

TUGAS AKHIR

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

Komang Bagas Arimbawa

**PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
JEMBRANA
2024**

TUGAS AKHIR

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Komang Bagas Arimbawa
NIM.2115823352**

**PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
JEMBRANA
2024**

PROPOSAL TUGAS AKHIR

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

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Komang Bagas Arimbawa
NIM. 2115823352**

**PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
JEMBRANA**

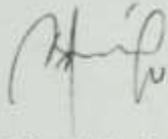
2024

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PENANGANAN SET MENU BANQUET SERVICE WEDDING PARTY DI THE MULIA, MULIA RESORT & VILLAS NUSA DUA - BALI

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,



Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H
NIP.197203042005012000

Pembimbing II,



I Wayan Yudiartawan, S.Par., M.Par.
NIP.9900000540

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali



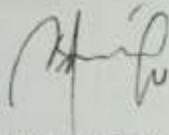
Kadek Dwipradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 199011112022032009

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PENANGANAN SET MENU BANQUET SERVICE WEDDING PARTY DI THE MULIA, MULIA RESORT & VILLAS NUSA DUA - BALI

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

Pembimbing I,



Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H
NIP.197203042005012000

Pembimbing II,

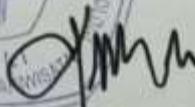


I Wayan Yudiartawan, S.Par., M.Par.
NIP.9900000540

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

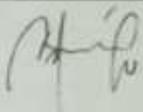
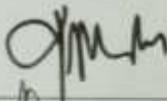
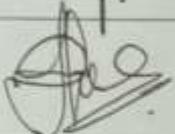


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST., Par., M.Par.
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PENANGANAN SET MENU BANQUET SERVICE WEDDING PARTY DI THE MULIA, MULIA RESORT & VILLAS NUSA DUA - BALI

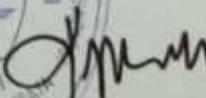
Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada 5 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H NIP.197203042005012000	
Anggota	Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.,Par.,M.Par. NIP. 198409082008122004	
Anggota	I Wayan Yudiartawan, S.Par., M.Par. NIP.9900000540	

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. 701128 Laman: www.pnb.ac.id
Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Komang Bagas Arimbawa
NIM : 2115823352
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik
Negeri Bali.

Dengan ini menyatakan tugas akhir yang berjudul :

**“PENANGANAN SET MENU BANQUET SERVICE
WEDDING PARTY DI THE MULIA,
MULIA RESORT & VILLAS NUSA DUA – BALI”**

Benar bebas dari pelagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar,
sayabersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Jembrana, September 2024
Yang membuat pernyataan,




Nama : Komang Bagas
Arimbawa
NIM : 2115823352
PS : DIII Perhotelan,
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunianya sehingga proposal tugas akhir dengan judul Penanganan *Set Menu Banquet Service Wedding Party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua – Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Penanganan Set Menu Banquet Service Wedding Party di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua – Bali, serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya 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. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.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. Putu Tika Virginiya, M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd.,M.Eng., selaku Koordinator Prodi DIII Perhotelan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ni Ketut Bagiastuti, S.H., M.H, sebagai dosen pembimbing 1 yang telah

memberikan bimbingan dan arahan pada saat pembuatan Proposal Tugas Akhir.

6. I Wayan Yudiartawan, S.Par.,M.Par. sebagai dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan pengarahan pada saat pembuatan Proposal Tugas Akhir.
7. I Wayan Darmawan dan Ni Made Suryaningrat selaku orang tua, keluarga dan teman-teman yang telah memberikan segala dukungan dan semangat kepada penulis.
8. Bapak Ambar Bawono selaku supervisor Banquet Operational yang telah membantu dalam pengerjaan Tugas Akhir ini
9. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dengan memberikan kritik dan saran dalam penulisan Proposal Tugas Akhir ini.

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

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Jembrana, Januari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Manfaat penelitian	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
E. Sistematika Penulisan Tugas Akhir.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Pengertian Hotel	7
B. Fungsi dan Peran Hotel.....	7
C. Pengertian <i>Food And Beverage Departement</i>	8
D. Pengertian <i>Banquet</i>.....	9
E. Pengertian <i>Menu dan Set Menu Banquet Service</i>.....	10
F. Pengertian <i>Event</i>.....	11
G. Pengertian <i>Wedding Party</i>	12
H. Pengertian <i>Wedding Organizer</i>.....	12
I. Tahapan – tahapan Penanganan <i>Dinner</i>	13
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	16
A. Sejarah Perusahaan.....	16
B. Bidang Usaha	17
C. Struktur Organisasi.....	30
BAB IV PEMBAHASAN	35
A. Penanganan Set Menu Banquet Service Wedding Party di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua – Bali	35
1. Tahap Persiapan.....	35

2. Tahap Penataan Ruang.....	44
3. Tahap Penanganan Wedding Event	46
4. Tahap Penutupan	50
B. Kendala yang dihadapi dalam Penanganan Set Menu Banquet Service Wedding Party di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua – Bali.....	51
C. Solusi Penanganan Set Menu Banquet Service Wedding Party di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua – Bali.....	52
BAB V PENUTUP	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran	54

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

3.1 Jenis-jenis kamar The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali.....	17
3.2 Jenis-jenis restaurant The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua, Bali.....	29
3.3 Bar The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua, Bali.....	23
3.4 Meeting room The Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali	29



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

3.1 The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua, Bali.....	16
3.2 The Café.....	19
3.3 Soleil	20
3.4 Table 8	20
3.5 Cascade	21
3.6 Edogin	21
3.7 TheLounge.....	22
3.8 Living Room.....	22
3.9 Mulia Deli	23
3.10 The Bar.....	23
3.11 Sky Bar	24
3.12 Zjs Bar and Lounge.....	24
3.13 Ocean Bar	25
3.14 Courtyard Bar	25
3.15 Eternity Chapel.....	27
3.16 Harmony Chapel	27
3.17 Unity Garden	28
3.18 Grand Ballroom.....	28
3.19 Violet Ballroom.....	29
3.20 Struktur Organisasi Banquet Operational	30
3.21 Grooming.....	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Foto jenis-jenis meja

Lampiran 2: Foto *Cutleries*

Lampiran 3: Foto *Chinawares*

Lampiran 4: Foto *glassware*



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

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. 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, Engineering Department, Human Resources Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department, dan Food and Beverage Department*. Masing-masing departemen memiliki tugas dan tanggung jawab tersendiri.

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 di restoran. 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 Beach Front, 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.

Penawaran *banquet* pertama yang diberikan oleh The Mulia adalah untuk menyediakan *venue indoor* dan *outdoor*. 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*.

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*, dimana 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.

Set menu wedding party di hotel ini memiliki keunikan yang memiliki ciri khas tersendiri, dimana penyajian makanan *set menu* disajikan dengan peragaan parade, pembawaan makanan secara bersamaan seperti barisan kereta, kemudian mengelilingi meja tamu yang sudah ditentukan sebelum acara, penyajian makanan dilakukan secara bersamaan dan teratur yang diurut dari *appetizers* sampai *dessert*.

Pada hari sabtu tanggal 16 September 2023 Fritz Hutapea, anak pengacara kondang Hotman Paris Hutapea yang melangsungkan pernikahannya dengan Chen Giovani yang diselenggarakan di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua – Bali mengambil tema adat Batak. Merupakan salah satu contoh penyajian makanan *set menu* dengan jumlah tamu 600 orang dan ditangani/staff yang menyajikan sekitar 70-80 orang

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis memilih judul “Penanganan *Set Menu Banquet Service Wedding Party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali”. Proposal tugas akhir ini bertujuan untuk memberikan gambaran tentang cara

penanganan banquet service khususnya wedding party bagi mahasiswa dan pembaca pada umumnya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis menyusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah penanganan *set menu banquet service wedding party* di TheMulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi pada saat penanganan *set menu banquet service wedding party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali ?
3. Bagaimana solusi untuk mengatasi kendala tersebut?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dan manfaat proposal tugas akhir ini, sebagai berikut:

1. Tujuan

Tujuan penulisan proposal tugas akhir ini adalah:

- a. Memahami penanganan *set menu banquet service wedding party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali
- b. Mengetahui kendala dalam penanganan *set menu banquet service wedding party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali
- c. Menemukan solusi dalam penanganan *set menu banquet service wedding party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali.

2. Manfaat

Adapun manfaat penulisan proposal tugas akhir ini adalah:

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Memenuhi syarat untuk penyusunan tugas akhir.
 - 2) Mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang food and beverage service.

- 3) Dapat mengetahui tahapan-tahapan dalam penanganan *set menu banquet service wedding party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas, NusaDua - Bali.
- 4) Dapat mengetahui kendala yang dihadapi dalam penanganan *set menu banquet service wedding party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas, NusaDua – Bali.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Dapat digunakan sumber informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dan pihak lain di luar kampus yang ingin mengetahui lebih lanjut mengenai prosedur penanganan *set menu banquet service wedding party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali.

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

Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk meningkatkan kualitas pelayanan tamu dan dapat menjalin hubungan baik antara perusahaan dengan Politeknik Negeri Bali.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

a. 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 wedding Party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali, yang disertai dengan mencatat semua informasi yang diperoleh.

b. 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 wedding party* dan mencatat semua informasi yang diberikan oleh *banquet staff* di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua – Bali.

c. Kepustakaan

Metode kepustakaan yaitu pengumpulan data dengan membaca dan merangkum

hal-hal yang berkaitan dengan penanganan *set menu banquet service wedding party* dari berbagai sumber yang berupa buku, jurnal dan sumber ilmiah lainnya yang ada hubungannya dengan proposal tugas akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode 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 wedding party* yang diperoleh selama melakukan praktek kerjalapangan di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali.

E. Sistematika Penulisan

Sistematika yang digunakan dalam penulisan proposal 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 penanganan *dinner set menu banquet service wedding party*, hotel dan restaurant.

3. Bab III Gambaran umum Perusahaan

Bab ini menjelaskan lokasi dan sejarah hotel, bidang usaha dan fasilitas hotel dan struktur organisasi hotel.

4. Bab IV Pembahasan

Bab ini menjelaskan tentang apa yang dilakukan penulis untuk menangani Set Menu Banquet Service Wedding Party di The Mulia, Mulia resort & Villas Nusa Dua – Bali

5. Bab V Penutup

Bab ini menjelaskan kesimpulan dan saran penulis dalam melakukanpeneliti

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian tentang penanganan *set menu banquet service wedding party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali pada bab IV, dapat disimpulkan sebagai berikut: Penanganan *set menu 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*. Penangan *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, clear up* sampah, dan gelas.

Dalam penanganan *set menu banquet service wedding party* terdapat kendala yang dihadapi. Salah satu kendala dalam penanganan *set menu banquet service wedding party* yaitu penyelenggaraan *event outdoor*. Penyelenggarakan *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 penanganan *set menu 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 *set menu* makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, A. R. 2005 . Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran. Yogyakarta; Graha Ilmu
- Chair, Ira Merina. 2017. *Hotel Room 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
- Detri, 2018, Sistem Informasi Complaint Web. Pada Cv. Yakin Group, Palembang:
Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang
- Fitri, Ayu, dan Nel, 2019 Perancangan Sistem Informasi Organizer Online . Riau: AMIK
Mahaputra
- Irina Yunita dan Illin Sukma. 2016. Sistem Informasi Organizer Pada Yusma Salon Berbasis
Web. Kendari: STMK Catur Sakti
- Mertayasa. I Gede, Agus 2012. *Food And Beverage Service Operational Job Prepatioin.*
Yogyakarta
- Noor, Any. 2013. Menajemen Event Edisi Revisi. Bandung Alfa Beta
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 53/HM.001/MPEK/2013 tentang
Standar Usaha Hotel. Riyadi.Joko. 2008.*Gerbang Pemasran.* Jakarta: Gramedia