

TUGAS AKHIR

**PENANGANAN *DINNER BUFFET BANQUET*
SERVICE WEDDING PARTY DI THE MULIA,
MULIA RESORT & VILLAS - NUSA DUA, BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Nengah Weda Sandy Mertha

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PENANGANAN *DINNER BUFFET* BANQUET SERVICE
WEDDING PARTY DI THE MULIA,
MULIA RESORT & VILLAS - NUSA DUA, BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
I Nengah Weda Sandy Mertha
NIM 2015823360

**PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

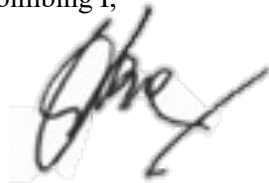
**PENANGANAN *DINNER BUFFET BANQUET SERVICE*
WEDDING PARTY DI THE MULIA,
MULIA RESORT & VILLAS - NUSA DUA, BALI**

Oleh
I Nengah Weda Sandy Mertha
NIM 2015823360

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri bali

Disetujui Oleh

Pembimbing I,



Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par.
NIP 196409151990031003

Pembimbing II,



I Komang Ardana, S.S., M.Hum.
NIDN 9900981173

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua



Prof. Ni Made Erhawati, MATM., Ph.D.
NIP 196312281990102001



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

POLITEKNIK NEGERI BALI Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364

Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128

Laman: www.pnb.ac.id Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Nengah Weda Sandy Mertha

NIM : 2015823360

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PENANGANAN *DINNER BUFFET* BANQUET SERVICE
WEDDING PARTY DI THE MULIA,
MULIA RESORT & VILLAS - NUSA DUA, BALI”**

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya

Badung, 7 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama : I Nengah Weda Sandy Mertha

NIM : 2015823360

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat-Nya dan usaha penulis, tugas akhir yang berjudul “ Penanganan *Dinner Buffet Banquet Service Wedding Party* Di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali” dapat diselesaikan sesuai dengan waktu yang ditentukan. Tujuan pembuatan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan tugas akhir ini ada beberapa tantangan yang penulis hadapi, seperti pengumpulan data, sumber acuan terkait yang terbatas, dan pengetahuan penulis yang masih terbatas. Akan tetapi, berkat dorongan dan bantuan dari berbagai pihak kendala itu dapat diatasi. Untuk itu, melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M. Si., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

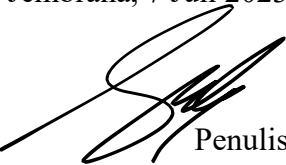
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST. Par., M. Par., selaku Kaprodi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par., selaku dosen pembimbing I yang telah banyak membimbing, mengarahkan, dan memberikan masukan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
6. I Komang Ardana, S.S., M.Hum., selaku dosen pembimbing II yang telah banyak membimbing, dan memberikan saran kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Bapak Rai Idroes selaku Training Manager pada The Mulia Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali.
8. Bapak I Nyoman Aryanata selaku banquet operation manager yang telah memberikan ilmu dan pengalaman kerja di banquet operation pada saat melaksanakan praktik kerja lapangan di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali.
9. Seluruh staff The Mulia Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali yang telah membantu dan memberikan pengalaman serta ilmu kepada penulis.
10. Kedua orang tua, keluarga dan teman-teman yang telah memberikan segala dukungan dan semangat kepada penulis.
11. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu

dengan memberikan saran dan masukan dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangannya baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan masukan dari pembaca sangat diharapkan guna penyempurnaan tugas akhir ini di masa mendatang.

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

Jembrana, 7 Juli 2023



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR BAGAN.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	7
1. Tujuan penulisan	7
2. Kegunaan Penulisan	8
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	9
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	9
2. Teknik Analisis Data	10
3. Metode dan Teknik Penyajian Data	10
BAB II LANDASAN TEORI	11
A. Pengertian Hotel	11
B. Fungsi dan peran hotel	12
C. Pengertian <i>banquet</i>	13
D. Pengertian <i>banquet service</i>	14
E. Pengertian <i>menu banquet service</i>	15
F. Pengertian <i>event</i>	16
G. Pengertian <i>wedding party</i>	17
H. Pengertian <i>wedding organizer</i>	18
I. Pengertian <i>dinner</i>	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	23
A. Lokasi perusahaan	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan	25
1. Bidang Usaha	25
2. Fasilitas Persusahaan	25
C. Struktur Organisasi.....	43
BAB IV PEMBAHASAN	49
A. Penanganan dinner buffet banquet service wedding party di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali	49
1. Tahap persiapan	49
2. Tahap penataan ruangan	64
3. Tahap penanganan wedding event	68

4. Tahap penutupan	72
B. Kendala yang dihadapi dalam penanganan set menu banquet service wedding party Di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali	74
BAB V PENUTUP	75
A. Simpulan.....	75
B. Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 The Mulia, Mulia Resort & Villas	24
Gambar 3.2 The cafe	29
Gambar 3.3 soleil	29
Gambar 3.4 Table 8.....	30
Gambar 3.5 Cascade.....	31
Gambar 3.6 Edogin	31
Gambar 3.7 The lounge.....	32
Gambar 3.8 Living Room	33
Gambar 3.9 Mulia Deli	34
Gambar 3.10 The Bar	35
Gambar 3.11 Sky Bar	35
Gambar 3.12 Zj's	36
Gambar 3.13 Ocean Bar	36
Gambar 3.14 Courtyard Bar	37
Gambar 3.15 Enternity Chapel.....	39
Gambar 3.16 Harmony Chapel	39
Gambar 3.17 Unity Garden	40
Gambar 3.18 Grand Ballroom.....	41
Gambar 3.19 Violet Ballroom.....	41
Gambar 4.1 Grooming	51
Gambar 4.2 BEO	54
Gambar 4.3 Stage	55
Gambar 4.4 Cover chair	56
Gambar4.5 Chair	56
Gambar4.6 Trays.....	58
Gambar4.7 Table number.....	59
Gambar4.8 Candle.....	60
Gambar 4.9 Glass cover	60

Gambar 4.10 Sugar & tea box.....	61
Gambar 4.11 Coffee Powder.....	62
Gambar 4.12 Coffee maker	62
Gambar 4.13 Fresh milk.....	63
Gambar 4.14 Water pitcher	63
Gambar 4.15 Mineral water	64
Gambar 4.1 Coffee atau tea pot.....	64
Gambar 4.17 Set up table	66
Gambar 4.18 Wedding Ceremony set up	66
Gambar 4.19 Tea Pai room	67
Gambar 4.20 Wedding Organizer room.....	68

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis-jenis kamar.....	26
Tabel 3.2 Jenis-jenis restaurant.....	28
Tabel 3.3 Bar.....	34
Tabel 3.4 Meeting room.....	42

DAFTAR BAGAN

Bagan 3.1 Struktur organisasi <i>Banquet operation</i>	43
--	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Foto jenis-jenis meja

Lampiran 2: Foto *table cloth*

Lampiran 3: Foto *cutleries*

Lampiran 4: Foto *chinaware*

Lampiran 5: Foto *glasswares*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Nusa Dua merupakan sebuah kawasan pariwisata yang terletak di bagian selatan pulau Bali dan sangat terkenal di mancanegara. Kawasan ini menawarkan fasilitas pariwisata yang mewah, dengan ikon *resort* pantai pasir putih dan pantai terbersih di Bali. Nama "Nusa Dua" berasal dari dua pulau kecil yang terhubung dengan daratan. Kawasan pariwisata Nusa Dua dikelola oleh perusahaan bernama ITDC, dan menyediakan fasilitas hotel mewah yang menjadi tuan rumah bagi berbagai acara dengan mengundang tamu dari berbagai negara. Sebagian besar hotel yang terletak di kawasan Nusa Dua merupakan hotel bintang lima. Kawasan pariwisata di Nusa Dua dikenal sebagai salah satu destinasi wisata terbaik di Bali. Kawasan ini sangat tertata rapi dengan perawatan taman yang diberikan pada setiap hotel. Perawatan ini memberikan kesan mewah pada taman dan menjadikan taman-taman yang ada di Nusa Dua sebagai yang terindah di Bali. Keindahan taman-taman tersebut dapat menarik minat wisatawan untuk berkunjung dan menginap di Nusa Dua agar mereka dapat menikmati keindahan panoramanya.

The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali merupakan salah satu hotel bintang lima yang terletak di Jl. Raya Nusa Dua Selatan, Kawasan Sawangan, Nusa Dua 80363, kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali. Dengan fasilitas yang mewah dan *resort* yang indah, hotel ini diakui sebagai salah satu hotel

terbaik di dunia. Hotel ini memiliki tiga properti, yakni The Mulia yang menyediakan 111 kamar, Mulia Resort yang menyediakan 526 kamar, dan Mulia Villas yang menyediakan 108 vila. Untuk memberikan pelayanan yang memuaskan, The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali didukung oleh berbagai departemen, antara lain: *Front Office Department*, *Housekeeping Department*, *Food and Beverage Department*, *Human Resources Department*, *Sales and Marketing Department*, *Accounting Department*, dan *Engineering Department*. Setiap departemen memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing.

Food and Beverage Department berperan dalam mempersiapkan dan menyajikan makanan serta minuman bagi tamu. Di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali, departemen ini terdiri dari dua bagian, yakni *food and beverage service* dan *food and beverage production*. *Food and beverage service* bertugas memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu. Hotel ini memiliki tujuh restoran, yakni The Cafe, Cascade, Soleil, The Lounge, Edogin, Table 8, dan Living Room. Selain itu, hotel ini memiliki lima bar, yakni Sky Bar, The Bar, Zjs, Ocean Bar, dan Courtyard Bar, serta dilengkapi dengan *outlet* yang memberikan fasilitas penyedia layanan jasa makanan dan minuman, seperti In Room Dining dan Mulia Deli. The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali juga menyediakan pelayanan makanan dan minuman pada bagian *Banquet Section*, yang merupakan salah satu divisi di dalam *Food and Beverage Department*.

Banquet adalah bagian dari *Food and Beverage Service* yang melayani dan bertanggung jawab dalam penjualan makanan dan minuman pada kegiatan khusus

di luar restoran (*special event*) setelah terjadi kesepakatan bersama. Kegiatan ini bisa terjadi di dalam hotel maupun di luar hotel. *Banquet section* adalah bagian terbesar dari *Food and Beverage Service Department* di hotel-hotel. *Banquet section* memiliki peran penting untuk meraih *revenue* bagi hotel melalui penjualan jasa pelayanan makanan, minuman, dan penjualan ruangan untuk *function*, karena dapat menampung kapasitas tamu dalam skala besar. *Banquet section* memberikan pelayanan makanan dan minuman pada *event* tertentu yang sudah dipesan dan direncanakan oleh orang yang bersangkutan dalam acara, yang terdiri dari: MICE, Family gathering, dan Wedding party.

Banquet di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali merupakan salah satu jenis usaha yang menjadi sumber pendapatan terbesar bagi hotel. Setiap *event* yang diadakan, The Mulia menyediakan fasilitas yang lengkap. Hotel ini memiliki 15 ruang pertemuan, termasuk dua *ballroom* dan 13 *supporting room*, serta beberapa *venue* untuk acara di luar ruangan seperti Beachfront, Chapel, dan Eden Garden. *Banquet* adalah *event* yang diselenggarakan dengan perencanaan dan pemesanan sebelumnya oleh pihak tertentu yang mencakup jamuan makanan dan minuman lengkap dengan segala kebutuhan yang dibutuhkan selama acara berlangsung.

Ada dua jenis tamu yang menggunakan jasa *banquet*, yaitu tamu yang memesan jasa untuk melaksanakan kegiatan *wedding* dan tamu yang melaksanakan kegiatan MICE. MICE merupakan singkatan dari *Meeting, Incentive, Conference, and Exhibition* yang telah dikenal secara luas di dunia dan menjadi istilah umum dalam industri pariwisata. Kegiatan MICE memberikan kontribusi yang penting

bagi perekonomian dan pembangunan negara, baik dari sisi penyediaan tenaga kerja maupun dalam memberikan devisa. Tenaga kerja di sektor pariwisata memberikan kontribusi besar dalam penyelenggaraan kegiatan MICE. Kegiatan MICE banyak diselenggarakan di hotel di mana terdapat ruang besar atau *convention center* yang dilengkapi dengan sumber daya manusia yang sudah terlatih dalam bidang pariwisata. Oleh karena itu, tenaga kerja di sektor pariwisata dapat melayani kegiatan MICE dan kegiatan wisata secara bersamaan. Selain itu, dalam penyelenggaraannya, kegiatan MICE banyak memasukkan unsur kegiatan wisata yang dapat meningkatkan daya tarik dan pengalaman para peserta. Dalam hal ini, tidak terdapat perbedaan khusus dalam tenaga kerja yang digunakan pada kegiatan MICE dan dalam industri pariwisata secara umum.

Penawaran pertama yang diberikan oleh The Mulia adalah untuk menyediakan *venue indoor* dan *outdoor*. Hotel ini memiliki 13 ruang meeting dan dua *ballroom* untuk *venue indoor*. Ruang *meeting* di The Mulia umumnya digunakan untuk berbagai jenis acara, seperti *meeting*, *wedding*, *tea pai*, *dinner*, *lunch*, *supporting room*, *EO/WO room*, dan *secretariat room*. Sementara itu, *ballroom* merupakan ruangan terbesar untuk menggelar acara di The Mulia, yang terdiri dari Grand Ballroom sebagai *venue indoor* terbesar dan Violet Ballroom sebagai *venue indoor* terbesar kedua setelah Grand Ballroom. Kedua ballroom tersebut umumnya digunakan untuk menggelar acara dengan jumlah tamu lebih dari 200 orang, seperti *dinner*, *wedding*, dan kegiatan MICE. The Mulia juga menyediakan beberapa *venue outdoor* untuk menggelar acara *wedding* dan *dinner*, antara lain Unity, Eden Garden, dan beach front. Unity adalah salah satu *chapel*

yang dapat digunakan untuk menggelar *wedding event* sekaligus dijadikan *venue outdoor* untuk *dinner*. Sementara itu, Eden Garden sering digunakan sebagai *venue* untuk *wedding ceremony* serta dapat digunakan untuk *dinner*.

Acara *wedding ceremony* merupakan acara yang dilaksanakan oleh keluarga pengantin dan undangan sebelum acara *wedding dinner* digelar. The Mulia memberikan penawaran untuk melaksanakan acara *wedding ceremony* di tiga *chapel* yang tersedia, yaitu Eternity, Harmony, dan Unity. Eternity adalah *chapel* yang dibangun di tengah-tengah kolam hias seluas 1 hektar. Dengan keunikan tersebut, para tamu undangan dapat menikmati pemandangan yang menenangkan dengan hamparan kolam yang luas. Harmony adalah *chapel* yang dibangun di atas Soleil *Restaurant*, sehingga memberikan *view* pantai yang indah untuk dinikmati oleh para tamu undangan. Namun, ukurannya cukup kecil yang hanya dapat menampung 40 orang tamu. Oleh karena itu, *chapel* ini sering ditawarkan untuk menggelar acara *wedding ceremony* bagi dua keluarga besar pengantin. Sementara itu, Unity adalah hamparan rumput hijau yang ditata dengan rapi tepat di depan pantai. Dengan ukuran yang sama dengan Violet Ballroom, Unity sering digunakan untuk menggelar acara *wedding ceremony* dan *dinner*, karena memiliki *view* yang indah dan ukuran yang memadai untuk melaksanakan *dinner*. Oleh karena itu, Unity paling sering dipesan untuk menggelar acara *outdoor*.

Menu makanan dan minuman yang disajikan dalam acara *wedding* dan MICE memiliki peran yang sangat penting dalam menentukan kesuksesan acara tersebut. Oleh karena itu, The Mulia menawarkan dua pilihan menu, yaitu *set menu* dan *buffet*. Selain itu, untuk acara *wedding*, The Mulia memberikan kesempatan bagi

keluarga pengantin untuk melakukan *food testing* jauh sebelum acara digelar. Tujuan dari *food testing* ini adalah untuk memberikan kesempatan kepada keluarga untuk mencicipi dan memilih menu makanan yang akan disajikan pada acara *dinner*. Dengan demikian, diharapkan kepuasan tamu dapat terpenuhi dan acara *wedding* dapat berjalan sukses.

Dalam penyajian makanan, penyajian *set menu* dan *buffet* memiliki dekorasi ruangan yang berbeda di dalam *banquet operation*. Pada penyajian *buffet indoor*, meja makanan akan diatur dengan gaya *mirror*, di mana hidangan dari mulai *appetizer* hingga *dessert* ditempatkan di sebelah kanan dan kiri. Sedangkan pada penyajian *buffet outdoor*, meja makanan sering kali diatur membentuk huruf "L" di sekitar meja tamu. Dalam penyajian *set menu* di *ballroom* atau *meeting room*, hanya ada *side station* yang digunakan untuk menyajikan hidangan, sedangkan makanan disiapkan oleh dapur di area belakang *ballroom* atau *meeting room* dan disajikan oleh pelayan bersamaan di meja tamu.

Acara *wedding party* merupakan salah satu acara penting dari rangkaian acara *wedding ceremony*. Kebanyakan orang memilih menu *buffet* karena jumlah tamu undangan yang dipastikan lebih dari 100 orang. Oleh karena itu, *Buffet Wedding Party* yang disajikan di The Mulia memiliki konsep *all you can eat*. Konsep ini memungkinkan para tamu undangan untuk memilih makanan mulai dari *appetizer* hingga *dessert* yang diinginkan. Namun, perlu diingat bahwa *wedding party* merupakan acara yang sangat spesial dan bersejarah bagi pasangan pengantin. Oleh karena itu, pelayanan *buffet* perlu dipersiapkan secara maksimal untuk menghindari

kendala yang mungkin terjadi demi kepuasan para tamu undangan dan kelancaran acara tersebut.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis memilih judul “Penanganan *Dinner Buffet Banquet Service Wedding Party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, Penulis mendapat Rumusan masalah sebagai berikut:

- a. Bagaimanakah penanganan *dinner buffet banquet service wedding party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali?
- b. Apa sajakah kendala yang dihadapi pada saat penanganan *dinner buffet banquet service wedding party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali dan bagaimanakah solusinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka dapat diketahui tujuan dan kegunaan tugas akhir ini, sebagai berikut:

1. Tujuan penulisan

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Memahami penanganan *dinner buffet banquet service wedding party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali
- b. Mengetahui kendala dalam penanganan *dinner buffet banquet service wedding party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali dan solusinya.

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain:

a. Bagi Mahasiswa

Adapun manfaat dalam penulisan tugas akhir ini adalah:

- 1) Memenuhi syarat kelulusan Diploma III, Prodi Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang food and beverage service.
- 2) Dapat mengetahui tahapan-tahapan dalam penanganan *dinner buffet banquet service wedding party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali.
- 3) Dapat mengetahui kendala yang dihadapi dalam penanganan *dinner buffet banquet service wedding party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Bagi Politeknik Negeri Bali manfaat penulisan tugas akhir ini yaitu: Menjadi sumber informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dan pihak lain yang ingin mengetahui lebih lanjut mengenai prosedur penanganan *dinner buffet banquet service wedding party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali.

c. Bagi The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali

Penulisan tugas akhir ini bermanfaat bagi perusahaan sebagai saran dan masukan dalam prosedur pelayanan *dinner buffet wedding party* yang

bertujuan untuk meningkatkan kualitas pelayanan tamu dan dapat menjalin hubungan baik antara perusahaan dengan Politeknik Negeri Bali.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1) Metode dan Teknik Pengumpulan Data

1. Metode Observasi,

Data yang dibutuhkan dalam pembuatan tugas akhir ini dikumpulkan dengan menggunakan metode observasi. Observasi dilakukan dengan cara terlibat langsung dalam acara *Dinner Buffet banquet service wedding Party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali, yang disertai dengan mencatat semua informasi yang diperoleh.

2. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan yaitu pengumpulan data dengan membaca dan merangkum hal-hal yang berkaitan dengan penanganan *Dinner Buffet banquet service wedding party* dari berbagai sumber yang berupa buku yang ada hubungannya dengan tugas akhir ini.

3. Metode wawancara

Metode wawancara yaitu pengumpulan data dengan melakukantanya jawab secara langsung dengan *Banquet staff* di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali mengenai prosedur penanganan *Dinner Buffet wedding party* dan mencatat semua informasi yang diberikan oleh *banquet staff* di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali.

2) **Metode dan Teknik Analisis Data**

Teknik analisis data yang digunakan dalam pembuatan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif, yaitu mendeskripsikan secara lengkap dan runtun mengenai prosedur penanganan *Dinner Buffet banquet service wedding party* yang diperoleh selama melakukan praktek kerja lapangan di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali.

3) **Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis**

Teknik penyajian data hasil analisis yang digunakan adalah formal dan informal dengan menggunakan kata-kata yang jelas, tegas dan mudah dipahami mengenai penanganan *Dinner Buffet banquet service wedding party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang penanganan *Dinner Buffet* banquet service *wedding party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas - Nusa Dua, Bali pada bab IV, dapat disimpulkan sebagai berikut: Penanganan *Dinner Buffet* banquet service *wedding party* terdiri dari 4 tahapan, yaitu: yang pertama tahap persiapan, tahap persiapan terdiri dari persiapan diri, persiapan lingkungan kerja, dan Persiapan inventaris operasional kegiatan. Kemudian dilanjutkan dengan tahap penataan ruangan dan persiapan BOH. Ruangan yang harus ditata untuk acara *wedding event* terdiri dari *function room* untuk *dinner*, *chapel* untuk *wedding ceremony*, *meeting room* untuk *tea pai*, *make up room*, *changing room* dan *WO room*, terakhir adalah *back of house* untuk *back area*. Setelah semua persiapan selesai dilanjutkan dengan tahap penanganan *wedding event*. Penanganan *wedding event* dimulai dari acara *wedding ceremony* pada *chapel*, *tea pai* pada *meeting room*, dan *wedding dinner* yang di gelar di *function room*. Setelah semua *event* sudah terlaksana *banquet opration* memiliki tanggung jawab untuk membersihkan dan merapikan ruangan yang telah digunakan, yang dilakukan pada tahap penutupan. Tahap penutupan dimulai dari merapikan seluruh barang pada *function room* kemudian merapikan kembali meja dan kursi, merapikan areal *make up room*, *changing room*, dan *WO room* dengan merapikan *table*,

lear up sampah, dan gelas.

Dalam penanganan *dinner buffet banquet service wedding party* terdapat kendala yang dihadapi. Salah satu kendala dalam penanganan *dinner buffet banquet service wedding party* yaitu penyelenggaraan *event outdoor*. Penyelenggaraan *event* di *outdoor* merupakan suatu tantangan bagi *banquet operation*. Karena dalam penyelenggaraannya ditentukan oleh cuaca. Bila cuaca tidak mendukung seperti turun hujan. Solusi dalam kendala tersebut dapat diminimalisir dengan menyediakan terpal untuk menutupi *table* yang sudah di *set up* dan menyediakan tirai untuk *kitchen* agar makanan yang disiapkan tidak terkena air hujan.

B. Saran

Berdasarkan analisis tahap-tahap penanganan *dinner buffet banquet service wedding party* di The Mulia, Mulia Resort& Villas - Nusa Dua, Bali, dapat disarankan yaitu menyiapkan *function room* untuk *back up* ruangan pada *wedding dinner*. *Function room* sebaiknya disiapkan beberapa hari sebelum *event* diselenggarakan untuk meringankan pekerjaan supaya pada hari penyelenggaraan *event back up room* sudah siap dengan *top table* seperti *cutleries, glass, menu, napkin*, dan lain-lain, serta mempersiapkan BOH untuk persiapan penunjang *event* tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, A. R. 2005. Pengantar ilmu perhotelan dan restoran. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Chair, Ira Meirina. 2017. *Hotel Room Division Management*. Kencana.
- Dirwanto, Taufik. 2018. Sistem Informasi Pengelolaan Hotel di Kota Padang Menggunakan Mapbox Graphic Library Berbasis Framework Codeigniter, hal. 94 – 107. Padang: Jurnal Teknologi Informasi & Pendidikan.
- Deti. 2018. Sistem Informasi Wedding Organizer Berbasis Web Pada Cv.Yakin Group. Palembang: Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang.
- Fitri, Ayu dan Nel. 2019 Perancangan Sistem Informasi Pemesanan Wedding Organizer Online. Riau: AMIK Mahaputra.
- Irina Yunita dan Ilin Sukma. 2016. Sistem informasi wedding Organizer pada Yusma Salon berbasis web. Kendari: STMIK Catur Sakti.
- Mertayasa, I Gede, Agus 2012. *Food & Beverage Service Operational Job Preparation*. Yogyakarta. Andi.
- Noor, Any. 2013. Manajemen Event Edisi Revisi. Bandung: Alfabeta
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 53/HM.001/MPEK/2013 tentang Standar Usaha Hotel. Riyadi, Joko. 2008. Gerbang Pemasaran. Jakarta: Gramedia.
- Permana, Budi Agung. 2013. Manajemen Marketing Perhotelan. Yogyakarta. Andi.
- Riyadi, Heru. 2015. Pengertian Banquet. repository.usu.ac.id/bitstream
- Rohaeti, Lilis. 2018. Wanita, Siapakah Menjadi Tiang Negara???. Deepublish. Sleman.
- Sulastiyono, Agus 2006. Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Alfabeta. Bandung.
- Sulistyowati, Harisma. 2015. Manajemen Event JPD2316. Diklat. Politeknik Negeri Jakarta.
- Suryawati, Dewa Ayu dan Osin. 2019. Analisis Menu Untuk Menentukan Strategi Bauran Pemasaran Pada Bunut Café Di Hotel White Rose Legian Kuta. Akademi Komunitas Manajemen Perhotelan Indonesia.

Sueni, Ni Nyoman. 2018. Pengaruh occupancy dan penyelenggaraan wedding terhadap pendapatan makanan dan minuman Di The St Segis Bali Resort. STIE Bali International Institute of Tourism Managemen

Tangian, Diane. 2020. Tahapan Pelayanan di Restoran. Manado. Politeknik Negeri Manado.