

**TUGAS AKHIR**

**PENANGANAN ROMANTIC CANDLE LIGHT DINNER  
OLEH WAITER/WAITRESS PADA HERB LIBRARY  
RESTAURANT DI HOTEL ADIWANA RESORT JEMBAWAN**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Made Nur Wulan Dewi**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
GIANYAR  
2025**

## **TUGAS AKHIR**

### **PENANGANAN ROMANTIC CANDLE LIGHT DINNER OLEH WAITER/WAITRESS PADA HERB LIBRARY RESTAURANT DI HOTEL ADIWANA RESORT JEMBAWAN**

**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 Made Nur Wulan Dewi  
NIM. 2115823301**

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

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Penanganan *Romantic Candle Light Dinner* oleh *Waiter/Waitress* pada Herb Library Restaurant di Hotel Adiwana Resort Jembawan dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan *Romantic Candle Light Dinner* oleh *Waiter/Waitress* pada Herb Library Restaurant di Hotel Adiwana Resort Jembawan serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhi 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, STT.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 Korprodi D3 Perhotelan dan selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan saran kepada penulis dalam penulisan tugas akhir untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan tugas akhir.
6. Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan saran kepada penulis dalam penulisan tugas akhir.
7. I Wayan Ari Gunawan, selaku *Manager Food & Beverage* yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk selama mengikuti penyusunan tugas akhir.
8. Seluruh *Staff* Adiwana Resort Jembawan yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan penyusunan tugas akhir.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Bapak I Ketut Kawit Wirawan dan Ibu Ni Luh Astini kedua orang tua penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.
11. Bapak I Putu Gede Wiranatha selaku suami penulis yang telah memberikan dukungan penuh selama penyusunan karya tulis 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, 20 Mei 2025

POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	i
<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR</b> .....	iii
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR</b> .....	iv
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR</b> .....	v
<b>LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS</b> .....	vi
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Dan Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan.....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	8
A. Hotel.....	8
B. Restaurant.....	12
C. <i>F&amp;B Department</i> .....	17
D. <i>F&amp;B Service</i> .....	18
E. Menu.....	19
F. <i>Waiter/Waitress</i> .....	20
G. Penanganan.....	21
H. <i>Romantic Candle Light Dinner</i> .....	22
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN</b> .....	24
A. Lokasi dan Sejarah Adiwana Resort Jembawan.....	24
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Adiwana Resort Jembawan.....	27
C. Struktur Organisasi Adiwana Resort Jembawan.....	37
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	41
A. Penangan <i>Romantic Candle Light Dinner</i> Oleh <i>Waiter/Waitress</i> .....	41
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	60
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	63
A. Simpulan.....	63
B. Saran.....	64
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe kamar Adiwana Resort Jembawan.....27



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Adiwana Resort Jembawan.....	24
Gambar 3.2 <i>Deluxe Room</i> .....	30
Gambar 3.3 <i>Adiwana Room</i> .....	31
Gambar 3.4 <i>Adiwana Suite Room</i> .....	31
Gambar 3.5 Herb Library .....	32
Gambar 3.6 Herb Library .....	32
Gambar 3.7 Tejas Spa .....	34
Gambar 3.8 <i>Swimmings Pools</i> .....	35
Gambar 3.9 Yoga Paviliun.....	36
Gambar 3.10 Struktur Organisasi Adiwana Resort Jembawan.....	37
Gambar 3.11 Struktur Organisasi <i>F&amp;B Service Department</i> .....	38
Gambar 4.1 <i>Personal Grooming</i> .....	44
Gambar 4.2 <i>Personal Grooming</i> .....	44
Gambar 4.3 Menu.....	45
Gambar 4.4 <i>Round Table</i> .....	46
Gambar 4.5 <i>Chair</i> .....	47
Gambar 4.6 <i>Table Cloth</i> .....	47
Gambar 4.7 <i>Placemate</i> .....	48
Gambar 4.8 <i>Napkin</i> .....	48
Gambar 4.9 <i>Glassware</i> .....	49
Gambar 4.10 <i>Silverware</i> .....	49
Gambar 4.11 <i>Standing Wine and Wine Bucket</i> .....	50
Gambar 4.12 Bunga pacar air.....	50
Gambar 4.13 Lilin .....	51
Gambar 4.14 <i>Acrilic Candle</i> .....	51

POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. *Set up Candle Light Dinner*
- Lampiran 2. *Menu Candle Light Dinner*
- Lampiran 3. Foto hidangan *Appetizer*
- Lampiran 4. Foto hidangan *Amouche Bouche*
- Lampiran 5. Foto hidangan *Main course*
- Lampiran 6. Foto hidangan *Main course*
- Lampiran 7. Foto hidangan *Dessert*



POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Adiwana Resort Jembawan terletak di Jalan Jembawan Ubud, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar. Jarak dari Bandar Udara Internasional Ngurah Rai dapat ditempuh selama kurang lebih 90 menit perjalanan. Hotel Adiwana Resort Jembawan berada dekat dengan pusat perbelanjaan pasar Ubud dan kawasan Ubud *Palace* yang dimana menjadi pusat daya tarik wisatawan mancanegara untuk berkunjung ke Ubud Bali. Adiwana Resort Jembawan menawarkan program gaya hidup sehat yang disesuaikan untuk tamu yang ingin mengatasi masalah kesehatan dan pikiran tertentu. Tiap – tiap bangunan yang dirancang mengikuti alam (pohon, aliran air, dan arah cahaya matahari) dengan tanpa merusaknya dan menyisipkan seni yang ada dalam setiap sentuhannya. Ada beberapa *department* yang mendukung operasional Adiwana Resort Jembawan antara lain: *Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Department, Accounting Department, Spa Department, Engineering Department, HRD Department, dan Security Department.*

*Food and Beverage Department* Adiwana Resort Jembawan merupakan *department* yang bertanggung jawab dalam melayani dan menyajikan makanan, minuman kepada tamu. *Food and Beverage Department* dibagi menjadi dua yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*, kedua *department* ini memiliki peran penting untuk kesejahteraan hotel dengan memiliki hubungan yang baik dan solidaritas yang tinggi. *Food and Beverage Service* adalah salah satu *section* yang mempunyai tugas dan tanggung jawab dalam menjual, melayani, dan

menyajikan makanan dan minuman kepada pelanggan atau tamu, khususnya di restoran.

Restaurant hotel merupakan salah satu fasilitas wajib yang tersedia dalam sebuah hotel, dimana merupakan salah satu penyumbang *revenue* terbesar selain kamar hotel. Herb Library Restaurant merupakan restaurant terdapat di Adiwana Resort Jembawan yang dibuka untuk tamu *inhouse* dan *outsider guest*. Salah satu aktivitas yang sangat diminati tamu di restaurant ini adalah *Romantic Candle Light Dinner*. *Romantic Candle Light Dinner* merupakan makan malam dengan suasana romantis yang ditata pada *mainpool* dengan disuguhkan pemandangan hutan yang sunyi, langit yang indah dengan dikelilingi hiasan yang mewah, sehingga suasana malam menjadi sangat romantis.

Adapun beberapa karya tulis yang menjadi inspirasi dari penulis pada penelitian sebelumnya terkait *Romantic Candle Light Dinner*. Pertama karya dari Ni Wayan Anik Aprilianti (2024) yang berjudul “Penanganan Sanctum *Romantic Candle Light Dinner* oleh *Waiter/Waitress* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas”. Pada penelitian tersebut membahas tentang The Cassowary Restaurant menyediakan menu *a’la carte* yang jenis makanannya bermacam – macam seperti *western food*, *Indonesian food*, *Indian food*. Harga *Romantic Candle Light Dinner* pada Sanctum dimulai dari Rp.1.800.000,00++/couple yang dimana menawarkan menu *table D’hote* sudah *include tiga course appetizer, maincourse, dan dessert*. Tempat berlangsungnya *Romantic Candle Light Dinner* berlokasi di Jaba Pura Taman.

Kedua, karya dari Ni Kadek Dwijayanti (2024) yang berjudul “Penanganan *Candle Light Dinner* oleh *Waiter/Waitress* pada Madu Manis Restaurant di

Komaneka At Rasa Sayang”, dalam penelitiannya membahas tentang Madu Manis Restaurant menawarkan menu *table d’hote Candle Light Dinner* yang berjenis *Balinese food* dan *Western food*. Harga *Candle Light Dinner* pada Madu Manis di mulai dari Rp. 1.800.000,00++/couple. Tempat berlangsungnya *Candle Light Dinner* berlokasi di Loby Spa.

Berdasarkan kedua penelitian sebelumnya tersebut, adapun perbedaan dengan *Romantic Candle Light Dinner* pada Herb Library Restaurant di Adiwana Resort Jembawan. Perbedaannya terletak pada menu yang ditawarkan pada Herb Library Restaurant yaitu *table d’hote* yang berjenis *vegetarian*, dan *omnivore*. Harga yang ditawarkan untuk *Romantic Candle Light Dinner* pada Herb Library Restaurant yaitu Rp1.600.000,00++/couple sudah *include* empat *course*, harga tersebut belum termasuk *tax and service charge*. Sedangkan untuk tempat berlangsungnya *Romantic Candle Light Dinner* berlokasi di *gazebo pool area*.

Berdasarkan paparan diatas, maka penulis tertarik untuk menyusun penelitian dengan judul “Penanganan *Candle Light Dinner* oleh *Waiter/Waitress* pada Herb Library Restaurant di Hotel Adiwana Resort Jembawan”. Besar harapan dari penulis agar tugas akhir ini dapat bermanfaat dan bisa menjadi bahan *review* ke penelitian berikutnya.

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimanakah cara penanganan *Romantic Candle Light Dinner* oleh *Waiter/Waitress* pada Herb Library Restaurant di Hotel Adiwana Resort Jembawan?

2. Apa sajakah kendala yang dialami saat menangani dan bagaimanakah cara mengatasi kendala yang terjadi pada saat menangani *Romantic Candle Light Dinner* pada Herb Library?

### C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dan manfaat penelitian yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Penanganan *Romantic Candle Light Dinner* oleh *Waiter/Waitress* pada Herb Library Restaurant di Hotel Adiwana Resort Jembawan adalah sebagai berikut.

Adapun tujuan penelitian dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mengetahui cara penanganan *Romantic Candle Light Dinner* oleh *Waiter/Waitress* pada Herb Library Restaurant di Hotel Adiwana Resort Jembawan.
- b. Mengetahui kendala dan cara mengatasi kendala yang dialami pada saat penanganan *Romantic Candle Light Dinner* oleh *Waiter/Waitress* pada Herb Library Restaurant di Hotel Adiwana Resort Jembawan.

### D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

1. Mahasiswa
  - a. Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 pada Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
  - b. Menambah wawasan, pengetahuan, dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Service*.

- c. Mengetahui secara detail cara yang baik dalam penanganan *Romantic Candle Light Dinner* oleh *Waiter/Waitress* pada Herb Library Restaurant di Hotel Adiwana Resort Jembawan.

## 2. Politeknik Negeri Bali

- a. Bisa menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan dan wawasan pembaca dalam bidang penanganan *Romantic Candle Light Dinner*.
- b. Mengukur kemampuan mahasiswa/mahasiswi dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa/mahasiswi maupun dosen pengajar dalam menyusun tugas akhir atau buku ajar terkait *Romantic Candle Light Dinner*.

## 3. Hotel Adiwana Resort Jembawan

- a. Sebagai bahan referensi tambahan bagi hotel Adiwana Resort Jembawan agar bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan tamu, khususnya dalam *Romantic Candle Light Dinner*.
- b. Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan pada saat melakukan proses penanganan *Romantic Candle Light Dinner*.

POLITEKNIK NEGERI BALI

## E. Metode Penulisan

Metode penulisan adalah cara ilmiah untuk dapat mengetahui suatu data dengan tujuan dapat dideskripsikan, dibuktikan, dikembangkan, ditemukan pengetahuan teori, dan tindakan dalam sebuah penelitian sehingga dapat digunakan untuk memecahkan suatu masalah.

### 1. Metode Pengumpulan Data

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

#### a. Metode Observasi

Metode observasi adalah teknik pengumpulan data atau informasi yang relevan dengan melakukan pengamatan secara langsung dan mencatat gejala – gejala pada objek yang diteliti secara langsung pada tempat penelitian. Melalui pengamatan langsung penulis dapat mengetahui bagaimana proses pelayanan *Romantic Candle Light Dinner* yang baik dan benar, dengan dapat terlibat langsung dalam penanganan *Romantic Candle Light Dinner* di Hotel Adiwana Resort Jembawan.

#### b. Metode Wawancara

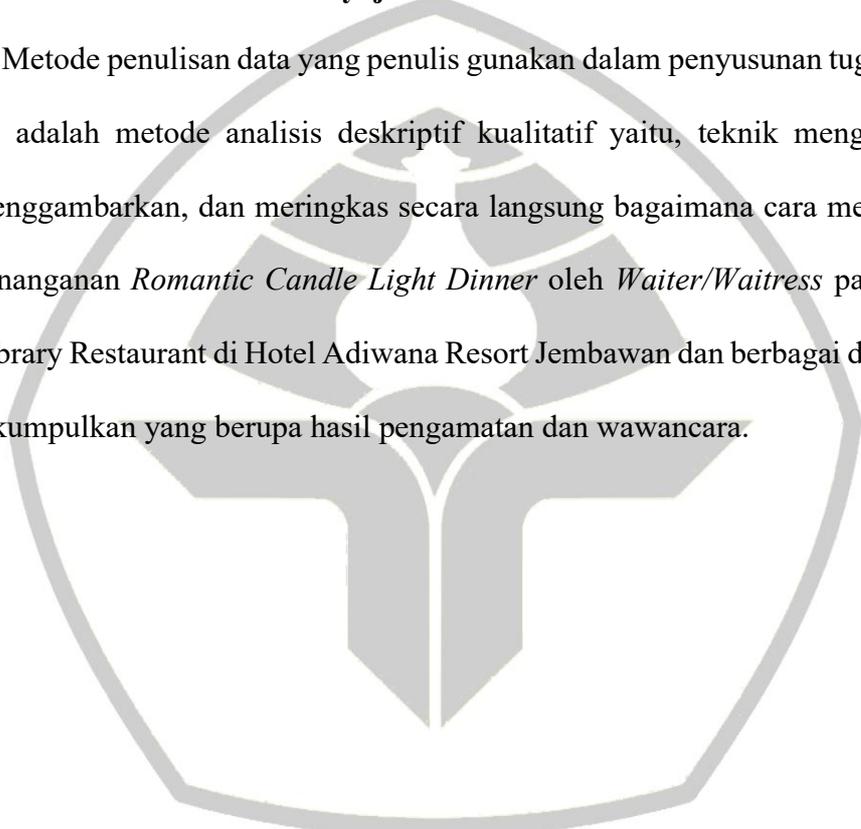
Wawancara adalah pengumpulan data dan informasi dengan mengajukan pertanyaan – pertanyaan secara lisan kepada narasumber yang terkait misalnya *restaurant manager, restaurant supervisor, dan waiter/waitress* yang pernah menangani *Romantic Candle Light Dinner* di Hotel Adiwana Resort Jembawan.

c. Studi Kepustakaan

Studi Kepustakaan merupakan segala usaha yang dilakukan oleh peneliti dalam menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau permasalahan yang sedang diteliti. Informasi yang diperoleh dapat dari buku – buku ilmiah dan jurnal penelitian.

**2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil**

Metode penulisan data yang penulis gunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif yaitu, teknik menganalisis, menggambarkan, dan meringkas secara langsung bagaimana cara melakukan penanganan *Romantic Candle Light Dinner* oleh *Waiter/Waitress* pada Herb Library Restaurant di Hotel Adiwana Resort Jembawan dan berbagai data yang dikumpulkan yang berupa hasil pengamatan dan wawancara.



POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Kesimpulan yang dapat diambil dari uraian pembahasan diatas sebagai berikut:

1. *Romantic Candle Light Dinner* merupakan salah satu pelayanan makan malam spesial yang dijadikan media promosi pada sebuah restaurant atau akomodasi perhotelan yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum. *Romantic Candle Light Dinner* umumnya dijadikan salah satu promosi bagi para tamu yang baru menikah dan juga diperuntukkan bagi tamu yang merayakan hari pernikahan di Bali terutama para tamu yang menginap di Hotel Adiwana Resort Jembawan. *Romantic Candle Light Dinner* pelayanan dilaksanakan dimulai dari pukul 19.00 sampai 22.30 malam dengan penyajian menggunakan *menu table D'hote* dengan harga paket Rp.1.600.000,00++/couple.
2. Penanganan *Romantic Candle Light Dinner* memiliki tiga tahapan yang perlu dilakukan mulai dari tahapan persiapan yang dimana sebelum dinner berlangsung *waiter/waitress* harus mempersiapkan diri dan mempersiapkan alat – alat yang digunakan, tahapan pelaksanaan yang dimana berisi *sequence of service* atau tata cara penanganan pelayanan dengan baik dan benar, dan selanjutnya tahapan akhir yang dimana tahapan ini dilakukan kegiatan pengembalian alat-alat yang sudah selesai digunakan kemudian diletakkan pada tempatnya dan membersihkan area *dinner* yang dibantu oleh *public area* agar seluruh area bersih dan rapi.

3. Adapun hambatan yang ditemukan dan solusi untuk mengatasi pada penanganan *Romantic Candle Light Dinner* oleh *Waiter/Waitress*. Hambatan pertama yaitu kurangnya tim kerja yang berdampak tatanan tanggung jawab masing-masing *section* akan terganggu akibat terbaginya tim kerja maka dari itu solusi yang dapat mengatasinya adalah pihak restoran terbuka untuk menerima *daily worker* maupun *trainee* untuk menutupi kekurangan team kerja sehingga operasional bisa berjalan dengan lancar. Hambatan kedua yaitu kurangnya pemahaman dalam bahasa asing (*English*) yang dimana pada saat berkomunikasi ditemukan kekeliruan dalam mengartikan maksud dari tamu, hal ini dapat menyebabkan miskomunikasi antara tamu dan *waiter/waitress*, solusi yang dapat mengatasinya adalah seringnya berkomunikasi dengan tamu untuk bisa memperluas dan memperbanyak kosa kata asing dan melakukan *briefing* sebelum bekerja. Hambatan ketiga yaitu siklus cuaca yang tidak menentu yang dimana dapat berpengaruh pada pelaksanaan *Romantic Candle Light Dinner* berlangsung karena dilakukan pada ruangan terbuka atau *outdoor*, solusi yang dapat mengatasinya adalah dengan melakukan pengamatan serta menyiapkan cara alternatif lain untuk mengantisipasi jika terjadi hal yang tidak diinginkan.

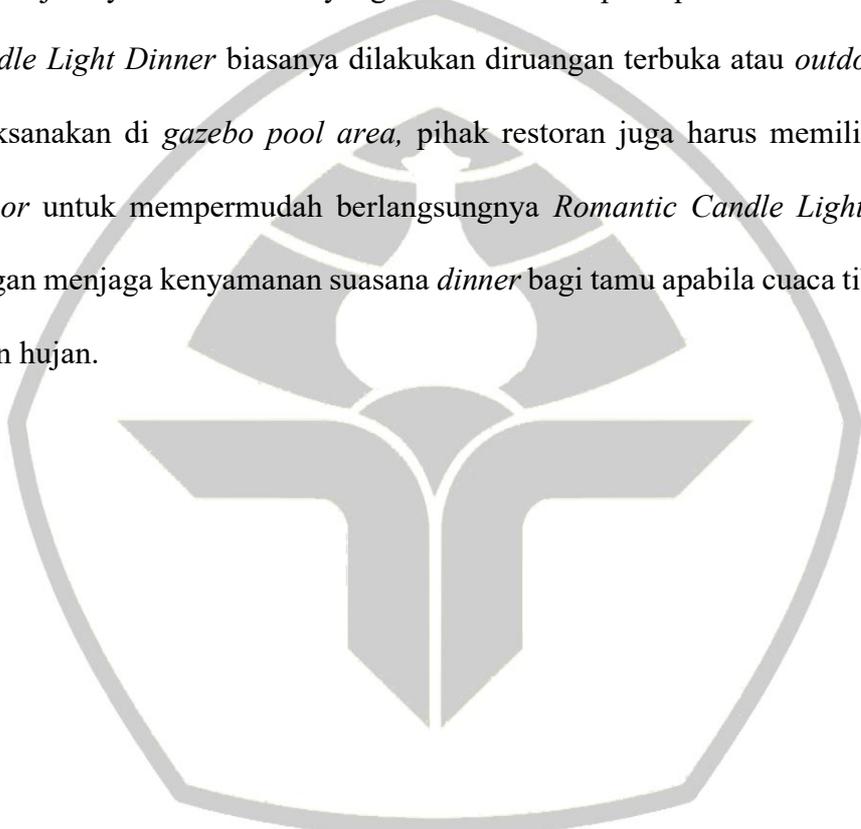
## B. Saran

Berdasarkan uraian dari hasil pembahasan dapat diperoleh saran, penulis menyampaikan hasil yang dapat dijadikan pertimbangan demi kemajuan hotel, meliputi:

1. Menambah jumlah *waiter/waitress* saat ada bookingan *Romantic Candle Light Dinner*, pihak restoran terbuka untuk menerima *daily worker* maupun *trainee*

untuk menutupi kekurangan tim kerja sehingga operasional bisa berjalan dengan lancar.

2. Melaksanakan *workshop* bahasa Inggris bagi *staff* yang bisa dilaksanakan satu bulan sekali untuk meningkatkan kemampuan dalam berbahasa Inggris agar meminimalisir terjadinya miskomunikasi pada penanganan saat melayani tamu.
3. Jika terjadinya siklus cuaca yang tidak menentu pada pelaksanaan *Romantic Candle Light Dinner* biasanya dilakukan diruangan terbuka atau *outdoor* yang dilaksanakan di *gazebo pool area*, pihak restoran juga harus memiliki akses *indoor* untuk mempermudah berlangsungnya *Romantic Candle Light Dinner* dengan menjaga kenyamanan suasana *dinner* bagi tamu apabila cuaca tiba – tiba turun hujan.



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- (KBBI), K. B. B. I. (n.d.). *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*.  
Ebta.Setiawan. <https://kbbi.web.id/penanganan>
- Aprilianti, N. W. A. (2024). *PENANGANAN SANCTUM ROMANTIC CANDLE LIGHT DINNER OLEH WAITER/WAITRESS DI THE CASSOWARY RESTAURANT SANCTOO SUITES & VILLAS*. Politeknik Negeri Bali.
- Ardiyanto, F. B. (2012). *Peran kerja food and beverage department dalam meningkatkan pelayanan kepada tamu Hotel Agas Internasional Solo*. ARS University.
- Bagyono. (2023). *Pariwisata dan Perhotelan* (6th ed.). Alfabeta.
- Hendrik. (2024). *Pengertian Hotel, Jenis dan Karakteristiknya*.  
[https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-hotel/?srsrtid=AfmBOorXBVEsLor-pUZQgZQRte7JoyAHJFUX2peSitoAnBZK56vBfO3H#google\\_vignette](https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-hotel/?srsrtid=AfmBOorXBVEsLor-pUZQgZQRte7JoyAHJFUX2peSitoAnBZK56vBfO3H#google_vignette)
- Kurnia, H., Sriyogani, I. A., & Nuryati, N. (2021). Implementasi Nilai-Nilai Pancasila dalam Food And Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. *Jurnal Basicedu*, 5(5), 4127–4137.  
<https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i5.1473>
- Media, T. (2023). *Candle Light Dinner Artinya Apa? Begini Penjelasan Candle Light Dinner yang sedang Dibahas Banyak Orang*.  
<https://tuturmedia.com/candle-light-dinner-artinya-apa-begini-penjelasan-candle-light-dinner/?amp=1>
- Republik Indonesia, M. K. dan P. (2021). Keputusan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif / Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. *Menteri Kebudayaan Dan Pariwisata*, 4(1), 88–100.
- Unik Desthiani, Ratna Suminar, S. C. (2021). *Peran dan Tugas Administrasi Food & Beverage Service Pada Hotel Santika Bsd City Serpong*.  
[https://scholar.google.co.id/citations?view\\_op=view\\_citation&hl=id&user=rGPh0aQAAAAJ&citation\\_for\\_view=rGPh0aQAAAAJ:IjCSPb-OGe4C](https://scholar.google.co.id/citations?view_op=view_citation&hl=id&user=rGPh0aQAAAAJ&citation_for_view=rGPh0aQAAAAJ:IjCSPb-OGe4C)
- Winia, D. O. dan N. (2017). *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional* (A. Parnama (ed.); 8th ed.). Paramita.

POLITEKNIK NEGERI BALI