

TUGAS AKHIR

PENANGANAN SET MENU BANQUET SERVICE ROMANTIC DINNER DI THE MULIA, MULIA RESORT & VILLAS NUSA DUA – BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Made Putra Satria Dwipayana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

PENANGANAN SET MENU BANQUET SERVICE ROMANTIC DINNER DI THE MULIA, MULIA RESORT & VILLAS NUSA DUA – BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
I Made Putra Satria Dwipayana
NIM 2015823345

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

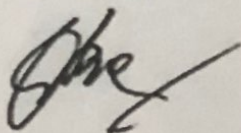
**PENANGANAN SET MENU BANQUET SERVICE ROMANTIC DINNER
DI THE MULIA, MULIA RESORT & VILLAS NUSA DUA – BALI**

Oleh :
I Made Putra Satria Dwipayana
NIM. 2015823345

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

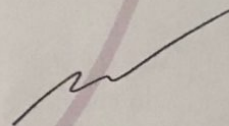
Disetujui oleh :

Pembimbing I,



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

Pembimbing II ,



I Komang Ardana, S.S., M.Hum
NIP.

Disahkan Oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,
DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

(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 dibawah ini :

Nama : I Made Putra Satria Dwipayana

NIM : 2015823345

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“PENANGANAN SET MENU BANQUET SERVICE ROMANTIC DINNER
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, 13 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama : I Made Putra Satria Dwipayana

NIM : 2015823345

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul *Penanganan Set Menu Banquet Service Romantic Dinner* Di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua – Bali sesuai dengan waktu yang ditentukan. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan penanganan *set menu banquet service romantic dinner* di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali.

Dalam penyusunan ini, penulis banyak mendapatkan dukungan, dorongan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Sehubungan dengan hal tersebut melalui kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada :

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali.
2. I.G.A Mirah S.,S.Tr.Par.,M.Par selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Drs. Gede Ginaya, 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.Hum, 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. Bapak I Komang Ardana, S.S., M.Hum selaku koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Jembrana sekaligus Dosen Pembimbing II yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Jembrana dan memberikan bimbingan serta motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Bapak Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Ibu Suryati Benniardi selaku *Chief Operating Officer* di The Mulia, Mulia Resort & Villa, Bali yang telah memberikn izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Mulia, Mulia Resort & Villa, Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak Rai Idroes selaku Training Manager pada The Mulia Mulia Resort & Villas, Nusa Dua, Bali yang memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak I Nyoman Aryanatha selaku manager Banquet Operation yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir ini.
10. Seluruh *staff* The Mulia Mulia Resort & Villas Nusa Dua, Bali yang telah membantu dan memberikan pengalaman serta ilmu kepada penulis.

11. Kedua orang tua, keluarga dan pasangan memberikan segala dukungan dan semangat kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
12. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.
13. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dengan memberikan kritik dan saran dalam penulisan tugas akhir ini.

Pada dasarnya, penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini masih banyak kekurangan dan masih jauh dari kesempurnaan, karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis, maka dari itu kritik dan saran sangat diperlukan dari pembaca demi penyempurnaan tugas akhir ini.

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

Badung, 13 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	7
2. Metode dan Teknik Analisis Data	8
3. Metode dan Teknik Penyajian Analisis Data	8
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel	9
1. Pengertian Hotel	9
2. Jenis – Jenis Hotel	10
3. Fungsi Hotel	12
B. Menu	13
1. Pengertian Menu	13
2. Jenis – Jenis Menu	14
3. Fungsi Menu	15
C. Banquet	15
1. Pengertian Banquet	15
2. Jenis – Jenis Banquet	16

3. Fungsi Banquet	17
D. Dinner.....	18
E. Pelayanan	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	21
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	21
1. Lokasi Perusahaan.....	21
2. Sejarah Perusahaan.....	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan.....	22
1. Bidang Usaha	22
2. Fasilitas Perusahaan	32
C. Struktus Organisasi Perusahaan	39
BAB IV PEMBAHASAN.....	45
A. Penanganan <i>Set Menu Banquet Service Romantic Dinner</i> Di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali.....	45
1. Tahap Persiapan Penanganan Set Menu Banquet Service Romantic Dinner Di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali	45
2. Tahap Penanganan Set Menu Banquet Service Romantic Dinner Di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali	52
3. Tahap Akhir Penanganan Set Menu Banquet Service Romantic Dinner Di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali	54
B. Kendala Yang Dihadapi Dalam Penanganan <i>Set Menu Banquet Service Romantic Dinner</i> Di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali	54
BAB V PENUTUP.....	56
A. Kesimpulan	56
B. Saran.....	57

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Fasilitas Kamar	23
Tabel 3.2 Jenis-jenis Restaurant.....	25
Tabel 3.3 Bar The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua, Bali.....	30
Tabel 3.4 Meeting room The Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Profil Mulia Bali	21
Gambar 3.2 The Café	26
Gambar 3.3 Soleil.....	26
Gambar 3.4 Table 8.....	27
Gambar 3.5 Cascade Lounge	27
Gambar 3.6 Edogin	28
Gambar 3.7 The Lounge	28
Gambar 3.8 Living Room	29
Gambar 3.9 Mulia Deli	30
Gambar 3.10 The Bar	31
Gambar 3.11 Sky Bar	31
Gambar 3.12 Zjs.....	32
Gambar 3.13 Mulia Spa	33
Gambar 3.14 Eternity	34
Gambar 3.15 Harmony	35
Gambar 3.16 Unity Garden	36
Gambar 3.17 Eden Garden	36
Gambar 3.18 Grand Ballroom.....	37
Gambar 3.19 Violet Ballroom.....	38
Gambar 3.20 Struktur Organisasi	40
Gambar 4.1 Western Set Up.....	49

Gambar 4.2 Balinese Set Up	50
Gambar 4.3 Table Top	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Foto Kegiatan Briefing

Lampiran 2 : Foto Tim Penanganan Romantic Dinner

Lampiran 3 : Foto Table Set Up Romantic Dinner

Lampiran 4 : Foto Daftar Set Menu Romantic Dinner

Lampiran 5 : Alat Yang Digunakan Dalam Penanganan Romantic Dinner

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan suatu kegiatan yang secara langsung menyentuh dan melibatkan masyarakat, sehingga membawa berbagai manfaat terhadap masyarakat setempat. Pentingnya peranan pariwisata dalam pembangunan ekonomi di berbagai negara sudah tidak diragukan lagi. Banyak negara sejak beberapa tahun terakhir menganggap pariwisata dengan serius dan dapat menjadikan pariwisata sebagai sector unggulan dalam memperoleh devisa, menciptakan lapangan pekerjaan maupun mengentaskan kemiskinan. Sistem pariwisata ini juga berinteraksi dengan lingkungan yang lebih luas, seperti ekonomi, sosial, budaya, teknologi, politik, hukum, lingkungan fisik dan lain sebagainya.

Seperti yang kita ketahui, pariwisata dan Bali merupakan suatu hal yang hampir tak bisa dipisahkan. Sebagai daerah tujuan wisata utama, kekayaan dan keindahan alam, serta keunikan seni budayanya menjadi daya tarik utama. Bali tidak hanya terkenal di dalam negeri tetapi di luar negeri juga. Potensi kepariwisataan yang dimiliki Indonesia, terlebih di Bali, cukup besar meliputi keindahan alam, aneka raga kesenian, kekayaan budaya dan tradisi sosial religius kemasyarakatan yang dijiwai oleh agama Hindu. Potensi yang besar itu telah dikemas menjadi obyek wisata yang menarik bagi wisatawan.

Keberhasilan pariwisata Bali telah menjadi legenda tersendiri baik secara nasional maupun internasional. Pulau Bali memang dikenal sebagai salah satu pulau wisata terbaik di dunia. Berbagai penghargaan diperoleh Pulau Bali sebagai pulau terbaik dan tempat paling favorit untuk melancong di seluruh dunia. Pulau ini menjadi "*The Best Exotic Destination* ", kebudayaan Bali yang unik ditenggarai telah daya tarik wisatawan. Pengembangan pariwisata dengan mempertahankan dan memberdayakan masyarakat lokal diharapkan dapat memberikan kesejahteraan berupa dampak positif di bidang ekonomi, sosial, budaya dan lingkungan. Masyarakat dalam lingkungan obyek wisata sangat penting dalam kehidupan obyek wisata karena mereka memiliki kultur yang dapat dijadikan daya tarik wisata, dukungan terhadap tempat wisata berupa sarana kebutuhan pokok untuk tempat obyek wisata, tenaga kerja yang memadai di mana pihak pengelola obyek wisata memerlukan untuk menunjang keberlangsungan hidup obyek wisata dan memuaskan masyarakat yang memerlukan pekerjaan di mana membuat kehidupan masyarakat menjadi lebih baik.

Dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat, pemerintah daerah Provinsi Bali sebagai pelaku pariwisata serta masyarakat selalu berusaha menggali segenap potensi daerah yang ada dan dikembangkan menjadi daya tarik pariwisata. Khususnya Bali di daerah Nusa Dua menjadi salah satu kawasan pariwisata di Bali yang sangat terkenal di mancanegara, terletak di bagian selatan pulau Bali dengan fasilitas pariwisata yang mewah dengan ikon resort pantai pasir putih dan pantai terbersih di Bali. Sebagian besar hotel yang di

kawasan Nusa Dua merupakan hotel bintang lima, sehingga banyak event besar yang digelar di daerah ini.

The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali merupakan salah satu hotel bintang lima yang terletak di Nusa Dua, tepatnya berlokasi di Jl. Raya Nusa Dua Selatan, Kawasan Sawangan, Nusa Dua 80363, kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali. Dengan kemewahan fasilitas dan resort yang indah membuat The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali menjadi salah satu hotel yang terbaik di dunia. Hotel ini mempunyai 3 property, antara lain: The Mulia, Mulia Resort dan Mulia Villas. The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali memiliki departemen yang terdiri dari: Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Department, Human Resources Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department, dan Engineering Department.

Dalam perhotelan tidak hanya berkaitan dengan sewa kamar namun juga berkaitan dengan makanan dan minuman (Food and Beverage). Karena selain menginap tamu juga memerlukan makanan dan minuman. Tetapi selain itu juga, tamu atau perusahaan yang memiliki acara atau pesta juga membutuhkan tempat, persiapan, dan lainnya untuk melaksanakan acara atau pesta tersebut, maka disinilah peran banquet section sangat dibutuhkan.

Food and Beverage Department di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali menjadi salah satu komponen yang sangat unggul karena hotel ini memiliki 7 restaurant yang terdiri dari: The Cafe, Cascade, Soleil, The Lounge, Edogin, Table 8, dan Living room, untuk bar menyediakan 5 outlet terdiri dari:

Sky Bar, The Bar, Zjs, Ocean Bar, dan Courtyard Bar, tentunya didukung oleh outlet yang memberikan fasilitas penyedia layanan jasa makanan dan minuman yaitu : In Room Dining dan Mulia Deli. Selain itu, *banquet section* menjadi salah satu *section* di *food and beverage department* yang 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, romantic dinner dan wedding party.

Banquet service di dalamnya mencakup preset menu dengan penataan ruangan yang mendukung. Sebagai contoh, bila menu yang dipesan berupa sup, salad, hidangan utama, hidangan penutup dan kopi, penataan tempatnya harus mencakup sendok, garpu, sendok sup, sendok tambahan untuk hidangan utama ditambah dengan pisau untuk steak dan pisau mentega jika diperlukan, perlengkapan untuk hidangan penutup sendok teh untuk kopi. Sebagai tambahan dalam mempersiapkan penataan desain masing masing tempat, meja juga harus dipersiapkan untuk menyajikan menu termasuk perlengkapannya dan semua harus disiapkan sebelum para tamu mulai duduk.

Banquet service dalam pelayanan tamu di hotel memiliki peranan yang sangat penting, karena melayani tamu dalam jumlah yang banyak dalam waktu yang bersamaan dan peraturan pelayanan (*rules of service*) masih tetap berlaku sebagaimana dalam pelayanannya, hanya saja pramusaji jarang terlibat percakapan dengan para tamu.

Banquet section menjadi salah satu penghasil terbesar di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali. Salah satu event yang di *handle* oleh banquet

service adalah romantic dinner. Romantic Dinner merupakan salah satu promosi yang menyediakan makan malam yang Romantic terhadap pasangan. Romantic dinner di hotel ini tak hanya dari wisatawan asing saja, namun juga banyak dari wisatawan domestik.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis dapat mengangkat judul “Penanganan *Set Menu Banquet Service Romantic Dinner* Di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka penulis dapat merumuskan beberapa rumusan masalah yang akan dibahas yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimanakah penanganan *set menu banquet service romantic dinner* di the mulia, mulia resort & villas, Nusa Dua – Bali?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi pada saat penanganan *set menu banquet service romantic dinner* di the mulia, mulia resort & villas, Nusa Dua - Bali ?

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) Mendeskripsikan tahapan – tahapan penanganan set menu banquet service romantic dinner di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali.

- b) Mengetahui kendala dalam penanganan set menu banquet service romantic dinner di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali.

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 set menu banquet service romantic dinner di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali.
3. Dapat mengetahui kendala yang dihadapi dalam penanganan set menu banquet service romantic dinner di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali

- b) Bagi Politeknik Negeri Bali

Bagi Politeknik Negeri Bali manfaat penulisan tugas akhir ini yaitu dapat menjadi sumber informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dan pihak lain yang ingin mengetahui lebih lanjut mengenai prosedur penanganan set menu banquet service romantic dinner 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 set menu romantic dinner 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

a) Metode Observasi

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

b) Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan yaitu pengumpulan data dengan membaca dan merangkum hal-hal yang berkaitan dengan penanganan set menu banquet service romantic dinner dari berbagai sumber yang berupa buku yang ada hubungannya dengan tugas akhir ini.

c) Wawancara

Metode wawancara yaitu pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab secara langsung dengan Banquet staff di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua, Bali mengenai prosedur penanganan set menu romantic dinner 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 set menu banquet service romantic dinner yang diperoleh selama melakukan praktek kerja lapangan di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali

3. Metode dan Teknik Penyajian Data

Teknik penyajian data hasil analisis yang digunakan adalah formal dan informal dengan menggunakan kata-kata yang jelas, tegas dan mudah dipahami mengenai penanganan set menu banquet service romantic dinner di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali.

BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian tentang penanganan *set menu banquet service romantic dinner* di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali pada bab IV, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penanganan *set menu banquet service romantic dinner* terdiri dari tiga tahapan, yaitu tahap persiapan, tahap penanganan dan tahap akhir.
 - a. Tahap persiapan : meliputi segala bentuk persiapan, baik dari persiapan diri, pembagian tugas kerja hingga persiapan lingkungan kerja dan inventaris operasional kegiatan.
 - b. Tahap penanganan : setelah semua persiapan diri dan persiapan operasional selesai, maka pada tahap inilah pelaksanaan penanganan *romantic dinner* di The Mulia, Mulia Resort & Villas dilakukan secara *outdoor* di pinggir pantai..
 - c. Tahap akhir : tahap ini melakukan *clear up* seluruh *inventory* yang digunakan pada *romantic dinner* yang dikumpulkan sesuai jenisnya.
2. Kendala yang dihadapi dalam penanganan *romantic dinner* adalah pada penyelenggaraan *event outdoor*, karena keadaan cuaca yang tidak mendukung pada saat menyelenggarakan *romantic dinner outdoor* akan memberikan pekerjaan ekstra harus dipindahkan ketempat yang lain.

Solusi untuk menyikapi hal tersebut adalah dapat disediakan terpal untuk menutupi meja dan kursi yang sudah di set up untuk mencegah kerusakan pada inventaris, selain itu juga untuk menghindari *double working*.

B. SARAN

Berdasarkan analisis penanganan *set menu banquet service romantic dinner* di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali, terdapat beberapa hal yang dapat disarankan untuk kedepannya diantaranya sebagai berikut :

1. Mengefektifkan penggunaan staff dalam penanganan *romantic dinner*, agar pekerjaan dapat terselesaikan dengan baik.
2. Pembagian tugas kerja lebih diperhatikan. Diharapkan masing – masing shift telah memiliki jobdesk yang dibagi rata baik itu shift pagi maupun shift sore, agar tidak ada satu pihak yang kerjanya lebih banyak, hal ini demi kelancaran event dan kenyamanan dalam bekerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriyanti, A. W. 2018. *Gambaran Kesesuaian Siklus Menu, Besar Porsi, Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Remaja di Panti Asuhan Baitul Falah Semarang* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Arief, A. R. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan Dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bagyono. 2014. *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- 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.
- Irianto, Koes. 2014. *Gizi Seimbang dalam Kesehatan Reproduksi (Balanced Nutrition in Reproductive Health)*. Bandung: ALFABETA
- Marlina, Endy. 2007. *Panduan Perencanaan Bangunan Komersial*. Yogyakarta: CV ANDI OFFSET
- Mertayasa, I Gede, Agus 2012. *Food & Beverage Service Operational Job Preparation*. Yogyakarta. Andi.
- Moenir, 2005. *Manajemen Pelayanan Umum di Indonesia*. Bumi Aksara, Jakarta
- Riyadi, Heru. 2015. *Pengetahuan Layanan Makanan dan Minuman*. Bandung: Alfabeta
- Rotua, Manuntun dan Rohanta Sinegar. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta : ECG.
- Sandjaja, dkk. 2009. *Kamus Gizi : Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta : Penerbit Kompas.
- Soewarno, E., Hudiyani, A., Fitriana Sugiarti, F., Manajemen, P., & Ekonomi, F. 2021. *Pengaruh Kualitas Pelayanan, Fasilitas, Dan Lokasi Terhadap Keputusan Menginap Pada Hotel Abadi Di Pangkalan Bun*. 9(2), 93–100.
- Sugiarto, Endar. 2002. *Psikologi Pelayanan Dalam Industri Jasa*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Susepti, Amalia Hamid, Djamhur Kusumawati, Andriani. 2017. *Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Dan Loyalitas Tamu Hotel (Studi tentang Persepsi Tamu Hotel Mahkota Plengkung Kabupaten Banyuwangi)*, Jurnal Administrasi Bisnis S1 Universitas Brawijaya, Vol 50.No.5(2017) 27-36

- Suwarsono. 2010. *Banquet Operation: Kiat Jitu Mengelola Banquet*. Semarang: Erlangga Group
- Suwantoro, Gamal. 2004. *Dasar-Dasar Pariwisata*. Yogyakarta : Penerbit ANDI.
- Tarmoezi, Trizno dan Heldin Manarung.2000. *Professional Hotel Front Liner (Hotel Front Office)*. Jakarta: Kesaint Blanc
- Trisnawati, R. 2013. *Tata Hidang 1*: Jakarta.
- Toha, M., & Miyanto.2015. Analisis dan Perancangan Sistem Reservasi Hotel D’Griya Serang. KLIK : *Kumpulan Jurnal Ilmu Komputer* 2(2), 58-61