlupakan. Jika dibandingkan dengan penelitian Tugas Akhir sebelumnya, terdapat persamaan dalam hal pelaksanaan *romantic dinner* dimana kegiatan dilakukan di luar ruangan dengan mengutamakan alam sebagai elemen pendukung yang utama. Selain itu, kedua hotel menggunakan standar operasional yang serupa dalam pelayanan *romantic dinner* mulai dari tahap persiapan sampai tahap akhir dari pelayanan.

Adapun beberapa perbedaan yang signifikan pada kedua hotel tersebut yaitu dari segi menu. Pada kedua hotel tersebut menawarkan set menu untuk pelayanan *romantic dinner* dimana tamu mendapatkan 5 *courses* dari makanan pembuka hingga penutup yang sudah memiliki harga *package* sedangkan pada *Cliffside Romantic Dinner* di Akasa Restaurant menggunakan menu *A’la Carte* dimana terdapat banyak pilihan hidangan dari *appetizer* hingga *dessert* dimana tamu dapat memilih sendiri makanan

yang ingin dikonsumsi sesuai dengan *preference* tamu. Serta ada beberapa hal yang belum dijelaskan pada tugas akhir tersebut, seperti cara melakukan *serving* makanan dan minuman yang baik dan benar, cara melakukan *food presentation* kepada tamu dan pelayanan akhir sebagai *signature* dari Akasa Restaurant yaitu memberikan 3 tangkai bunga mawar merah yang diikat dengan pita kepada tamu perempuan sebagai bentuk apresiasi dan dapat menambah kesan romantis. Selain itu adapun bentuk perhatian kecil kepada tamu (*little touch*) dimana kita melakukan *celebrate* serta memberikan *complimentary cake* dan *wishes card* yang berisi tanda tangan *staff* dimana hal ini bertujuan untuk memberikan kesan indah pada saat momen spesial tamu dan secara tidak langsung tanda tangan yang ada di *wishes card* bermakna memberikan selamat kepada tamu secara tidak langsung. Perbedaan ini menunjukkan bahwa *Cliffside Romantic Dinner* di Akasa Restaurant memiliki nilai tambah dari segi menu yang ditetapkan demi memenuhi kebutuhan dan keinginan tamu serta pelayanan khas yang dilakukan untuk memberikan kesan yang indah pada saat momen spesial tamu. Keunggulan ini menjadi salah satu faktor yang membedakan layanan *romantic dinner* di hotel ini dengan layanan serupa di hotel lainnya.

Hal ini yang mendasari penulis untuk menyusun tugas akhir dengan judul Pelayanan Cliffside Romantic Dinner oleh Pramusaji Pada Akasa Restaurant di Jumeirah Bali dengan harapan mampu memberikan manfaat kepada pembaca dan mengetahui hal – hal apa saja yang perlu diperhatikan dan disiapkan saat melaksanakan

pelayanan *romantic dinner* serta apa saja kendala yang dialami saat pelayanana berlangsung dan bagaimana cara mengatasinya.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pelayanan *cliffside romantic dinner* oleh pramusaji pada Akasa Restaurant di Jumeirah Bali?
2. Apa saja kendala yang dihadapi pramusaji saat menangani *cliffside romantic dinner* pada Akasa Restaurant di Jumeirah Bali dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul “Pelayanan *Cliffside Romantic Dinner* Oleh Peramusaji pada Akasa Restaurant di Jumeirah Bali” adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mendeskripsikan pelayanan *romantic dinner* oleh pramusaji pada Akasa Restaurant di Jumeirah Bali
- b. Mengetahui kendala-kendala dan cara mengatasinya pada saat melakukan pelayanan *romantic dinner* oleh pramusaji pada Akasa Restaurant di Jumeirah Bali

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat kelulusan mahasiswa Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
- 2) Mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam industri yang ditempuh.
- 3) Mengetahui cara melakukan pelayanan *romantic dinner* oleh pramusaji pada Akasa Restaurant di Jumeirah Bali

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca dalam bidang *food and beverage service*.
- 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 tentang pelayanan *Romantic Dinner*

c. Jumeirah Bali

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam pelayanan *romantic dinner* pada Akasa Restaurant di Jumeirah Bali.

- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pelayanan *romantic dinner* pada Akasa Restaurant di Jumeirah Bali.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait metode pengumpulan data yang dilakukan seperti misalnya metode observasi, wawancara maupun studi pustaka.

a. Observasi

Metode Observasi adalah Teknik Pengumpulan data dengan pengamatan secara langsung dan mencatat semua data dan informasi yang diperlukan yang berkaitan dengan pelayanan *romantic dinner* pada Akasa Restaurant di Jumeirah Bali

b. Wawancara

Wawancara adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui proses tanya jawab dengan narasumber. Penulis melakukan wawancara dengan pramusaji yang menangani *romantic dinner*. Bagaimana proses pelayanan *romantic dinner* mulai dari *preparation* hingga *closing* pada Akasa Restaurant di Jumeirah Bali.

c. Studi Pustaka

Studi pustaka adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan membaca, mempelajari serta menganalisis karya tulis yang relevan dengan topik pembahasan pelayanan *romantic dinner*.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode yang digunakan penulis dalam penyusunan tugas akhir ini adalah metode deskriptif kualitatif, yaitu metode yang diperoleh dengan cara observasi, wawancara dan mempelajari dokumen – dokumen yang berkaitan dengan inti pembahasan dalam penyusunan tugas akhir dan dijabarkan secara deskriptif. Penyajian hasil penelitian ini dilakukan secara informal, yaitu dengan mendeskripsikan data yang diperoleh secara naratif.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

berdasarkan uraian tentang “Pelayanan Romantic Dinner oleh Pramusaji pada Akasa Restaurant di Jumeirah Bali” maka penulis dapat menyimpulkan tahap – tahap prosedur penanganannya sebagai berikut:

1. Pelayanan *romantic dinner* di Akasa Restaurant oleh pramusaji dibagi menjadi tiga tahap, yaitu:

a. Tahap Persiapan

Terdiri dari tiga bagian yaitu, tahap persiapan diri, persiapan lingkungan kerja dan persiapan peralatan.

b. Tahap Pelaksanaan

Terdiri dari tiga tahap yaitu:

1) Tahap pelaksanaan sebelum kedatangan tamu, dimana pramusaji sudah siap 30 menit sebelum *dinner* dimulai serta memastikan kembali perlengkapan dan dekorasi sudah lengkap dan siap.

2) Tahap pelaksanaan ketika tamu tiba di *restaurant* terdiri dari hostess yang menyambut tamu dan melakukan konfirmasi kembali mengenai *bookingan* yang dimiliki dan langsung mengantarkannya ke *table* dengan menjelaskan konsep dari Akasa Restaurants, *sitting the guest* dan *unfolding napkin* yang dilakukan oleh hostess. Meninggalkan area dan memberikan informasi kepada pramusaji terkait

informasi tamu.

- 3) Tahap pelaksanaan Ketika tamu sudah duduk di meja yang terdiri dari pramusaji memperkenalkan diri kepada, memberikan menu serta mennjelaskan tentang menu yang diberikan. Melakukan *taking order* dan *pounching* pesanan tamu, semua makanan dari *welcome bread* hingga makanan penutup dibantu oleh *food runner* untuk menganataarkan makanan dari *kitchen* ke meja tamu dan akan di hidaangkan oleh preamusaji yang bertugas.
- 4) Tahap pembayaran dan *farewell* yang terdiri dari pramusji menyiapkan *bill* tamu serta satu tangkai *rose* dan melakukan *billing* dengan metode pembayaran menggunakan *card*, *cash*, atau *room charge* tergantung keinginan taamu. Memanggil *buggy* untuk mengatar tamu kembali ke parkir atau ke villa nya. Mengantarkan tamu keluar dari *restaurant* dan melakukan *farewell*.

c. Tahap Akhir

Beberaapa hal yang dilakukan pramusaji pada tahap akhir yang terdiri dari, melakukan pembersihan meja, melepaskan semua *table cloth* yang digunakan, melakukan *set up table* untuk tamu berikutnya.

POLITEKNIK NEGERI BALI

2. Kendala – kendala yang dialami dan cara mengatasi kendala dalam pelayanan *romantic dinner* oleh pramusaji pada Akasa Restaurant di Jumeirah Bali.

- a. Kekurangan *napkin* karena banyaknya *napkin* yang *spotting*. Cara mengatasi kendala tersebut adalah berkoordinatif antara tim akasa restaurant dan outlet lain untuk menjaga kelancaran pelayanan, termasuk melalui seleksi manual,

pemanfaatan linen cadangan, dan penggunaan alternatif sementara. Untuk mencegah terulangnya masalah serupa, hotel perlu menambah stok napkin berkualitas khusus untuk event spesial, menerapkan standar pengecekan kualitas linen yang lebih ketat, serta menyediakan buffer linen bersih yang siap pakai.

- b. Cuaca yang tidak menentu. Untuk mengatasi hal ini, tim telah mengambil langkah-langkah efektif seperti memindahkan lokasi ke area yang lebih terlindung, serta menyediakan selimut bagi tamu agar tetap merasa hangat dan nyaman. Penanganan yang sigap dan perhatian terhadap detail menjadi kunci untuk menjaga kualitas pelayanan.

B. Saran

Berdasarkan hasil uraian dan temuan yang telah dijelaskan sebelumnya, penulis memberikan beberapa saran yang diharapkan dapat menjadi masukan positif bagi pihak Akasa Restaurant Jumeirah Bali maupun bagi pramusaji yang bertugas dalam pelayanan *romantic dinner*:

1. Untuk lebih lancarnya *romantic dinner* perlu dilakukan penambahan stok *napkin* berkualitas tinggi yang khusus digunakan untuk *event* spesial agar tidak tercampur dengan linen operasional harian. Selain itu, pihak laundry dan housekeeping disarankan untuk menerapkan pemeriksaan kualitas yang lebih ketat, memastikan *napkin* bebas noda sebelum dikembalikan ke *outlet*. Hotel juga sebaiknya menyediakan buffer linen bersih dan rapi yang disimpan dekat outlet restoran sebagai cadangan saat event berlangsung. Pihak F&B dapat membuat laporan

khusus setiap kali menemukan napkin *spotting* untuk menjadi bahan evaluasi dan penggantian linen.

2. Untuk mengatasi kendala di perubahan cuaca sebaiknya outlet manager Dalam menghadapi kendala ini disarankan untuk menyiapkan rencana cadangan lokasi (*backup venue*) yang tetap memiliki suasana eksklusif namun lebih aman dari gangguan cuaca, seperti area *indoor* dengan dekorasi tematik serta Penambahan fasilitas selimut bersih dan wangi sebagai layanan khusus saat cuaca dingin dapat menjadi nilai tambah dalam pelayanan. Tidak kalah penting, adanya SOP penanganan kondisi cuaca serta pemantauan prakiraan cuaca sebelum pelaksanaan acara juga sangat disarankan, guna mengantisipasi potensi gangguan lebih awal. Transparansi dan komunikasi awal kepada tamu bahwa lokasi dapat berubah sesuai cuaca juga penting dilakukan agar tamu merasa diperhatikan dan tetap puas dengan pengalaman yang diberikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, K. I. R., & Andayani, N. L. H. (2024). Strategi Pemasaran Pada Food and Beverage Service Department Hotel Banyualit Spa 'N Resort Dalam Meningkatkan Penjualan. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 7(2), 15–23. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v7i2.80426>
- Durachim, E. D., & Hamzah, F. (2017). Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi. *Jurnal Parwisata*, 4(1), 10–21. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/view/1701>
- Eka, P., I, W., Sudiarta, N., Arun, A. A. A., & Arianty, S. (2020). *Dasar-Dasar Hospitality i DASAR-DASAR HOSPITALITY*.
- Herlina, H., & Muliani, L. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Food and Beverage Department Terhadap Kepuasan Konsumen Hotel Daily Inn Jakarta. *Destinesia : Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 1(2), 74–80. <https://doi.org/10.31334/jd.v1i2.842>
- Novianti, D. (2023). Implementation of Service of Sequence Waiters At Lavender Restaurant Angkasa Garden Hotel Pekanbaru. *Jom Fisip*, 10, 1–11.
- Kanedi, I., Utami, F. H., & Zulita, L. N. (2017). Sistem Pelayanan Untuk Peningkatan Kepuasan Pengunjung Pada Perpustakaan Arsip Dan Dokumentasi Kota Bengkulu. *Pseudocode*, 4(1), 37–46. <https://doi.org/10.33369/pseudocode.4.1.37-46>
- Krestanto Nidn, H., Akademi, D., & Yogyakarta, P. (2019). Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata*, 17(1), 1–8.
- Liwan, C. C. (2018). Pramusaji Di Kawasan Wisata Kuliner Wakeke Kota Manado. *Jurnal Holistik*, VIII(0), 1–18. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/holistik/article/view/8236>
- Noviastuti, N., & Astuti, I. W. (2021). Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Revenue Di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, 4(1), 27–34. <https://jurnal.akparda.ac.id/27>
- Rindayanti, S., Sugiatik, & Wardani, T. S. (2017). Konsep Pelayanan Sepenuh Hati. In *Konsep Pelayanan Sepenuh Hati*.
- Santoso, K. I., & Nugroho, M. (2020). Analisis Desain Menu Pada Restoran. *Ejournal Akpindo*, II(September 2019), 1–12.

- Stenly. (2016). 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
- Tunjungsari, K. R., & Swari, P. A. I. (2021). Penerapan kualitas pelayanan pramusaji pada pesisi restoran di the alantara sanur. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 11(2), 141–164. <https://doi.org/10.22334/jihm.v11i2.186>
- Wachyuni, S. S. (2020). Kinerja Pramusaji Berdasarkan Gender: Studi Kasus Di Restoran Amuz Gourmet Jakarta. *Media Wisata*, 18(1), 22. <https://doi.org/10.36275/mws>