

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH PRAMUSAJI
DI TANARASA RESTAURANT TANADEWA RESORT UBUD
BALI BY CROSS COLLECTION**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Wayan Supar Santi

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH PRAMUSAJI
DI TANARASA RESTAURANT TANADEWA RESORT UBUD
BALI BY CROSS COLLECTION**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Wayan Supar Santi
NIM 2215823241**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH PRAMUSAJI DI TANARASA RESTAURANT TANADEWA RESORT UBUD BALI BY CROSS COLLECTION

**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 Supar Santi
NIM 2215823241**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
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 Romantic Dinner oleh Pramusaji di Tanarasa Restaurant Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan Romantic Dinner oleh Pramusaji di Tanarasa Restaurant Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III 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 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 D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III 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 ini.
6. Dr. I Ketut Suja, S.E., M.Si selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
7. Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
8. Ibu Ni Luh Putu Utami, selaku Human Resource Manager yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection untuk mendukung penulisan pedoman Tugas Akhir ini.
9. Seluruh Staf Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Bapak I Made Asa dan Ibu Ni Ketut Kari, kedua orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan pedoman tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki kekurangan dan belum sepenuhnya sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak guna perbaikan di masa yang akan datang.

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.

Gianyar, Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
LEMBAR PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	viii
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	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat	5
E. Metode Penulisan.....	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel	9
B. Food and Beverage Service	12
1. Pengertian Food and Beverage service	12
C. Restoran	13
1. Pengertian Restoran	13
2. Klasifikasi Restoran	13
D. Pengertian Pelayanan	14
E. Squence Of Service.....	16
F. Romantic Dinner	19
G. Pramusaji.....	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	21
A. Lokasi dan Sejarah Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection.....	21
1. Lokasi Hotel.....	21
2. Sejarah Hotel.....	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Tanadewa Resort Ubud	23
1. Bidang Usaha Tanadewa Resort Ubud	23
2. Fasilitas	28
C. Struktur Organisasi Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
A. Pelayanan Romantic Dinner oleh Pramusaji di Tanarasa Restaurant	41

B. Hambatan yang Dihadapi serta Cara Mengatasinya	57
BAB V PENUTUP.....	59
A. Simpulan	59
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN	



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

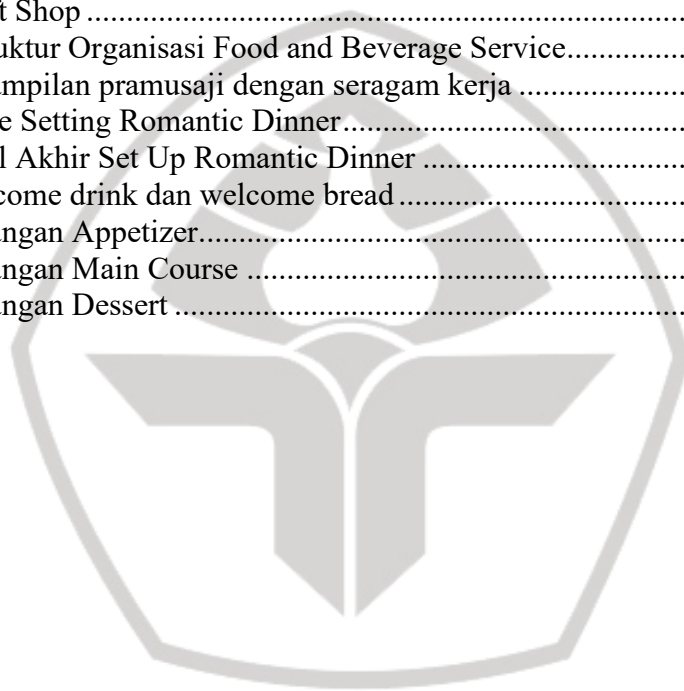
Tabel 3.1 Tipe Kamar	23
Tabel 3.2 Restoran dan Bar	25
Tabel 3.3 Tipe Venue	27
Tabel 3.4 Jenis-jenis Spa Treatment	27



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection	21
Gambar 3.2 Sky Suite Room.....	28
Gambar 3.3 Courtyard Pool Villa	29
Gambar 3.4 Tanadewa Suite	29
Gambar 3.5 Tanadewa Grand Suite	30
Gambar 3.6 Tanarasa Restaurant	30
Gambar 3.7 Sky Terrace	31
Gambar 3.8 Swimming Pool.....	32
Gambar 3.9 Tanatemu.....	32
Gambar 3.10 Gym.....	33
Gambar 3.11 Yoga Hut	34
Gambar 3.12 Tanaspa.....	34
Gambar 3.13 Library.....	35
Gambar 3.14 Gift Shop	35
Gambar 3.15 Struktur Organisasi Food and Beverage Service.....	36
Gambar 4.1 Penampilan pramusaji dengan seragam kerja	43
Gambar 4.2 Table Setting Romantic Dinner.....	46
Gambar 4.3 Hasil Akhir Set Up Romantic Dinner	47
Gambar 4.4 Welcome drink dan welcome bread	50
Gambar 4.5 Hidangan Appetizer.....	51
Gambar 4.6 Hidangan Main Course	52
Gambar 4.7 Hidangan Dessert	53



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Daftar Menu Romantic Dinner
- Lampiran 2 Reservasi Romantic Dinner
- Lampiran 3 Struktur Organisasi Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection
- Lampiran 4 Melakukan Set Up Table
- Lampiran 5 Romantic Dinner Set Up di area Outdoor
- Lampiran 6 Romantic Dinner Set Up di area Indoor



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection merupakan hotel bintang lima yang terletak di jalan Padang Getas, Banjar Kengetan, desa Singakerta, Ubud. Hotel ini dibangun dengan mengedepankan unsur-unsur budaya Bali dan memiliki 41 kamar serta terletak sekitar 32 km dari Bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai, yang dapat ditempuh dalam waktu sekitar satu jam. Sejak dibuka pada tahun 2019, Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection memiliki berbagai departemen yang saling berkaitan dan bekerja sama untuk mendukung kelancaran operasional hotel. Departemen - departemen tersebut meliputi Front Office Department, Housekeeping Department, Sales and Marketing Department, Human Resource Department, Engineering department dan Food and Beverage Department.

Salah satu departemen yang memiliki peran penting dalam operasional hotel, khususnya di bidang makanan dan minuman, adalah Food and Beverage Department. Departemen ini terbagi menjadi dua bagian utama, yaitu Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service. Food and Beverage Product bertanggung jawab dalam pengolahan makanan dan memastikan kualitas hidangan sesuai standar hotel. Sementara itu, Food and Beverage Service bertugas menyajikan makanan dan minuman secara profesional kepada tamu. Untuk mendukung operasionalnya, keberadaan restoran sangat penting sebagai tempat utama pelayanan. Tanarasa Restaurant merupakan restoran utama di Tanadewa

Resort Ubud Bali by Cross Collection yang menyediakan layanan mulai dari sarapan hingga makan malam. Sarapan disajikan dalam bentuk *semi buffet*, sedangkan makan siang dan makan malam disajikan dengan menu *à la carte* yang mencakup *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*. Selain menawarkan menu reguler, Tanarasa Restaurant juga menawarkan berbagai paket spesial, salah satunya adalah *romantic dinner package*.

Romantic dinner merupakan layanan makan malam yang dirancang untuk menciptakan suasana intim dan berkesan bagi pasangan. *Romantic dinner* dimulai dari pukul 19.00 hingga 22.30 WITA, dengan sistem reservasi minimal satu hari sebelumnya. Menu yang ditawarkan berupa *Western set menu* yang terdiri dari *tiga course* dimulai dengan *appetizer* berupa *seared nut-coated tuna*, dilanjutkan dengan *main course* yang dapat dipilih antara *grilled prawn* atau *pan-roasted beef tenderloin*, serta ditutup dengan *dessert* berupa *molten chocolate cake*. Sebelum menikmati hidangan, tamu akan disambut dengan *welcome bread* berupa *garlic bread with chili mayo* dan *welcome drink* khas Bali bernama "Loloh Sinom" yang terbuat dari *turmeric*, *ginger*, *lime*, dan *honey*. *Romantic dinner* ini tersedia dalam tiga pilihan harga, yaitu paket *romantic dinner* dengan harga Rp 1.300.000++ (dengan minuman *soft drink*), paket *romantic dinner* dengan harga Rp 1.500.000++ (dengan *signature cocktail*), dan paket *romantic dinner* dengan harga Rp 1.800.000++ (dengan *wine*). Keunikan utama dari *romantic dinner* ini adalah fleksibilitas lokasi pelaksanaannya. Tamu dapat memilih salah satu dari lima *venue* yang tersedia, baik *indoor* maupun *outdoor*, tanpa adanya perbedaan harga. Pilihan lokasi ini memungkinkan tamu menyesuaikan suasana makan malam sesuai dengan

keinginan mereka, sehingga menciptakan pengalaman yang lebih personal. Hal inilah yang menjadi daya tarik tersendiri dan membedakan Tanarasa Restaurant dari tempat lainnya. Dalam penyelenggaraan *romantic dinner*, peran pramusaji sangat penting dalam menciptakan suasana yang nyaman dan romantis. Pramusaji tidak hanya bertugas menyajikan hidangan, tetapi juga memastikan seluruh proses pelayanan berjalan lancar, penuh perhatian, dan sesuai standar operasional hotel. Kualitas pelayanan inilah yang menentukan kepuasan tamu dan keberhasilan *acara romantic dinner*.

Berdasarkan tugas akhir sebelumnya yang ditulis oleh Sujana (2024) dengan judul “Pelayanan Candle Light Dinner oleh Pramusaji di Kepitu Restaurant The Kayon Valley Resort Ubud” yang membahas pelayanan *candle light dinner* dikemas dengan nuansa budaya lokal. Salah satunya terlihat dari penggunaan pakaian adat Bali oleh pramusaji, serta pemilihan lokasi *candle light dinner* di area *outdoor* dengan latar pemandangan hutan, sehingga menciptakan suasana alami dan romantis. Selanjutnya tugas akhir kedua yang ditulis oleh Fadila (2023) dengan judul “Penanganan Romantic Dinner oleh Pramusaji di Segaran Restaurant Jumairah Bali”. Membahas penanganan *romantic dinner* yang juga berlangsung di area *outdoor*, namun dengan latar pemandangan pantai yang indah. Persamaan ketiga tugas akhir ini terletak pada fokus pembahasan yang sama, yaitu mengenai pelayanan *romantic dinner*. Sementara itu, perbedaan pada tugas akhir ini terlihat dari keunikan menu yang disajikan, di mana di Tanarasa Restaurant menyediakan set menu bergaya *Western* dengan sentuhan lokal pada *welcome drink* yang

bernama Loloh Sinom, serta adanya keleluasaan bagi tamu dalam menentukan lokasi makan malam yang sesuai dengan suasana yang diinginkan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis menyusun tugas akhir berjudul “Pelayanan Romantic Dinner oleh Pramusaji di Tanarasa Restaurant Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection”, dengan harapan dapat memberikan gambaran menyeluruh mengenai proses pelayanan *romantic dinner*, hal-hal yang perlu dipersiapkan, serta kendala selama proses pelayanan berlangsung dan cara mengatasinya.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pelayanan *romantic dinner* oleh pramusaji di Tanarasa Restaurant Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection?
2. Apa sajakah hambatan dalam pelayanan *romantic dinner* oleh pramusaji di Tanarasa Restaurant Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mendeskripsikan pelayanan *Romantic dinner* oleh Pramusaji di Tanarasa Restaurant Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection.

- b. Menjelaskan hambatan yang dihadapi oleh pramusaji dalam pelayanan *Romantic dinner* di Tanarasa Restaurant Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection dan cara mengatasinya.

D. Manfaat

Adapun manfaat yang bisa diperoleh dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan studi di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 - b. Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang Food and Beverage Service khususnya *handling romantic dinner*.
 - c. Mengetahui secara detail tentang pelayanan *Romantic dinner* oleh Pramusaji di Tanarasa Restaurant Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection.
2. Bagi Politeknik Negeri Bali
 - a. Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang Food and Beverage Service.
 - b. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang Pelayanan *Romantic dinner*.

3. Bagi Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection

- a. Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam *pelayanan Romantic dinner*.
- b. Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pelayanan *romantic dinner*.

E. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam tugas akhir ini terdiri dari beberapa teknik, yaitu observasi, wawancara, dan studi pustaka. Penjelasan masing-masing metode disajikan sebagai berikut:

a. Observasi

Metode Observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan melakukan pengamatan atau penglihatan secara langsung oleh penulis didalam kegiatan perusahaan dan mencatat semua data yang diperlukan. Metode observasi ini dilakukan selama penulis melaksanakan praktik kerja lapangan (PKL) di Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection.

b. Wawancara

Metode wawancara adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan mengajukan beberapa pertanyaan kepada pihak-pihak terkait. Dalam penelitian ini, penulis melakukan wawancara dengan pramusaji dan FB Captain sebagai narasumber di Tanarasa Restaurant Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection, guna memperoleh data mengenai pelayanan *romantic dinner*.

c. Studi Pustaka

Metode Studi Kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan cara memahami dan mempelajari teori-teori dari berbagai literatur yang berhubungan dengan penelitian tersebut. Hal ini dilakukan dengan cara membaca buku-buku yang berkaitan dengan judul dan permasalahan yang dibahas dalam tugas akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Penyusunan tugas akhir ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Data yang dikumpulkan bersifat kualitatif, diperoleh melalui observasi langsung, wawancara, dan studi pustaka. Penulis menganalisis informasi yang berkaitan dengan pelayanan romantic dinner di Tanarasa Restaurant Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection. Hasil analisis disajikan dalam bentuk uraian deskriptif, dilengkapi dengan gambar dan tabel untuk memperjelas pembahasan.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian mengenai pelayanan *romantic dinner* oleh pramusaji di Tanarasa Restaurant Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection, maka dapat disimpulkan bahwa proses pelayanan ini terdiri dari tiga tahapan utama yang harus dijalankan secara profesional yang meliputi:

1. Tahap persiapan yang terbagi menjadi dua yaitu persiapan diri dan persiapan area, peralatan dan bahan. Persiapan diri mencakup penampilan, kebersihan pribadi, sedangkan persiapan area, peralatan, dan bahan, meliputi penataan meja, pemilihan peralatan makan, dekorasi, dan *set up table*.
2. Tahap pelaksanaan meliputi rangkaian pelayanan mulai dari penyambutan tamu hingga penyajian makanan secara bertahap, seperti *welcome drink*, *appetizer*, *main course*, dan *dessert*. Selain itu, pramusaji juga melakukan interaksi langsung dengan tamu, seperti memperkenalkan diri, memberikan penjelasan menu, hingga proses penutupan berupa penyampaian tagihan dan perpisahan.
3. Tahap Akhir, pramusaji bertugas membersihkan dan menyimpan peralatan, menghitung *linen*, serta melakukan pemeriksaan menyeluruh di area acara. Pada tahap ini, pramusaji juga berkoordinasi dengan housekeeping department untuk pembersihan area.
4. Dalam Pelaksanaan *romantic dinner*, terdapat beberapa kendala utama, yaitu cuaca yang tidak menentu, pembatalan reservasi mendadak oleh tamu, dan gangguan serangga di area *outdoor*. Untuk mengatasi cuaca buruk, pihak

restoran memantau kondisi sejak sore hari dan memindahkan acara ke area *indoor* jika diperlukan. Pembatalan mendadak diantisipasi dengan penerapan kebijakan *cancellation fee*. Sedangkan gangguan serangga diminimalisir melalui penyemprotan *insect repellent*, penggunaan lilin aromaterapi, dan penyediaan losion anti-nyamuk bagi tamu guna menjaga kenyamanan selama acara.

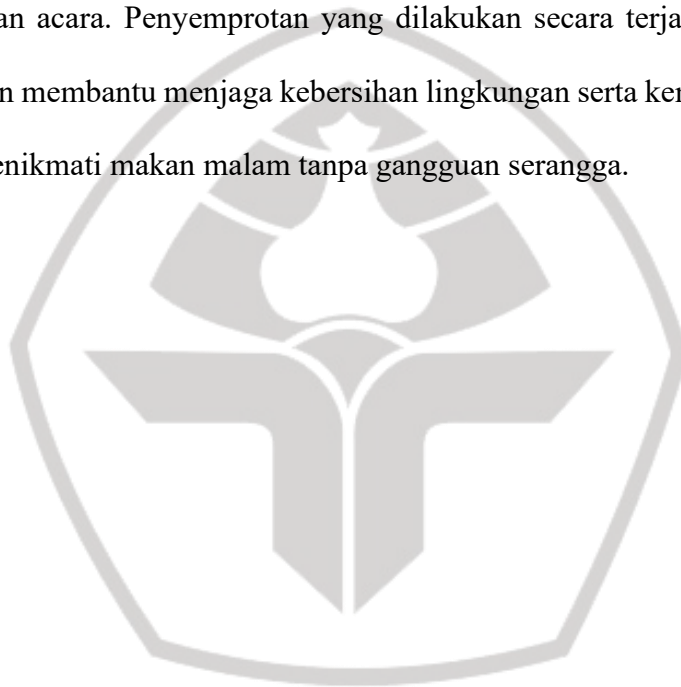
B. Saran

Berdasarkan hambatan-hambatan yang ditemukan selama pelaksanaan *romantic dinner* di Tanarasa Restaurant, Tanadewa Resort & Spa Ubud by Cross Collection, penulis memberikan beberapa saran yang diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pihak hotel untuk meningkatkan kualitas pelayanan ke depannya:

1. Pihak hotel disarankan untuk mengoptimalkan pemantauan kondisi cuaca dengan menggunakan aplikasi prakiraan cuaca seperti *weather force*. Pemantauan ini perlu dilakukan secara berkala, khususnya sejak siang hingga menjelang waktu pelaksanaan *romantic dinner*, agar keputusan terkait penyesuaian lokasi acara dapat diambil lebih cepat dan tepat. Langkah ini akan membantu meminimalkan gangguan akibat hujan mendadak, terutama ketika acara direncanakan di area *outdoor*.
2. Untuk menghindari kerugian akibat pembatalan sepihak oleh tamu dalam waktu yang sangat singkat, pihak hotel disarankan untuk menerapkan sistem pembayaran uang muka (*down payment*) sebesar 50% dari total biaya *romantic dinner* pada saat reservasi dilakukan. DP ini bersifat *non-refundable*, dan

kebijakan ini perlu dijelaskan secara transparan kepada tamu pada saat pemesanan. Penerapan sistem ini tidak hanya memberikan kepastian terhadap reservasi, tetapi juga melindungi pihak hotel dari kerugian operasional.

3. Karena *romantic dinner* sering dilaksanakan di area luar ruangan yang rentan terhadap gangguan serangga seperti nyamuk dan semut, pihak hotel disarankan untuk mengoptimalkan jadwal penyemprotan oleh tim *pest control* menjelang pelaksanaan acara. Penyemprotan yang dilakukan secara terjadwal dan tepat waktu akan membantu menjaga kebersihan lingkungan serta kenyamanan tamu selama menikmati makan malam tanpa gangguan serangga.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, A. P. (2018). *Landasan Konseptual Perencanaan Dan Perancangan Jogja Resto Dan Galeri Restoran Dan Galeri Seni Lukis Di Yogyakarta*. 19–53.
- Arjana, I. G. B. (2016). *Geografi pariwisata dan ekonomi kreatif*. Rajawali.
- Atmoko, T. P. H. (2018). Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Volume Penjualan Di Cavinton Hotel Yogyakarta. *Journal of Indonesian Tourism, Hospitality and Recreation*, 1(2), 83–96. <https://doi.org/10.17509/jithor.v1i2.13769>
- Dwi Insani, Y., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1), 13–28. <https://doi.org/10.51977/jiip.v2i1.297>
- Erianto, E. (2022). Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanam). *Jurnal Akomodasi Agung*, 1, 99–109.
- Fadila, A. I. (2023). Penanganan Romantic Dinner oleh Pramusaji di Segaran Restaurant Jumeirah Bali. *Tugas Akhir, Politeknik Negeri Bali*. <http://repository.pnb.ac.id/id/eprint/7809%0Ahttp://repository.pnb.ac.id/7809>
- Harahap, Z., Leonandri, D., & Julvitra, E. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Di 71st Omakase Restoran, Cikajang Jakarta. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 8(2), 120–131. <https://doi.org/10.36983/japm.v8i2.93>
- Herianto, M., & Gunawan, J. (2020). Identifikasi Karakteristik pada Industri Restoran di Surabaya. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, 8(2). <https://doi.org/10.12962/j23373520.v8i2.48350>
- Krestanto, H. (2019). Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata*, 17(1), 1–8.
- Mantjari, J., Lagarense, B. E. S., & Sangari, F. (2024). Optimalisasi Peran Layanan Food & Beverage Service Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Di Restoran Suku, Conrad Bali. *Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata Edisi*, 7(2), 41–52.
- Pertiwi, S. M., Suyanto, S., & Asmara, D. (2020). Kualitas Pelayanan Pramusaji Terhadap Kepuasan Tamu di Restoran Cashmere Aston Solo Hotel. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 15(2), 60–66.
- Pradini, G., & Ananda, A. (2022). Peran food & beverage service dalam memberikan pelayanan untuk meningkatkan kepuasan pelanggan di mcdonald's jatipadang. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 11(3), 263–277. <https://stiemuttaqien.ac.id/ojs/index.php/OJS/article/view/1131>
- Riadi, M. (2017). *Pengertian, jenis, dan sistem pelayanan restoran*. KajianPustaka.Com. <https://www.kajianpustaka.com/2017/11/pengertian-jenis-dan-sistem-pelayanan-restoran.html>
- Suardana, I. K., & Suriansyah, S. (2024). *Upaya Meningkatkan Profesionalisme Waiter Dan Waitress Dalam Mencapai Keberhasilan Operasional Food And Beverage Service Dan Kepuasan Pelanggan Di Restaurant Mawar Saron Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta*. 7(2).

- Sujana, I. K. (2024). Tugas akhir pelayanan candle light dinner oleh pramusaji di kepitu restaurant the kayon valley resort ubud. *Tugas Akhir, Politeknik Negeri Bali*.
- 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](https://repository.polimdo.ac.id/2850/1/Modul_Food_Service_1_Pelayanan_di_Restoran.pdf)
- Trisna Semara, I. M. (2018). *Perencanaan dan Perancangan Hotel*. Deepublish.
- Williandani, M., Tambunan, I. B., & Gaol, R. N. L. (2022). Tinjauan Tentang Tugas Dan Tanggung Jawab Greeter Pada Restoran Nangroe Saka Hotel Medan. *Jurnal Akomodasi Agung*, IX(2), 81–91. www.aging-us.com
- Yolanda Syafri, & Wulandari, D. P. (2023). Pengaruh Service Performance terhadap Repurchase Intention di The Axana Hotel Padang. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(2), 662–669. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i2.67104>



POLITEKNIK NEGERI BALI