

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH WAITER
PADA CASCADE LOUNGE DI THE MULIA, MULIA
RESORT AND VILLAS NUSA DUA, BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

DIMAS PUTRA WEDADANA

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG**

2025

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH WAITER
PADA CASCADE LOUNGE DI THE MULIA, MULIA
RESORT AND VILLAS NUSA DUA, BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

DIMAS PUTRA WEDADANA

NIM 2215823155

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH WAITER PADA CASCADE LOUNGE DI THE MULIA, MULIA RESORT AND VILLAS NUSA DUA, BALI

Tugas akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli
Madya di program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

DIMAS PUTRA WEDADANA

NIM 2215823155

**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 Romantic Dinner Oleh Waiter Pada Cascade Lounge di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua, Bali** dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan Romantic Dinner Oleh Waiter Pada Cascade Lounge di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua, Bali 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 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 Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dra. I A kade Werdika Damayanti, M.par, selaku dosen pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Ida Ayu Ketut Sumawidari, SE., M.Agb, selaku dosen pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Bapak I Putu Putra Juliana, selaku Training Manager di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua, Bali yang telah memberikan arahan dan informasi untuk dukungan tugas akhir
8. Bapak Gede Adnyana Putra A.Md.Par, selaku asisten manajer Cascade Lounge di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua, Bali yang telah memberikan bimbingan serta informasi dukungan tugas akhir
9. Seluruh Staff Cascade Lounge yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.

10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

11. I Wayan suartana (Alm) dan Ni Wayan Sariwati, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil

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, Juli 2025

(Dimas Putra)

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan.....	6
BAB II.....	9
LANDASAN TEORI.....	9
A. Hotel.....	9
B. Food and Beverage Department.....	12
C. Restoran.....	14
D. Pengertian Waiter/Waitress.....	18
E. Pelayanan.....	19
BAB III.....	21
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	21
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	22
C. Struktur Organisasi.....	45
BAB IV.....	51
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	51
A. Penyajian Hasil Observasi.....	51
B. Kendala yang dihadapi saat Pelayanan Romantic Dinner oleh Waiter pada Cascade Lounge di The Mulia, Mulia Resort and Villas Nusa Dua, Bali.....	65
BAB V.....	68

PENUTUP.....	68
A. Simpulan.....	68
B. Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA.....	71
LAMPIRAN.....	73



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Kategori kamar The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa.....	22
Tabel 3. 2 Kategori kamar The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua.....	23
Tabel 3. 3 Kategori kamar The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua.....	24



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo The Mulia, Mulia Resort & Villa, Nusa Dua, Bali, 2024...	21
Gambar 3. 2 Eternity Chapel.....	25
Gambar 3. 3 Mulia Grand Ballroom.....	25
Gambar 3. 4 Violet Ballroom.....	26
Gambar 3. 5 Tulip Ballroom.....	26
Gambar 3. 6 Mulia Spa.....	27
Gambar 3. 7 The Lounge.....	35
Gambar 3. 8 The Oasis.....	35
Gambar 3. 9 Living Room.....	36
Gambar 3. 10 Cascade Lounge.....	37
Gambar 3. 11 The Café Restaurant.....	38
Gambar 3. 12 Mulia Deli.....	38
Gambar 3. 13 Soleil Restaurant.....	39
Gambar 3. 14 Table 8.....	39
Gambar 3. 15 Edogin Restaurant.....	40
Gambar 3. 16 The Bar.....	40
Gambar 3. 17 Sky Bar.....	41
Gambar 3. 18 ZJ'S.....	42
Gambar 3. 19 Fitness Center.....	42
Gambar 3. 20 Mulia Kids.....	43
Gambar 3. 21 Ocean Pool.....	43
Gambar 3. 22 Courtyard Pool.....	43
Gambar 3. 23 Splash Kids Pool.....	44
Gambar 3. 24 Aqua Pool.....	44
Gambar 3. 25 Struktur Organisasi The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua, Bali.....	45
Gambar 3. 26 Struktur Organisasi Food & Bevarage.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Gambar Romantic Dinner.....	67
Lampiran 2 Melakukan persiapan melipat napkin.....	67
Lampiran 3 Melakukan persiapan cuterlies	68
Lampiran 4 Melakukan persiapan glass untuk Romantic dinner.....	68



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua, Bali terletak di Jl. Raya Nusa Dua Selatan, Kawasan Sawangan, Nusa Dua, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali. Jarak dari bandara internasional Ngurah Rai 15 Km yang dapat ditempuh selama 30 menit. Hotel ini berdekatan dengan beberapa Pantai yaitu, Pantai Water Blow, Pantai Pandawa, Pantai Gunung Payung, dan Pantai Geger, selain itu juga ada beberapa objek wisata seperti Monumen Taman Mumbul, Bali National Golf Club, dan banyak objek wisata lainnya.

Selain menyediakan fasilitas kamar atau akomodasi The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua, Bali memiliki 11 *restaurant* dan bar. The Lounge menyajikan menu masakan Indonesian dan Western *breakfast* dan *high tea* serta *cocktail* dan *mocktail*. The Oasis menyajikan masakan Indonesian dan Western dalam *a'la carte* serta minuman *cocktail* dan *mocktail*. Living Room Restaurant yang menyajikan menu *buffet* dan *a'la carte* serta *cocktail*, *mocktail*, dan *afternoon tea*. Cascade Lounge yang menyajikan *a'la carte* serta *cocktail* dan *mocktail*. Café Restaurant yang menyajikan buffet serta cocktail dan mocktail, Mulia Deli yang menyajikan *pastry* dan *bakery*. Soleil Restaurant yang menyajikan *ala carte*, *buffet*, dan *Sunday brunch* serta minuman *cocktail* dan *mocktail*. Table 8 yang menyajikan Chinese food dengan menu *a'la carte* dan *buffet*. Edogin yang menyajikan Japanese food *teppanyaki counter*, *teppanyaki buffet* serta minuman *cocktail* dan *mocktail*. The Bar yang menyediakan berbagai

cocktail dan *mocktail*, *afternoon tea*, dan *live music*. Sky Bar yang menyajikan berbagai *cocktail* dan *mocktail*, Z'js Bar yang menyajikan berbagai *cocktail* dan *mocktail* serta tempat untuk *after party*.

Cascade Lounge merupakan salah satu restaurant di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua, Bali yang memiliki tempat peristirahatan yang nyaman untuk mengobrol santai, berelaksasi dengan merasakan perpaduan sempurna antara ketenangan dan kehidupan hotel dengan meja kaca yang elegan dan interior mewah. Ideal untuk bersantai dalam gaya serta menyajikan *a'la carte* menu mulai dari *lunch* dengan berbagai makanan dari beberapa negara seperti: Indonesia, Western, Japanese, Chineses, Korean, Thailand dan Indian. Dinner dan *afternoon tea (high tea)* yang memiliki 2 menu yaitu Western dan Indonesia yang dapat dinikmati di siang menuju sore hari. Juga dapat menikmati *cocktail* dan *mocktail* serta minuman promosi bulanan yang berbeda setiap bulannya dengan disuguhkan pemandangan menuju kolam renang dan pantai yang indah. Adapun *welcome drink* yang memiliki berbagai tipe minuman mulai dari *refreshing (cold)* dan *relaxing (hot)* yang didapat ketika melakukan *check in* dan menunggu kamar yang dapat dinikmati di Cascade Lounge. Cascade lounge juga menyediakan *Romantic dinner* yang menyajikan makanan yang Istimewa dengan berbagai negara. Serta tempat khusus yang dilengkapi dengan hiasan meja dan kursi serta lampu lentera yang dimana menambah kesan menarik dan pemandangan yang dapat memanjakan mata dari sore menjelang malam.

Romantic dinner adalah makan malam yang dirancang khusus untuk menciptakan suasana intim pasangan serta merupakan momen yang istimewa dimana seseorang dapat mengekspresikan cinta dan perhatian kepada pasangan

melalui pengalaman makan malam dengan penuh kasih. Momen ini bisa menjadi kunci untuk menciptakan kenangan yang tak terlupakan. Cascade Lounge sendiri menyajikan *Romantic Dinner* dengan pelayananan *set up* menu serta tempat khusus yang dilengkapi dengan hiasan meja seperti vas bunga, lilin dan kursi dengan bahan yang *luxury* serta lampu lentera yang dimana menambah kesan menarik dan romantic serta pemandangan menuju kolam renang dan lautan Indian yang dapat memanjakan mata. Dengan berbagai pilihan menu makanan dengan lima *course* yang terdiri dari Western menu, Indonesia menu, Chinese menu, Japanese menu dan Indian menu. Romantic dinner dimulai dari jam (18.00 – 21.00 WITA) dilayani oleh satu *waiter* sehingga *Romantic Dinner* terasa lebih *private* dan nyaman.

Pelayanan romantic dinner telah ditulis pada beberapa Tugas Akhir seperti Tugas Akhir yang ditulis oleh Dewa Ayu Siska Diah yang berjudul ‘Prosedur Pelayananan *Private Romantic Dinner* oleh *Waiter/waitress* pada Eight Degrees South Restaurant di Conrad Bali yang menjelaskan mengenai Pelayanan *Private Romantic Dinner* dengan lokasi yang cukup jauh dari keramaian, dengan desiran ombak pantai di malam hari (Suari, 2020). Pelayanan *Romantic Dinner* oleh *waiter* pada Cascade Lounge sendiri memiliki lokasi di *outdoor rooftop* dengan berbagai hiasan meja, lilin lentera dan kursi yang elegan dan *luxury*. Hal yang sama juga terdapat pada judul Tugas Akhir sebelumnya yaitu ‘Penanganan Romantic Dinner oleh Pramusaji di Segaran Restaurant Jumeirah Bali’ oleh Azzani Fadila (2023) yang menjelaskan *Penanganan Romantic dinner* oleh pramusaji dengan menu yang ditawarkan untuk *romantic dinner* di Segaran restaurant adalah set menu dengan lima *courses* yang terdiri dari Western menu

dan Nusantara menu (Fadila et al., 2023). Pelayanan Romantic Dinner oleh waiter pada Cascade Lounge sendiri ini menawarkan set menu dengan lima *course* yang terdiri dari Chinese menu, Japanese menu, Indian menu, Western menu, Indonesia menu.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk membahas tentang romantic dinner dengan judul Pelayanan *Romantic Dinner* oleh *Waiter* Pada Cascade Lounge di The Mulia, Mulia Resort and Villas Nusa Dua, Bali.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pelayanan Romantic Dinner yang dilakukan oleh waiter pada Cascade Lounge?
2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi dalam pelayanan Romantic Dinner yang dilakukan oleh waiter pada Cascade Lounge?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pelayanan Romantic Dinner oleh Waiter pada Cascade Lounge di The Mulia, Mulia Resort and Villas Nusa Dua, Bali adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Untuk mengetahui bagaimana tahapan pelayanan Romantic Dinner oleh waiter pada Cascade Lounge di The Mulia, Mulia Resort and Villas Nusa Dua, Bali.
- b. Untuk mengetahui apa saja kendala-kendala yang dihadapi oleh waiter dalam Pelayanan Romantic Dinner oleh waiter pada Cascade Lounge di The Mulia, Mulia Resort and Villas Nusa Dua, Bali.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan diploma 3 di program studi DIII pada jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Service*
 - 3) Mampu mengetahui secara detail mengenai pelayanan Romantic Dinner oleh waiter pada Cascade Lounge di The Mulia, Mulia Resort and Villas Nusa Dua, Bali.
- b. Politeknik Negeri Bali
 - 1) 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* khususnya mengenai Pelayanan Romantic Dinner oleh waiter pada Cascade Lounge di The Mulia, Mulia Resort and Villas Nusa Dua, Bali

- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam menyusun tugas akhir atau buku ajar tentang pelayanan Romantic Dinner oleh waiter pada Cascade Lounge di The Mulia, Mulia Resort and Villas Nusa Dua, Bali

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi Perusahaan dalam meningkatkan mutu kinerja pelayanan kepada tamu yang dilakukan oleh karyawan *waiter*, khususnya dalam pelayanan Romantic Dinner oleh waiter pada Cascade Lounge di The Mulia, Mulia Resort and Villas Nusa Dua, Bali.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan kendala saat pelayanan Romantic Dinner oleh waiter pada Cascade Lounge di The Mulia, Mulia Resort and Villas Nusa Dua, 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.

c. Observasi

Menurut Untari (dalam Sanjaya, 2022), observasi adalah Kegiatan memperhatikan objek penelitian dengan seksama. Selain itu, kegiatan observasi bertujuan mencatat setiap keadaan yang relevan dengan tujuan penelitian. Observasi yang dilakukan untuk mendukung tugas akhir ini adalah mengamati pelayanan romantic dinner

d. Wawancara

Menurut Sukandarrumidi (dalam Arini, 2023), wawancara adalah proses tanya jawab lisan di mana dua orang atau lebih berinteraksi langsung. Dalam wawancara, dapat dilihat ekspresi wajah dan gerak tubuh, serta diukur pemahaman materi.

Menurut Mufidah & Tejomurti (dalam Made & Massavitri, 2024), Metode wawancara adalah suatu kejadian atau suatu proses interaksi antara pewawancara dan sumber informasi melalui komunikasi langsung atau dapat pula dikatakan bahwa wawancara merupakan percakapan tatap muka antara pewawancara dengan sumber informasi. Wawancara untuk mendukung tugas akhir ini dilakukan kepada kepada staff/waiter Cascade lounge restoran tentang pelayanan romantic dinner oleh waiter

e. Studi Pustaka

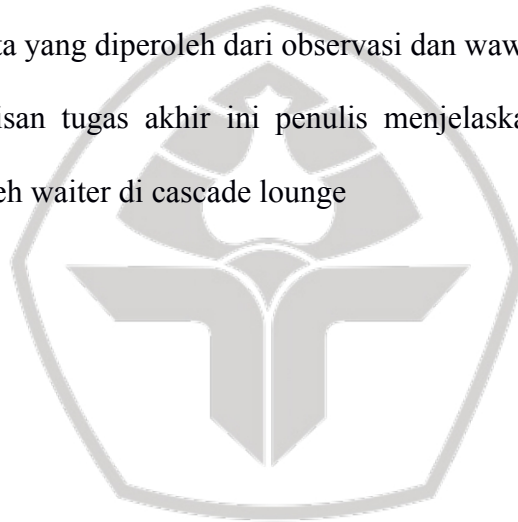
Menurut Mardalis (dalam Made & Massavitri, 2024), studi kepustakaan merupakan suatu studi yang digunakan dalam mengumpulkan informasi dan data dengan bantuan berbagai macam material yang ada di perpustakaan seperti

dokumen, buku, majalah, kisah-kisah Sejarah. Studi Pustaka yang mendukung tugas akhir dengan mendapatkan informasi dari jurnal Tugas akhir pelayanan izakaya journey all you can eat experience oleh pramusaji izakaya by oku di the apurva kempinski bali.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah metode kualitatif deskriptif yaitu metode yang mengandalkan data berupa kata-kata tertulis atau lisan dari individu yang diamati. Dengan demikian, penelitian ini mendeskripsikan data yang diperoleh dari observasi dan wawancara (Arini, 2023).

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis menjelaskan tentang pelayanan Romantic Dinner oleh waiter di cascade lounge



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan penjelasan mengenai Romantic Dinner oleh Waiter pada Cascade Lounge di The Mulia, Mulia Resort and Villas Nusa Dua, Bali, maka dapat penulis simpulkan bahwa: Pelayanan *Romantic Dinner* oleh *Waiter* pada Cascade Lounge di The Mulia, Mulia Resort and Villas Nusa Dua, Bali, dilakukan oleh waiter melalui tiga tahapan pokok yaitu: Tahap Persiapan, Tahap Pelaksanaan, dan Tahap Penutup.

Tahap persiapan terbagi menjadi persiapan diri dan persiapan operasional *Romantic Dinner*. Tahap pelaksanaan disini meliputi: memberikan pelayanan sesuai *Sequence of Service* yang sudah diterapkan oleh The Mulia, Mulai Resort and Villas Nusa Dua, Bali. Dan Tahap Akhir yang meliputi: melepaskan semua *dekorasi* dan mengambil *candle* yang ada di atas meja, meletakan di meja Wing Piano, melepaskan *table cloth* yang sudah terpakai dan akan dibawa ke laundry, merapikan susunan meja untuk lunch di keesokan harinya, melakukan *polishing cutleries, glass* dan Menghitung napkin yang kotor untuk dibawa ke laundry.

Adapun hambatan yang dialami saat pelayanan Romantik Dinner adalah jika cuaca tidak bagus seperti hujan maka *romantic dinner* perlu dipindahkan ke dalam ruangan (*indoor*) yaitu ruangan Wing Piano dan *waiter* akan minta maaf serta menjelaskan kepada tamu tentang suasana *romantic dinner* yang tidak akan sama seperti yang di *outdoor*. Serta apabila terdapat tamu yang *cancel* mendadak, maka pihak *FB Coordinator* akan menghubungi tamu tersebut untuk memastikan alasan pembatalan *romantic dinner*. *Waiter* akan membujuk tamu agar *romantic*

dinner ini tetap dapat terlaksana, misalnya dengan menawarkan pelaksanaan *event romantic dinner* di kamar tamu dan makanan akan diantar ke kamar tamu. Jika *Romantic dinner* tidak dapat dilaksanakan di hari yang sudah dijadwalkan maka restoran akan mengalami kerugian berupa bahan - bahan makan dan pihak tamu akan mengalami kerugian dari segi keuangan karena melakukan *cancel* dan tamu tidak akan mendapatkan pengembalian dana.

B. Saran

Berdasarkan pembahasan dan observasi di The Mulia, Mulai Resort and Villas Nusa Dua, Bali pada Food and Beverage Service khususnya di Cascade Lounge, dapat memberikan saran yaitu:

1. Melakukan antisipasi untuk *romantic dinner outdoor* seperti mempersiapkan meja dan kursi yang tetap di indoor supaya saat pelaksanaan *romantic dinner* di outdoor mendapatkan masalah seperti cuaca yang tidak mendukung, maka dapat melakukan *romantic dinner* di indoor.
2. Memastikan melakukan check reservasi tamu dan sebelum *romantic* dilakukan *front office* dan team FB mengingatkan untuk tamu yang melakukan *romantic dinner*.
3. Terjadi miskomunikasi, pada saat melakukan interaksi dengan tamu, membutuhkan sebuah komunikasi yang baik, tamu yang datang rata-rata tamu tamu asing yang mengharuskan pramusaji untuk menguasai beberapa bahasa asing, salah satunya bahasa Inggris namun masih ada beberapa tamu tidak bisa berbahasa Inggris dengan baik seperti tamu Rusia, Jepang dan Korea yang membuat komunikasi antara pramusaji

menjadi terhambat. Adapun solusi dari masalah tersebut adalah dengan menggunakan bahasa tubuh atau menggunakan google translate itu memudahkan untuk berkomunikasi dengan tamu yang tidak bisa berbahasa Inggris.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliansa, A., & Sukaris, S. (2022). Analisa Kualitas Layanan Pada Cv. Singoyudho Nusantara. *Jurnal Maneksi*, 11(2), 498–504.
<https://doi.org/10.31959/jm.v11i2.1246>
- Arini. (2023). *Jurusan pariwisata politeknik negeri bali*. 701981(0361), 2–3.
- Budiarti, A. (2020). Tinjauan Teori Hotel. *Aplikasi Dan Analisis Literatur Fasilkom UI*, 4–25.
- Fadila, A. I., Kanah, K., & Jendra, I. W. (2023). *Penanganan Romantic Dinner oleh Pramusaji di Segaran Restaurant Jumeirah Bali*.
http://repository.pnb.ac.id/id/eprint/7809%0Ahttp://repository.pnb.ac.id/7809/3/RAMA_93402_2015823135_0012047004_0025016005_part.pdf
- Made, N., & Massavitri, S. (2024). *Tugas akhir pelayanan izakaya journey all you can eat experience oleh pramusaji izakaya by oku di the apurva kempinski bali*.
- Mentari, K. R., Ockto S., D., & Rahman, A. F. (2020). Pengaruh Pelatihan Terhadap Keterampilan Pramusaji Food and Beverage Service Di Hotel Swiss-Belinn Malang. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 6(1), 46–52.
<https://doi.org/10.9744/jmp.6.1.46-52>
- Muliani, H. &. (2021). *Penerapan Green Practices pada Food & Beverage Department di Fox Hotel Jimbaran*. 2019, 1–8.
- Muliyah, P. (2020). 濟無No Title No Title No Title. *Journal GEEJ*, 7(2).
- Nurhayati, H., & , Langlang Handayani, N. W. (2020). Jurnal basicedu. Jurnal Basicedu,. *Jurnal Basicedu*, 5(5), 3(2), 524–532.
<https://journal.uui.ac.id/ajie/article/view/971>
- Prakoso. (2017). Definisi Hotel. <https://Digilib.Ars.Ac.Id/Index.Php?P=Fstream-Pdf&Fid=6128&Bid=5893>, 7–21. digilib.ars.ac.id
- Sanjaya, S. (2022). *Service Quality To Customers in Food and Beverages Service Departement Ardan Hotel*. 3(1), 68–80. <https://jurnal.akparnhi.ac.id/jpv>
- Sri Larasati, (2016:5). (2017). Bab II kajian teori. *BAB 2 Kajian Teori*, 1, 16–72.
- Stocks, N. (2016). Food and Beverage Product. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 7(2), 1–23.
- Suari. (2020). Tugas Akhir Tugas Akhir. *Jurnal Ekonomi Volume 18, Nomor 1*

Maret 201, 2(1), 41–49.

Tio. (2023). *Tugas Akhir Pelayanan a ' La Carte Dinner Service Oleh Pramusaji Di Rocka Restaurant.*



POLITEKNIK NEGERI BALI