

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN *BBQ EVENT*
OLEH PRAMUSAJI DI KAU-KAU RESTORAN
PADA ARKAMARA DIJIWA RESORT UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Luh Putri Puspita Sari

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2024**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN *BBQ EVENT*
OLEH PRAMUSAJI DI KAU-KAU RESTORAN
PADA ARKAMARA DIJIWA RESORT UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Luh Putri Puspita Sari
NIM : 2115823283**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN *BBQ EVENT* OLEH PRAMUSAJI DI KAU-KAU RESTORAN PADA ARKAMARA DIJIWA RESORT UBUD

**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 Luh Putri Puspita Sari
NIM : 2115823283**

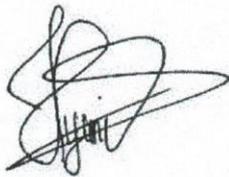
**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PELAYANAN *BBQ EVENT*
OLEH PRAMUSAJI DI KAU-KAU RESTORAN
PADA ARKAMARA DIJIWA RESORT UBUD**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator
Program Studi Politeknik Negeri Bali pada Jumat, 19 Juli 2024

Pembimbing I



**Ni Luh Ayu Kartika Yuniastari Sarja, ST., MT,
NIP. 198606232019032016**

Pembimbing II



**Dra. Desak Made Kumudawati, M. Hum,
NIK. G001**

Mengetahui

Koordinator Program Studi DIII Perhotelan

Politeknik Negeri Bali



**Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP.199011112022032009**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PELAYANAN *BBQ EVENT* OLEH PRAMUSAJI DI KAU-KAU RESTORAN PADA ARKAMARA DIJIWA RESORT UBUD

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Jumat, 19 Juli 2024

Pembimbing I



Ni Luh Ayu Kartika Yuniastari Sarja, ST.,MT,
NIP. 198606232019032016

Pembimbing II



Dra. Desak Made Kumudawati, M. Hum,
NIK. G001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

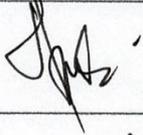
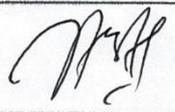


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.,
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PELAYANAN *BBQ EVENT* OLEH PRAMUSAJI DI KAU-KAU RESTORAN PADA ARKAMARA DIJIWA RESORT UBUD

Tugas akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi D- III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Jumat, 19 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom. NIP. 198601062023212043	
Anggota	I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S, Tr.Par., M.Par NIP. 199402172022032006	
Anggota	I Nyoman Darsa, S.Pd., M.Pd. NIP. -	

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP.199011112022032009

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ni Luh Putri Puspita Sari
NIM : 2115823283
Program Studi : D III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

PELAYANAN BBQ EVENT OLEH PRAMUSAJI DI KAU-KAU RESTORAN PADA ARKAMARA DIJIWA RESORT UBUD

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, Juli 2024
Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Luh Putri Puspita Sari
NIM : 2115823283
PS : D III Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pelayanan BBQ *Event* oleh Pramusaji di Kau-Kau Restoran pada Arkamara Dijiwa Resort Ubud dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pelayanan *Barbeque event* di Kau-Kau Restoran serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII 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. e Com, 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 Koprodi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ni Luh Ayu Kartika Yuniastari Sarja, ST., MT, selaku Pembimbing I Tugas Akhir yang telah memberikan pengarahannya, saran serta dorongan kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Dra. Desak Made Kumudawati, M. Hum, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

7. Ibu Ni Putu Eva Destriana, Selaku Human Resource Manager Arkamara Dijiwa Resort Ubud yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk melakukan penelitian untuk Tugas Akhir di Hotel Arkamara Dijiwa Resort Ubud.
8. Seluruh staff Arkamara Dijiwa Resort Ubud yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan pengambilan data untuk penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. I Made Murjana dan Ni Made Nilawati, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil, serta Teman-teman dan seluruh sahabat penulis yang telah membantu kelancaran penyusunan . Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan.

Gianyar , 19 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR	i
TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
E. Sistematika Penulisan.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel.....	9
B. Pengertian Food and Beverage Departemen.....	11
C. Restoran.....	12
D. Pengertian Pramusaji.....	14
E. Pelayanan.....	14

F. Pengertian BBQ	16
G. Pengertian <i>Event</i>	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	17
A. Lokasi dan Sejarah Arkamara Dijiwa Resort Ubud	17
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Arkamara Dijiwa Resort Ubud	19
C. Struktur Organisasi Arkamara Dijiwa Resort Ubud.....	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
A. Pelayanan <i>BBQ Event</i> di Kau-Kau Restoran Pada Arkamara Dijiwa Resort Ubud	35
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	45
BAB V PENUTUP.....	48
A. Simpulan	48
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar	19
Table 3.2 Restoran dan Bar	21
Table 3.3 Venue	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Arkamara Dijiwa Resort Ubud	17
Gambar 3.2 Suite Room	24
Gambar 3.3 Suite Jungle Room	25
Gambar 3.4 Arkamara Pool Terrace	25
Gambar 3.5 One Bedroom Pool Villa	26
Gambar 3.6 Two Bedroom Pool Villa	27
Gambar 3.7 Royal Pool Villa	27
Gambar 3.8 Kau-Kau Restoran	28
Gambar 3.9 Juggan Sky	29
Gambar 3.10 Infinity Pool	29
Gambar 3.11 Meeting Room	30
Gambar 3.12 Kamalini Spa	30
Gambar 3.13 Struktur Organisasi Arkamara Dijiwa Resort Ubud	32
Gambar 3. 14 Struktur Organisasi Food and Beverage Service	33
Gambar 4.1 Alur Pelayanan <i>BBQ Event</i> di Kau-Kau Restoran Pada Arkamara Dijiwa Resort Ubud	35
Gambar 4.2 Personal Grooming	37
Gambar 4.3 Persiapan Tempat	39
Gambar 4.4 Persiapan Alat	41
Gambar 4.5 Tahap Pelaksanaan <i>BBQ Event</i>	44
Gambar 4.6 Tahap Akhir	45

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Arkamara Dijiwa Resort Ubud merupakan salah satu resort Bintang lima yang terletak di desa Katik Lantang, Singakerta, Ubud. Resort ini banyak memiliki rekomendasi akomodasi yang paling banyak dicari oleh wisatawan. Letak resort yang sangat strategis dari pusat pariwisata Ubud menjadikan resort ini banyak dikunjungi para wisatawan dan dijadikan salah satu tempat menginap yang disukai oleh wisatawan. Resort ini memiliki restoran yang memiliki pemandangan khas hutan yang hijau dan lebat, yang membuat suasana restoran menjadi sejuk dan hijau. Departemen yang berada di Arkamara Dijiwa Resort Ubud berjumlah delapan departemen yaitu *front office, Housekeeping, food and Beverage departmen, Marketing and sales, Accounting, Human Resource (HRD), Engineering, Security*. Pada saat melakukan penelitian penulis mendapat posisi waiter di departemen *food and beverage service*.

Restoran yang berada di Arkamara Dijiwa Resort Ubud yaitu Kau-Kau Restoran yang terletak di belakang ruangan *sales and marketing* departemen. Pada restoran ini para tamu akan melakukan *breakfast, lunch*, maupun *dinner*, restoran ini juga tempat dilakukannya *event* rutin yang dilaksanakan pada hari Selasa, Kamis, dan Sabtu pada Hotel Arkamara Dijiwa Resort Ubud. Letak restoran yang berhadapan dengan *main pool* membuat suasana yang ditawarkan

sangat indah dan sejuk di mata para tamu. Pelayanan yang di tawarkan di restoran ini yaitu *table service* dimana para tamu dipersilahkan duduk dan memesan hidangan ke pelayan, kemudian pelayan akan menyajikan hidangan tersebut di hadapan para tamu. *Buffer/self service* yaitu semua hidangan telah ditata di atas meja hidang dan para tamu dapat mengambil hidangan tersebut sesuai keinginan. *Take away service* yaitu para tamu membeli makanan di sebuah restoran dan dibawa pulang atau untuk dinikmati diluar restoran. *Room service* yaitu pelayanan yang dilakukan pada tamu yang ingin menikmati makanan di dalam kamar tanpa memesan ke restoran, karena tamu dapat memesan melalui telepon yang sudah tersedia di kamar masing-masing.

Penulis sangat tertarik dengan salah satu *event* yang ada di Arkamara Dijiwa Resort Ubud yang bernama *Barbeque (BBQ) event* yang dilaksanakan setiap hari Selasa dan Sabtu pada saat jam *dinner* di Kau-Kau restoran. *Event* ini sangat menarik bagi penulis karena banyak benefit dan harganya yang sangat terjangkau bagi para tamu. Dalam pelaksanaannya para tamu diberi benefit berupa 1 gelas *wine*, ada 3 jenis varian *wine* lokal (*Hatten wine*) yang dapat tamu pilih seperti *white wine*, *red wine*, dan *rose wine*, para tamu juga dapat mengambil makanan sesuai keinginan sepuasnya, menu yang ditawarkan misalnya Indonesian *food*, *western food*, menu khusus vegetarian seperti gado-gado, salad, dan beberapa menu *desert* yang beragam, selain menu dan wine yang didapat para tamu juga dapat menikmati hiburan *acoustic perperform* pada saat *dinner* berlangsung yang membuat suasana *dinner* semakin meriah.

Pada penelitian sebelumnya ada beberapa topik yang menjadi acuan penulis untuk mengangkat judul tugas akhir yang telah diambil yaitu pertama oleh Sukma Pramudita (2023) dengan judul “Pembuatan BBQ Pork Ribs oleh Commis Pada Sthala Restoran Di Sthala Ubud Hotel” dan yang kedua penulis temukan yaitu oleh Putu Windiari (2023) dengan judul “Pembuatan Barbeque Octopus Salad Oleh Chef De Partie Di Maya Sari Restoran Hotel Maya Ubud Resort & SPA, Ubud Bali”. Dari pemaparan hasil penelitian sebelumnya mengenai pelayanan *BBQ event* tersebut di atas penulis tertarik mengambil judul tugas akhir yang berjudul “Pelayanan *BBQ Event* oleh Pramusaji di Kau-Kau Restoran Pada Arkamara Dijiwa Resort Ubud “

Berdasarkan judul tugas akhir di atas penulis berharap dengan adanya tugas akhir ini dapat dijadikan sebagai panduan dan bahan pembelajaran kedepannya untuk meningkatkan pelayanan yang dilakukan pada saat berlangsungnya *BBQ Event* dan dapat bermanfaat bagi perusahaan untuk meningkatkan kualitas pelayanan yang diberikan. Tugas akhir ini dapat dijadikan pedoman dan contoh bagi adik tingkat untuk penyusunan tugas akhir selanjutnya.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pelayanan *BBQ event* di Kau-Kau Restoran pada Arkamara Dijiwa Ubud?
2. Apa sajakah kendala-kendala dalam pelayanan *BBQ event* di Kau-Kau Restoran?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pelayanan BBQ *Event* oleh Pramusaji di Kau-Kau Restoran pada Arkamara Dijiwa Resort Ubud sebagai berikut:

1. Tujuan

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

- a. Mendeskripsikan pelayanan BBQ *Event* di Arkamara Dijiwa Resort Ubud.
- b. Menjelaskan kendala-kendala yang ditemui pada saat BBQ *Event* di Arkamara Dijiwa Resort Ubud.

2. Manfaat

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk :

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Program Studi Diploma III Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
 - 2) Mengetahui menu apa saja yang disajikan pada tamu pada saat *event* BBQ di Kau Kau Restoran pada hotel Arkamara Dijiwa Ubud.
- b. Politeknik Negeri Bali
 - 1) Dapat digunakan sebagai acuan dan referensi bagi mahasiswa ataupun dosen pengajar dalam menyusun tugas akhir.

2) Hasil penulisan ini dapat digunakan sebagai ilmu nantinya dalam bagaimana cara dan prosedur yang baik dan benar dalam menawarkan produk atau *event* di sebuah hotel.

c. Perusahaan

Menjadi salah satu masukan untuk manajemen khususnya di bidang F&B *service* dalam meningkatkan pelayanan yang diberikan pada konsumen (*guest*) pada saat *event* berlangsung dan dapat mengatasi masalah-masalah atau hambatan yang mungkin terjadi.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode Pengumpulan Data

Terdapat beberapa metode dan teknik yang digunakan dalam mengumpulkan data untuk tugas akhir yaitu;

a. Observasi

Menurut Decent dalam Utama (2018)“teknik observasi merupakan cara pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala yang diamati”. Teknik ini dapat diartikan pengumpulan data melalui pengamatan secara langsung dilakukan oleh peneliti kepada objek yang diteliti secara langsung di tempat terjadinya peristiwa. Observasi dilakukan pada section *food and beverage service* tentang pelayanan *bbq event* dengan didampingi oleh head chef di Arkamara Dijiwa Resort Ubud.

b. Wawancara

Menurut Yusuf (2014) wawancara adalah suatu kejadian atau proses interaksi antara pewawancara dan sumber informasi atau orang yang diwawancarai melalui komunikasi secara langsung atau bertanya secara langsung mengenai suatu objek yang diteliti. Teknik pengumpulan data ini dilakukan dengan mengambil data secara langsung pada narasumber dengan cara berkomunikasi tatap muka. Wawancara dilakukan kepada head chef dan para waiter di Kau-Kau Restoran yang sudah berpengalaman di bidang *event BBQ*.

c. Studi Kepustakaan

Menurut Novita Eka (2021) Studi kepustakaan merupakan segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang akan atau sedang diteliti. Informasi itu dapat diperoleh dari buku-buku ilmiah, laporan penelitian, karang-karangan ilmiah, tesis dan disertai, ensiklopedia, jurnal, prosiding dan sumber-sumber tertulis baik tercetak maupun elektronik lainnya.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Menurut Suradika (2020) Analisis data adalah kegiatan analisis pada suatu penelitian yang dikerjakan dengan memeriksa seluruh data dan instrumen penelitian seperti catatan, dokumen, hasil tes, dan lainnya agar mudah dipahami sehingga memperoleh sebuah kesimpulan. Adapun metode dan analisis data yang penulis gunakan adalah metode analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan menjelaskan secara lengkap semua data yang

diperoleh mengenai prosedur pelayanan BBQ *event* pada Kau Kau Restoran di Hotel Arkamara Dijiwa Ubud.

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode penyajian analisis data informal. Menurut Kesuma (2017) pengertian Analisis data informal yaitu menyajikan hasil analisis dengan uraian atau kata-kata biasa, dan didukung dengan sebuah gambar sebagai pembuktian.

E. Sistematika Penulisan

Sistematika yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bab I Pendahuluan

Bab ini berisi Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan dan Manfaat Penulisan, Metode Penulisan, dan Sistematika Penulisan.

2. Bab II Landasan Teori

Bab ini memuat teori mengenai Hotel, *Food and Beverage* departemen, Restoran, Pramusaji, Pelayanan, Pengertian *Event*, Pengertian *BBQ*.

3. Bab III Gambaran Umum Perusahaan

Bab ini menjelaskan lokasi dan Sejarah Perusahaan, bidang usaha dan fasilitas perusahaan/hotel dan struktur organisasi perusahaan hotel.

4. Bab IV Hasil dan Pembahasan

Pada Bab ini membahas tentang hasil penyajian observasi yaitu, tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap akhir. Kendala yang dihadapi dan solusinya.

5. Bab V Penutup

Pada Bab ini berisi mengenai simpulan dan saran yang penulis sampaikan untuk para pembaca tugas akhir ini.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan yang dimuat pada BAB IV perihal pelayanan *BBQ event* yang dilaksanakan oleh staf Kau-Kau Restoran di Arkamara Dijiwa Resort Ubud, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pelayanan *BBQ event* dapat dibagi menjadi tiga tahapan dalam pelaksanaannya yaitu :

a. Tahap Persiapan

Dalam tahap persiapan dalam *event* ini dapat dibagi menjadi tiga tahapan yang dilakukan yaitu yang dimulai dari tahap persiapan diri, tahap persiapan tempat dan tahap persiapan peralatan yang akan digunakan, dan terakhir perlengkapan.

b. Tahap pelaksanaan

Dalam proses pelayanan *BBQ event* dilakukan sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) pelayanan *event* di Kau-Kau Restoran dan sudah sesuai dengan yang ditetapkan oleh Arkamara Dijiwa Resort Ubud. Yaitu :

- a) *Wellcoming Guest*
- b) *Ask For Room Number and Booking Table*
- c) *Escorting The Guest*
- d) *Folding Napkin For Guest*
- e) *Ask For Free One Time Wine*

- f) *Showing The Guest Buffet Stand*
 - g) *Escorting Guest Back To the Table*
 - h) *Serving Wine and Mineral Water*
 - i) *Clear Up Plate*
 - j) *Ask Guest Satisfying For Food*
 - k) *Ask Signature To Guest for BBQ Dinner Bill*
 - l) *Farewell Guest*
- c. Tahap akhir

Pada tahap akhir ini yang dilakukan oleh seorang pramusaji adalah merapikan tempat *event* berlangsung seperti mengangkat semua meja yang diletakan pada tempatnya, mencuci peralatan makan dan minum yang diletakan di tempat yang seharusnya, dan membersihkan *deck* tempat *event* berlangsung.

1. Hambatan dan Solusi pada saat melakukan pelayanan *BBQ event* yaitu :
 - a. Kendala Bahasa yang menghambat komunikasi dengan para tamu.
Solusi dari kendala ini adalah melakukan pembelajaran secara otodidak lewat internet dan juga melakukan komunikasi secara langsung dengan tamu.
 - b. Keterbatasan pengetahuan mengenai menu apa saja yang disajikan pada saat *event* berlangsung, karena setiap *event* mempunyai ciri khas menu yang di tampilkan / disajikan. Solusi dari kendala ini adalah menginformasikan menu terlebih dahulu kepada tamu sebelum join *BBQ event*.

B. Saran

Adapun saran yang dapat di sampaikan kedepannya untuk meningkatkan pelayanan *BBQ event* di Arkamara Dijiwa Resort Ubud dan juga saran kedepannya untuk kampus Politeknik Negeri Bali khususnya cabang Gianyar yaitu:

1. Untuk mengatasi keterbatasan bahasa asing maka seorang pramusaji harus belajar lebih giat lagi dengan memanfaatkan media social secara otodidak ataupun melakukan kursus bahasa asing.
2. Sebaiknya setiap akan melaksanakan *BBQ event* para pramusaji diberikan pengetahuan tentang menu yang akan disajikan. Hal ini dilakukan agar seorang pramusaji pada saat menjelaskan menu lebih mudah, dan dapat menyarankan kepada tamu makanan yang cocok untuk makan di saat *event* berlangsung serta para tamu dapat menikmati makanan yang dihidangkan.
3. Dalam hal penyediaan bahan praktek mahasiswa, sebaiknya lebih di tambahkan lagi, sehingga hampir sama dengan yang ada di industry agar para mahasiswa dapat belajar dengan baik di kampus.

DAFTAR PUSTAKA

- A, S.** (2014). Pengertian Restoran. *Analisis Kualitas Pelayanan Di Restoran*, 8.
- Harmayani.** (2019). *Pengertian Barbeque (BBQ)*. Grammar .
- Kotler.** (2022). *Pengertian Pelayanan*. Hanz Johan Martha Geovany.
- Maluto.** (2014). Definisi Restoran. *Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Indonesia*, 25.
- Noor, A.** (2018). *Pengertian Event*. Event Management Korporate.
- Pradiatiningtyas.** (2022). *Klasifikasi Restoran*. Hasmiliana.
- S.d, P.** (2022). *Pengertian Food and Beverage Department*. Yogyakarta: Reposytori Ampta.
- Sriyana, & Sarasati, I.** (2022). *Pengertian Food And Beverage Department*. Jurnal Ekonomi dan Bisnis.
- Sugiarto.** (2017). *Definisi Pramusaji*. Simdos Unud.
- Suradika.** (2020). *Pengertian Hotel Dan Peran Reservasi Dalam Hotel*. Hotel Novotel.
- Sutono, & k, M.** (2021). *Klasifikasi Restoran*. Jiunkpe.
- Tjiptono.** (2012). *Pengertian Pelayanan*. Sunyoto diharjo.
- Z yang.** (2018). *Pengertian Hotel*. Bandung: Pariwisata dan Perhotelan Bandung Alfabeta.