

TUGAS AKHIR

**PENANGANAN BANQUET DALAM PENYELENGGARAAN
EVENT WISUDA DI BALI NUSA DUA CONVENTION
CENTER**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gusti Kadek Adi Kari Nuada

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PENANGANAN BANQUET DALAM PENYELENGGARAAN
EVENT WISUDA DI BALI NUSA DUA CONVENTION
CENTER**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gusti Kadek Adi Kari Nuada
NIM2115823342**

**PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

PENANGANAN BANQUET DALAM PENYELENGGARAAN EVENT WISUDA DI BALI NUSA DUA CONVENTION CENTER

Proposal ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir Program Studi D-Iii Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gusti Kadek Adi Kari Nuada
NIM2115823342**

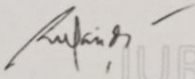
**PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

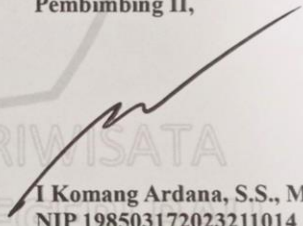
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR
PENANGANAN BANQUET DALAM PENYELENGGARAAN
EVENT WISUDA DI BALI NUSA DUA CONVENTION
CENTER

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator
Program Studi D III Perhotelan Politeknik Negeri Bali
pada 26 Juli 2024

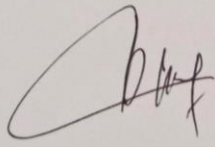
Pembimbing I,

Pembimbing II,


Dra. Made Ruki, M.Par
NIP 196210061990102001


I Komang Ardana, S.S., M.Hum
NIP 198503172023211014

Mengetahui
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali

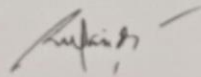

Kadec Dwipradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 199011112022032009

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PENANGANAN BANQUET DALAM PENYELENGGARAAN
EVENT WISUDA DI BALI NUSA DUA CONVENTION
CENTER

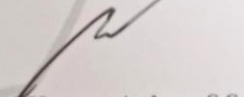
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada 26 Juli 2024

Pembimbing I,

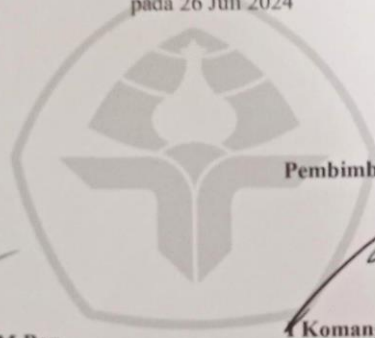


Dra. Made Ruki, M.Par
NIP 196210061990102001

Pembimbing II,



Komang Ardana, S.S., M.Hum
NIP 198503172023211014



POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

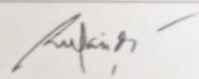
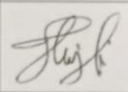
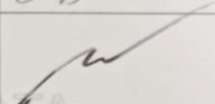


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST., Par., M.Par.
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**PENANGANAN BANQUET DALAM PENYELENGGARAAN
EVENT WISUDA DI BALI NUSA DUA CONVENTION
CENTER**

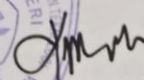
Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada 26 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dra. Made Ruki, M.Par NIP 196210061990102001	
Anggota	I Gede Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par NIP 198502102014041001	
Anggota	I Komang Ardana, S.S., M.Hum NIP 198503172023211014	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali




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



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. 70128
Laman: www.pnb.ac.id Email: poltek@pnb.ac.id

PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya, di dalam naskah Tugas Akhir dengan judul

"PENANGANAN *BANQUET* DALAM PENYELENGGARAAN
EVENT WISUDA DI BALI NUSA DUA *CONVENTION CENTER*"

Tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu perguruan tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila di dalam naskah Tugas Akhir ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur PLAGIASI, saya bersedia Tugas Akhir ini digugurkan dan gelar akademik yang telah saya peroleh (Amd.) dibatalkan serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku. (UU No.20 TAHUN 2003, Pasal 25 Ayat 2 pasal 70)

Badung, Juli 2024

Yang membuat pernyataan,

Mahasiswa



Nama : **Gusni Kadek Adi Kari Nuada**

NIM : 2115823342

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

PS : D III Perhotelan

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul “PENANGANAN BANQUET DALAM PENYELENGGARAAN EVENT WISUDA DI BALI NUSA DUA CONVENTION CENTER" dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan penanganan banquet dalam sebuah penyelenggaraan event wisuda serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-3 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, MeCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis 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 kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng selaku Koordinator Program Studi Diploma III Perhotelan yang telah memberikan motivasi dan pengarahan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini
5. I Gede Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par. selaku Koordinator Program Studi Diploma III Perhotelan PSDKU Jembrana Jurusan Pariwisata yang telah memberikan motivasi dan pengarahan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini
6. Kanah, S.Pd., M.Hum. selaku koordinator PKL Program Studi D3 Perhotelan yang telah memberikan petunjuk dalam melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
7. Dra. Made Ruki, M.,Par. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
8. I Komang Ardana, S.S., M.Hum. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama penulisan Tugas Akhir ini.
9. Ibu Dewi Purnamaningsih selaku Human & Resource Manager di Bali Nusa Dua Convention Center yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Bali Nusa Dua Convention Center untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
10. Ibu Ni Made Ayu Suryani selaku Training Coordinator di Bali Nusa Dua Convention Center yang telah memberikan izin kepada penulis untuk

memperoleh informasi di Bali Nusa Dua Convention Center untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.

11. Bapak Adi Susilo selaku Event Director di Bali Nusa Dua Convention Center yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi selama penulisan Tugas Akhir.
12. Bapak Ida Bagus Slokantara selaku Food and Beverage Manager di Bali Nusa Dua Convention Center yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi selama penulisan Tugas Akhir.
13. Seluruh staff di Bali Nusa Dua Convention Center yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir
14. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
15. Orang tua tercinta Bapak I Gusti Ketut Wirtama dan Ibu Ni Made Dani Asih serta kakak saya Gusti Ayu Putu Purnama Yanti yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan Tugas Akhir ini.
16. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir ini.
17. Serta semua pihak yang telah membantu dan tidak dapat disebutkan satu persatu.

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.

Badung, Januari 2024

Penulis



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	3
D. Metode Penulisan Tugas akhir	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Pengertian Hotel	7
B. Pengertian Food and Beverage Department.....	10
C. Pengertian Banquet	11
D. Pengertian Event.....	12
E. Pengertian MICE.....	13
F. Pengertian Penanganan	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	19
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	19
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan	21
C. Struktur Organisasi Perusahaan.....	38
BAB IV PEMBAHASAN	45

A. Penyajian Hasil Observasi Terkait Penanganan Banquet Dalam Penyelenggaraan Event Wisuda Di Bali Nusa Dua Convention Center	45
B. Kendala yang Dihadapi dalam Penanganan Banquet pada Penyelenggaraan Event Wisuda di Bali Nusa Dua Convention Center.....	60
BAB V PENUTUP.....	63
A. Simpulan.....	63
B. Saran.....	65

DAFTAR PUSTAKA



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3 1 Logo Bali Nusa Convention Center & Bali Nusa Dua Hotel.....	18
Gambar 3 2 Struktur Organisasi Bali Nusa Dua Convention Center & Bali Nusa Dua Hotel	38
Gambar 3 3 Struktur Organisasi Bali Nusa Dua Convention Center Food and Beverage Departement	38
Gambar 3 4 Deluxe Room.	21
Gambar 3 5 Premiere Room.....	22
Gambar 3 6 Deluxe Suite.....	22
Gambar 3 7 Premiere Suite.....	23
Gambar 3 8 Executive Suite.....	24
Gambar 3 9 Presidential Suite.....	24
Gambar 3 10 Kuning Restaurant and Bar.....	25
Gambar 3 11 Bar Lobby Lounge	26
Gambar 3 12 Nusa Dua Hall.....	28
Gambar 3 13 Taman Sari.....	29
Gambar 3 14 Uluwatu.....	30
Gambar 3 15 Jimbaran Cafe.....	30
Gambar 3 16 Seminyak Lounge.....	31
Gambar 3 17 Kintamani Room.....	32

Gambar 3 18 Singaraja Hall.....	33
Gambar 3 19 SingarajaTerrace.....	33
Gambar 3 20 Pecatu Hall.....	34
Gambar 3 21 Mengwi Room.....	34
Gambar 3 22 Legian Room.....	35
Gambar 3 23 Tanjung Benoa Hall.....	36



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar.....	20
Tabel 3.2 Restoran dan Bar.....	25
Tabel 3.3 Venue	27



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nusa Dua merupakan salah satu wilayah tepatnya berada di Kabupaten Badung, Kecamatan Kuta Selatan yang bila dilihat secara seksama bahwa hampir 100% masyarakatnya berkarir di bidang pariwisata mulai dari souvenir, jasa guiding, water sports dan hotel. Tidak heran lagi kalau di Bali, kawasan ini termasuk ke dalam kawasan elite yang mana dari segi pengamanannya sangat ketat selama 24 jam. Kawasan ini sendiri baru berganti nama dari yang awalnya BTDC (Bali Tourism Development Corporation) resmi pada tanggal 16 Mei 2014 berganti menjadi ITDC (Indonesia Tourism Development Corporation). Kawasan ini terkenal sebagai kawasan yang sudah sering digunakan untuk menggelar acara-acara berskala internasional maupun nasional seperti KTT G20, dan KTT AIS FORUM dan sebagainya. ITDC juga terkenal dengan akomodasi hotel-hotel maupun resort bahkan memiliki convention center berbintang 5 dengan chain internasional semua ada di kawasan ini.

Salah satu *convention center* bintang 5 yang ada di kawasan ITDC adalah Bali Nusa Dua Convention Center sendiri berdiri sejak tahun 2011 yang berada dibawah perusahaan PT. Dyandra Media Internasional, Tbk atau dikenal juga dengan Dyandra &co. Bali Nusa Dua Convention Center merupakan convention bintang 5 yang menawarkan tempat pertemuan yang mewah dengan lokasi yang sangat strategis di kawasan ITDC (Indonesia Tourism Development Corporation)

Convention memiliki nuansa yang berbeda, dibangun unik dan dipadu dengan ornamen klasik khas Bali. Bali Nusa Dua Convention Center memiliki 2 unit gedung yang terdiri dari BNDCC 1 dan BNDCC 2 di setiap gedung memiliki beberapa ruangan untuk penyelenggaraan *event* baik *event* berskala kecil ataupun berskala besar. Dalam penyelenggaraan *event* dibutuhkan tenaga atau tim yang ahli di bidangnya baik pada waktu *set-up*, *service*, dan *closing* yang disebut dengan *Banquet Service*.

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 guna menyajikan menu termasuk perlengkapannya dan semua harus disiapkan sebelum para tamu mulai duduk.

Banquet service dalam hal ini juga bertugas untuk penataan ruangan yang akan digunakan untuk menyelenggarakan sebuah *event*. Ada banyak sekali jenis *event* yang di tangani oleh *banquet* salah satunya yaitu *event* wisuda, yang dimana wisuda merupakan proses akhir dalam rangkaian akademik pada perguruan tinggi yang berguna sebagai tanda pengukuhan atas selesainya program studi di sebuah perguruan tinggi. Pada tugas akhir ini, penulis memaparkan bagaimana

penanganan *banquet* pada penyelenggaraan sebuah *event* wisuda. (Marsum, SE,W.A.2005)

Banquet service dalam pelayanan tamu di dalam suatu *convention* memiliki peranan yang sangat penting, karena melayani tamu dalam jumlah yang banyak dalam waktu yang bersamaan dan peraturan pelayanan masih tetap berlaku sebagaimana dalam pelayanannya, hanya saja pramusaji jarang terlibat percakapan dengan para tamu. Berdasarkan latar belakang diatas penulis tertarik menulis mengenai *banquet* dan bagaimana penanganan *banquet* di dalam suatu *convention*. Oleh karena itu penulis mengangkat judul “Penanganan *Banquet* Dalam Penyelenggaraan *Event* Wisuda Di Bali Nusa Dua *Convention Center*”

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah penanganan *banquet* dalam penyelenggaraan *event* wisuda di Bali Nusa Dua *Convention Center*?
2. Apasajakah hambatan saat penanganan *event* wisuda di Bali Nusa Dua *Convention Center*?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Penanganan *Banquet* dalam Penyelenggaraan *Event* Wisuda di Bali Nusa Dua *Convention Center* adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

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

- a. Mendeskripsikan penanganan *banquet* dalam penyelenggaraan *event* wisuda di Bali Nusa Dua *Convention Center*.
- b. Menjelaskan hambatan yang dialami oleh pramusaji dalam melayani tamu dan cara penyelesaiannya di Bali Nusa Dua *Convention Center*.

2. Manfaat Penulisan

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

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat yang harus ditempuh dalam menyelesaikan Pendidikan diploma III pada jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan Politeknik Negeri Bali. Dengan dilakukan penulisan ini mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan dalam bidang *food and beverage service*.
 - 2) Mengimplementasikan teori dan ilmu yang telah didapatkan selama dalam perkuliahan dalam bidang *food and beverage service*.
- b. Politeknik Negeri Bali
 - 1) Untuk memperkaya bacaan di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya dapat digunakan sebagai bahan bacaan pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan dan dapat digunakan sebagai bahan penambah ilmu pengetahuan khususnya kepada pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang *food and beverage service*.

2) Sebagai referensi yang nantinya dapat digunakan untuk penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan *food and beverage service*, dan digunakan sebagai pedoman bagi adik kelas berikutnya jika ada hambatan dan hal-hal dalam menyusun Tugas Akhir

c. Perusahaan

1) Diharapkan hasil penelitian dapat digunakan sebagai sumbangan pemikiran mengenai permasalahan yang ada di Bali Nusa Dua *Convention Center* dan mencoba memberikan alternatif pemecahan yang ada.

D. Metode Penulisan Tugas akhir

Adapun beberapa metode yang penulis akan gunakan dalam penulisan tugas akhir ini, diantaranya:

1. **Metode Pengumpulan Data**

Adapun metode dan Teknik pengumpulan data tersebut adalah sebagai berikut:

a. Observasi

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan metode observasi yaitu dengan melakukan pengamatan dan mencatat semua data yang diperlukan. Dalam metode penulisan ini penulis juga ikut terlibat langsung dalam mempraktekkan penanganan *banquet* penyelenggaraan *event* wisuda di Bali Nusa Dua *Convention Center*.

b. Wawancara

Yaitu suatu metode pengumpulan data dengan menggunakan tanya jawab atau wawancara kepada *captain leader* dan *staff* yang ada di di Bali Nusa Dua *Convention Center*.

c. Studi Kepustakaan

Pengumpulan data melalui teknik mengumpulkan, mencari, membaca dan mengutip dari sumber sumber buku yang berkaitan dengan penanganan *banquet* penyelenggaraan *event* di Bali Nusa Dua *Convention Center*.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Adapun metode analisis dan penyajian hasil yang akan digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini, yaitu menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif. Metode deskriptif kualitatif yaitu memaparkan atau menguraikan secara jelas dan menggunakan data-data yang ada tentang penanganan *banquet* penyelenggaraan *event* wisuda di Bali Nusa Dua *Convention Center*. Adapun metode hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode informal, yaitu memaparkan metode penyajian analisis data dengan kata kata biasa, sopan, dan benar sesuai dengan penanganan *banquet* dalam penyelegaraan *event* wisuda di Bali Nusa Dua *Covention Center*

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian di atas, penulis dapat menarik kesimpulan bahwa penanganan banquet dalam penyelenggaraan event wisuda di Bali Nusa Dua Convention Center terbagi menjadi tiga tahapan utama:

Tahap yang pertama adalah tahap persiapan, persiapan diri/personal grooming yang meliputi penggunaan uniform, name tag, penataan rambut, kuku, serta penggunaan parfum dan perhiasan yang tidak berlebihan. Ada juga tahap persiapan operasional yang melibatkan pengecekan Banquet Event Order (BEO), venue, cutleries, dan chinaware. Selain itu, persiapan di venue utama meliputi pemasangan panggung, kursi, meja, dan linen. Untuk area lunch, persiapan meliputi penataan meja buffet serta silverware dan chinaware sesuai kebutuhan.

Tahap yang kedua yaitu tahap pelayanan yang meliputi pengecekan venue utama wisuda dan pemberian layanan selama acara lunch berlangsung.

Tahap ketiga yaitu tahap penutupan yaitu meliputi pembongkaran di area venue utama, termasuk panggung, meja, dan kursi, serta pengembalian ke tempat semula. Di area lunch, sisa chinaware, silverware, dan glassware dikembalikan ke gudang steward.

Selain ketiga tahapan diatas, juga ditemukan beberapa kendala yang dapat mempengaruhi kelancaran acara:

Kendala yang pertama yaitu kekurangan linen pada saat set up, yang biasanya terjadi karena banyaknya event yang diselenggarakan pada waktu yang bersamaan, dan persediaan linen yang terbatas serta jadwal pencucian yang tidak mencukupi. Dengan meningkatkan persediaan linen serta koordinasi dengan tim laundry untuk memastikan ketersediaan linen yang cukup.

Kendala yang kedua yaitu permintaan yang tidak sesuai oleh panitia event, permintaan tersebut sering kali berhubungan dengan perubahan *layout*, penambahan perlengkapan serta perubahan menu. Hal ini terjadi karena kurangnya komunikasi antara panitia dengan tim *banquet*. Dengan meningkatkan komunikasi dan koordinasi dengan cara *briefing* serta meningkatkan kebijakan yang jelas.

Kendala yang ketiga yaitu kekurangan *chinaware*, *silverware*, dan *glassware* saat *lunch*, yang sering terjadi saat *lunch* berlangsung karena penggunaan yang berlebihan dan persediaan yang terbatas serta waktu pembersihan yang tidak mencukupi. Dengan menambah persediaan *chinaware*, *silverware*, dan *glassware*, serta memperbaiki sistem kontrol penggunaan dan meningkatkan efisiensi tim *steward* dalam memebersihkan serta menyiapkan kembali alat makan pada saat *lunch* berlangsung.

B. Saran

Berdasarkan penjelasan di atas, penulis dapat memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Mempersiapkan stok linen yang lebih banyak

Menyediakan lebih banyak stok linen sesuai dengan jumlah event yang diselenggarakan jika memungkinkan, untuk mengantisipasi kekurangan.

2. Kesepakatan dengan pihak penyelenggara event

Sebelum event dimulai, diharuskan melakukan kesepakatan antara pihak penyelenggara event dengan pihak banquet tentang siapa yang berhak untuk mengajukan permintaan, baik itu barang atau layanan, agar tidak terlalu banyak permintaan yang tidak terkoordinasi dengan baik.

3. Meningkatkan kontrol penggunaan *chinaware*, *silverware* dan *glassware* saat *lunch*

Pada saat *lunch waiter/s* atau *staff banquet* yang mendapatkan *section* di tempat *lunch*, harus memperhatikan penggunaan alat makan pada saat *lunch* dan harus menyiapkan alat makan tambahan jika nanti terjadi kekurangan agar tidak menghambat berlangsungnya *lunch*, dan bekerja sama dengan tim *steward* untuk penyediaan alat makan.

DAFTAR PUSTAKA

Any Noor (2007:5) yang dikutip dari SITE 1998 dalam Rogers 2003

Bagyono. Rosanto 2020. Pariwisata & Perhotelan. Bandung : Alfabeta

Bladen, C., Kennell, J., Abson, E., & Wilde, N. (2012). Events Management: An Introduction. Routledge.

Getz, D. (2007). Event Studies: Theory, Research, and Policy for Planned Events. Elsevier.

Goodman Raymod, J.Ir. 2003. Food and Beverage Service Management. Jakarta: Erlangga.

Hermawan, H., Brahmanto, E dan Faizal H. (2018). Pengantar Manajemen Hospitality. Pekalongan: Penerbit NEM

Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. Jurnal Media Wisata, 17(1), 1-8

Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, dkk. 2021. Pengantar Hotel dan Restoran. Pekalongan : Eureka

I Gede Agus Mertayasa. 2012. Food And Beverage Service Operational-Job Preparation. Yogyakarta. Andi

Krestanto, H. (2019). Strategi Dan Usaha Reservasi Untuk Meningkatkan Tingkat

Komar, Richard. 2014. Manajemen Perhotelan. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana
Indonesia

Kesrul, M. (2004). Meeting, Incentive Trip, Conference, Exhibition. Yogyakarta:
Graha Ilmu.

Marsum, W. Restoran dan Segala Permasalahannya. edisi 4. Yogyakarta: Andi,
2019

Marsum, SE, W.A. 2005. Restoran dan Segala Permasalahannya

Pendit, S. 1999, Wisata Konvensi, Potensi Gede Bisnis Besar. Jakarta:
PT.Gramedia Pustaka Utama

Riyadi, Heru, dkk. (2015). Pengetahuan Layanan Makanan dan Minuman,
Bandung:Alfabeta.

Soekarno, & Pendit. (1998). Pramusaji Food and Beverage Service. Jakarta: PT
Gramedia Pustaka Utama

Surat Keputusan Menparpostel RI Nomor KM108/ HM. 703/ MPPT-91, Bab 1.

Pasal 1c, yang dikutip oleh Pendit (1990:34)

Undang-undang No.9 tahun 1990 yang dikutip oleh Pendit (1999: 27)