

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

Gusti Komang Putra Andrean

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022

TUGAS AKHIR

PENANGANAN

SET MENU BANQUET SERVICE WEDDING PARTY

DI THE MULIA, MULIA RESORT & VILLAS,

NUSA DUA - BALI



Oleh:
Gusti Komang Putra Andrian
NIM. 1915823015

PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022

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

Oleh:
Gusti Komang Putra Andrian
NIM. 1915823015

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I



Kanah, S.Pd., M.hum
NIP. 197004121998022001

Pembimbing II



Dra. Made Ruki, M.Par
NIP. 196210202000121001

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua



Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD
NIP. 196312281990102001



**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

POLITEKNIK NEGERI BALI

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Gusti Komang Putra Andean
NIM : 1915823015
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“Penanganan Set Menu Banquet Service Wedding Party
Di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali”**

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan
Sebagaimana mestinya.

Badung, 22 Agustus 2022
Yang membuat pernyataan,



NIM : 1915823015
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

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

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

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, 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 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. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku dosen pembimbing I yang telah banyak membimbing, mengarahkan, dan memberikan masukan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Dra. Made Ruki, M.Par, selaku dosen pembimbing II yang telah banyak membimbing, dan memberikan saran kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Eki Rini Wijayanti selaku *Training Manager* pada The Mulia Mulia Resort & Villas, Nusa Dua, Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali.
8. Bapak I Nyoman Arya Nata selaku *banquet operation manager* yang telah memberikan ilmu dan pengalaman kerja di *banquet operation* pada saat melaksanakan praktik kerja lapangan di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali.
9. Seluruh *staff* The Mulia Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali yang telah membantu dan memberikan pengalaman serta ilmu kepada penulis.
10. Kedua orang tua, keluarga dan teman-teman yang telah memberikan segala dukungan dan semangat kepada penulis.

11. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dengan memberikan saran dan masukan dalam penulisan tugas akhir ini.

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

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

Badung, 22 Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR BAGAN	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	6
1. Tujuan penulisan.....	6
2. Kegunaan Penulisan.....	6
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	7
2. Teknik Analisis Data.....	8
3. Metode dan Teknik Penyajian Data.....	8
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Pengertian Hotel.....	10
C. Pengertian <i>banquet</i>	12
D. Pengertian <i>banquet service</i>	13
E. Pengertian <i>menu</i> dan <i>set menu banquet service</i>	13
F. Pengertian <i>event</i>	15
G. Pengertian <i>wedding party</i>	16
H. Pengertian <i>wedding organizer</i>	17

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	19
A. Lokasi perusahaan.....	19
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan.....	19
1. Bidang usaha.....	20
2. Fasilitas persusahaan.....	20
C. Struktur Organisasi	27
BAB IV PEMBAHASAN.....	33
A. Penanganan set menu banquet service wedding party di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali	33
1. Tahap persiapan	33
2. Tahap penataan ruangan.....	48
3. Tahap penanganan <i>wedding event</i>	51
4. Tahap penutupan.....	56
B. Kendala yang dihadapi dalam penanganan <i>set menu banquet service wedding party</i> Di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali	57
BAB V PENUTUP	58
A. Simpulan.....	58
B. Saran.....	59

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 <i>Grooming</i>	34
Gambar 4.2 <i>BEO</i>	39
Gambar 4.3 <i>Stage</i>	40
Gambar 4.4 <i>Cover chair</i>	40
Gambar 4.5 <i>Chair</i>	41
Gambar 4.6 <i>Trays</i>	43
Gambar 4.7 <i>Table number</i>	43
Gambar 4.8 <i>Candle</i>	44
Gambar 4.9 <i>Glass cover</i>	44
Gambar 4.10 <i>Sugar & tea box</i>	45
Gambar 4.11 <i>Coffee Powder</i>	46
Gambar 4.12 <i>Coffee maker</i>	46
Gambar 4.13 <i>Fresh milk</i>	46
Gambar 4.14 <i>Water pitcher</i>	47
Gambar 4.15 <i>Mineral water</i>	48
Gambar 4.16 <i>Coffee atau tea pot</i>	48
Gambar 4.17 <i>Set up table chinese set menu</i>	50

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Jenis-jenis kamar The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali.....	20
Tabel 3.2 Jenis-jenis restoran di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali.....	22
Tabel 3.3 Bar The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali.....	23
Tabel 3.4. Meeting room The Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali, 2022.....	27

DAFTAR BAGAN

Bagan 3.1. Struktur Organisasi <i>Banquet Operation</i>	28
---	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Foto jenis-jenis meja

Lampiran 2: Foto *cutleries*

Lampiran 3: Foto *chinawares*

Lampiran 3: Foto *glasswares*

Lampiran 5: Foto *table cloth*

Lampiran 6: Foto *function room*

Lampiran 7: Foto *chaples*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nusa Dua adalah 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. Asal mula nama Nusa Dua adalah dari dua pulau kecil yang terhubung dengan daratan. Kawasan pariwisata Nusa Dua dikelola oleh perusahaan yang bernama ITDC. Dengan fasilitas hotel yang mewah berbagai *event* diselenggarakan dengan mendatangkan tamu dari berbagai negara. Sebagian besar hotel yang di kawasan Nusa Dua merupakan hotel bintang lima. Kawasan wisata di Nusa Dua sangat tertata rapi dengan perawatan taman di setiap hotel memberikan kesan mewah dan menjadikan taman-taman yang ada di Nusa Dua yang terindah di Bali, dengan keindahan tersebut dapat menarik minat wisatawan untuk berkunjung dan menginap di Nusa Dua supaya dapat menikmati keindahan panoramanya.

Salah satu hotel yang ada di Nusa Dua adalah The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali. Hotel ini merupakan hotel bintang lima yang 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, menyediakan 111 kamar, Mulia Resort, menyediakan 526 kamar, dan Mulia

Villas, menyediakan 108 villas. Untuk memberikan pelayanan yang memuaskan tentunya didukung oleh departemen-departemen yang ada. 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. Setiap departemen memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing.

Food and Beverage Department memiliki peranan untuk mempersiapkan dan menyajikan makanan dan minuman tamu. Di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua, Bali dibagi menjadi dua bagian, yaitu *food and beverage service* dan *food beverage production*. *Food and beverage service* bertugas memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu. Di hotel ini mempunyai 7 *restaurant*, 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. The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa - Dua Bali juga memberikan pelayanan makanan dan minuman pada *banquet section* yang merupakan salah satu *section* di food and beverage department.

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 penghasil terbesar di hotel. Setiap *event* yang diadakan, Mulia menyediakan fasilitas yang lengkap. Hotel ini memiliki 15 *meeting room* diantaranya 2 *Ballroom* dan 13 *supporting room*, *venue* untuk *event outdoor* yaitu: *bitch front*, *capel*, dan Eden Garden. *Banquet* merupakan *event* yang diselenggarakan dengan perencanaan dan dipesan sebelumnya oleh pihak tertentu yang melingkupi jamuan makanan dan minuman lengkap dengan segala suatu kebutuhan yang diperlukan saat *event* berlangsung.

Ada dua jenis tamu yang menggunakan jasa *banquet*. Tamu yang memesan jasa untuk melaksanakan kegiatan *wedding* dan tamu yang melaksanakan kegiatan MICE, penawaran yang diberikan The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali, kepada *customer*.

Penawaran pertama yang diberikan di The Mulia adalah *venue indoor* dan *outdoor*. *Venue* di *indoor* menyediakan 13 *meeting room* dan 2 *ballroom*, *meeting room* di The Mulia sering digunakan untuk kegiatan *meeting*, *wedding*, *tea pai*, *dinner*, *lunch*, *supporting room*, *EO/WO room*, dan *secretariat room*. *Ballroom* merupakan ruangan yang terbesar untuk menggelar kegiatan di The Mulia, Grand Ballroom adalah *venue indoor* terbesar di hotel ini, dan Violet Ballroom adalah *venue* terbesar kedua dari Grand Ballroom, kedua *Ballroom* tersebut paling sering digunakan untuk menggelar acara dengan anggota yang lebih dari 200 orang, seperti *dinner*, *wedding*, dan kegiatan MICE. Untuk *venue outdoor*, hotel ini memberikan penawaran untuk menggelar acara *wedding* dan *dinner*. *Venue outdoor* yang dimiliki The Mulia adalah Unity, Eden Garden, dan *beach front*.

Unity merupakan salah satu dari *chapel* untuk menggelar *wedding event* sekaligus dijadikan *venue outdoor* yang digunakan untuk *dinner* dan Eden Garden merupakan *venue* yang sering digunakan untuk *wedding ceremony* serta dapat digunakan untuk *dinner*.

Wedding ceremony merupakan acara yang dilaksanakan oleh keluarga pengantin dan undangan sebelum acara *wedding dinner* digelar, The Mulia memberikan penawaran untuk melaksanakan acara *wedding ceremony* di *Chapel*. *Chapel* yang ditawarkan di hotel ini adalah Eternity, Harmony, dan Unity. Eternity adalah *chapel* yang dibangun di tengah-tengah kolam hias seluas 1 hektar, dengan keunikan tersebut para tamu undangan disuguhkan dengan pemandangan yang menenangkan dengan hamparan kolam yang luas. Harmony adalah capel yang dibangun diatas *Soleil Restaurant*, memberikan *view* pantai yang dapat dinikmati oleh para tamu undangan, dengan ukuran yang cukup kecil yang hanya dapat menampung 40 kapasitas tempat duduk, *chapel* ini sering ditawarkan untuk menggelar acara *wedding ceremony* untuk dua keluarga besar pengantin. Unity adalah hamparan rumput hijau yang ditata dengan rapi tepat di depan pantai. Dengan ukuran yang sama dengan Violet Ballroom Unity sering digunakan untuk menggelar acara *wedding ceremony* dan *dinner*, karena *view* yang indah dengan ukuran yang memadai untuk melaksanakan *dinner dan* Unity paling sering dipesan untuk menggelar acara *outdoor*.

Menu makanan dan minuman dalam suatu acara *wedding* dan MICE sangat menentukan kesuksesan dari acara yang digelar, The Mulia memberikan 2 penawaran pada jenis *menu*, antara lain *set menu* dan *buffet*. Khusus untuk *wedding*

memberikan penawaran untuk melakukan *food testing* jauh sebelum acara digelar, yang bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada keluarga untuk mencicipi dan memilih makanan yang disajikan pada acara *dinner*.

Dalam penyajian makanan *set menu* dengan *buffet* memiliki dekorasi ruangan yang berbeda dari *banquet operation*. Pada *buffet indoor set up table* untuk makanan akan di dekor dengan gaya *mirror* dimana dari *appetizer* hingga *dessert* di *set up* sama di sebelah kanan dan kiri, sedangkan di *outdoor sering* di *set up* dengan bentuk huruf (L) di sekitar meja tamu. Dalam penyajian makanan *set menu ballroom* atau *meeting room* yang digunakan hanya di *set up* dengan *side station*, untuk makanan akan di siapkan oleh *kitchen* di *BOH ballroom*, nantinya akan dibawa oleh *waiter* ke meja tamu dengan bersamaan.

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*.

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”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis mendapat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penanganan *set menu banquet service wedding party* Di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali
2. Apa saja kendala yang dihadapi pada saat penanganan *set menu banquet service wedding party* 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. Dapat mengetahui penanganan *set menu banquet service wedding party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali
- b. Dapat mengetahui kendala dalam penanganan *set menu banquet service wedding party* 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 wedding party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali.
- 3) Dapat mengetahui kendala yang dihadapi dalam penanganan set menu banquet service wedding party di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Bagi Politeknik Negeri Bali manfaat penulisan tugas akhir ini yaitu:

Menjadi sumber informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dan pihak lain yang ingin mengetahui lebih lanjut mengenai prosedur

penanganan 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

Penulisan tugas akhir ini bermanfaat bagi perusahaan sebagai saran dan masukan dalam prosedur pelayanan *set menu wedding party* yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas pelayanan tamu dan dapat menjalin hubungan baik antara perusahaan dengan Politeknik Negeri Bali

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

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 wedding Party* 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 wedding party* dari berbagai sumber yang berupa buku yang ada hubungannya dengan tugas akhir ini.

c. Metode 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

2. 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 wedding party* 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 *wedding party* di The Mulia,
Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali.

BAB II

LANDASAN TEORI

Sehubungan dengan judul yang diangkat dalam penyusunan tugas akhir ini, yaitu “Penanganan *set menu banquet service wedding party* di The mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali maka pada bab ini akan disampaikan beberapa teori yang berkaitan dengan judul tugas akhir ini. Hal ini dilakukan untuk mempermudah penulis memahami kendala-kendala yang dibahas. Adapun beberapa teori yang dijelaskan, yaitu:

A. Pengertian Hotel

Menurut Chair (2017: 1), “Hotel adalah suatu bisnis jasa atau pelayanan yang dijalankan yang menyediakan akomodasi serta dikelola secara komersial yang disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan, baik kamar untuk penginapan dan juga untuk makan dan minum, maupun fasilitas pelayanan jasa lainnya”. Sedangkan menurut Permana (2013: 2) Hotel adalah salah satu usaha yang bergerak dalam bidang jasa untuk mencari keuntungan melalui suatu pelayanan kepada tamunya yang menginap seperti pelayanan kantor depan, tata graha, makanan dan minuman, MICE, serta rekreasi.

Dari kedua pengertian di atas dapat dikatakan bahwa hotel merupakan suatu usaha komersial yang menyediakan fasilitas menginap, makanan, minuman, dan pelayanan jasa kepada tamu yang menginap tentunya dengan jaminan pembayaran yang disetujui oleh tamu kemudian menjadi suatu keuntungan bagi perusahaan.

B. Fungsi dan peran hotel

Menurut Dirwanto (2018:96) Hotel termasuk sarana pokok kepariwisataan (*main tourism superstructure*). Fungsi utama hotel sebagai sarana akomodasi tempat menginap sementara bagi para tamu yang datang dari berbagai tempat. Namun seiring perkembangan zaman fungsi hotel tidak hanya sebagai tempat menginap saja, akan tetapi sekarang ini fungsi hotel juga sebagai tempat melakukan pertemuan bisnis, seminar, tempat berlangsungnya pesta pernikahan (resepsi), lokakarya, musyawarah nasional dan kegiatan lainnya.

Menurut Arief (2005: 76-78), dalam menunjang pembangunan suatu negara, usaha perhotelan dapat berperan aktif dalam berbagai hal, antara lain:

- a. Meningkatkan peranan industri rakyat.
- b. Menciptakan lapangan kerja baru.
- c. Membantu pemerintah dan pihak swasta dalam usaha pendidikan dan pelatihan.
- d. Meningkatkan Pendapatan Daerah/Negara melalui sektor pajak.
- e. Meningkatkan Devisa/pendapatan Negara.
- f. Meningkatkan hubungan antar bangsa di dunia (dalam Amalia Susepti, Djamhur Hamid, dan Andriani Kusumawati, 2017:3)

Dari pengretian diatas dapat dikatakan fungsi dan peran hotel tidak hanya untuk memberikan fasilitas untuk rekreasi, tetapi dapat memberikan berbagai keuntungan dari *customer*, pegawai dan negara. Keuntungan dari *customer* adalah mendapat fasilitas dan pelayanan makanan, minuman dan penggunaan gedung untuk acara MICE dan *wedding* yang dilengkapi dengan fasilitas-fasilitas yang mendukung

acara tersebut, untuk pegawai memberikan lapangan kerja, pendapatan, dan peranan industri rakyat, dan untuk negara dapat meningkatkan pendapatan negara dan meningkatkan hubungan antar negara dari penyelenggaraan acara seperti MICE.

C. Pengertian *banquet*

Menurut pendapat Mertayasa (2012:82) *Banquet* berasal dari bahasa perancis yaitu *banch* yang dalam bahasa inggris *bench* yang berarti bangku panjang. Dalam bidang restoran, *banquet* berarti sekumpulan orang yang berada dalam suatu ruangan tertentu (*private room*) yang bertujuan untuk menikmati makanan dan minuman dalam rangka merayakan perayaan tertentu dan diatur dalam suatu tempat duduk. Sedangkan

Menurut Riyadi (2015: 180), “*Banquet* adalah salah satu bagian dari hotel yang tidak hanya menyediakan makanan atau minuman, tetapi juga mengatur dan merencanakan sebuah acara mulai dari ruangan yang akan digunakan, perlengkapan yang diperlukan serta hal-hal lain yang menunjang acara tersebut sesuai dengan keinginan tamu”

Jadi dapat dikatakan bahwa *banquet* merupakan suatu acara yang memberikan pelayanan makanan dan minuman yang diadakan di dalam ruangan maupun di luar ruangan yang memberikan jamuan untuk tamu yang diundang dalam sebuah acara, sebelumnya dilakukan dengan perencanaan dengan menentukan ruangan, jumlah tamu undangan, dan penentuan makanan dan minuman.

D. Pengertian *banquet service*

Menurut Mertayasa (2012:107) Pelayanan di *banquet* akan dapat dilaksanakan apabila sudah ada kesepakatan antara pihak tamu yang memesan dengan pihak hotel/*banquet* sebagai penyelenggara. Ada beberapa jenis pelayanan yang selalu dipakai dalam praktisi makan dan minum di *banquet* pada seluruh hotel yaitu:

1. *Table service (American service, Russian service, French service and English service).*
2. *Buffet Service*

Menurut Mertayasa, (2012:90) Kegiatan di *Banquet* sangat banyak dimana *Section* ini lebih sering melayani tamu dalam jumlah banyak atau grup dan sudah terjadi kesepakatan. *Banquet Manager dan sales* akan selalu menjual produk yang dimiliki oleh *Banquet*, seperti makanan, minuman, *meeting room*, dan fasilitas lainnya. Kegiatan di *Banquet* berbeda-beda dan sangat tergantung kepada:

- a) Jenis kegiatan yang dilakukan
- b) Jenis tamu yang dilayani
- c) Jenis menu yang dihidangkan
- d) Denah/tata letak ruang
- e) Pramusaji yang bekerja
- f) Jenis pelayanan yang digunakan, dll.

E. Pengertian menu dan set menu *banquet service*

Menurut atmodjo dan Fauziah (2016:50) “*Menu* memiliki beberapa arti diantaranya menu merupakan daftar makanan yang diikuti dengan harga makanan atau sebagai makanan yang disajikan dan bisa juga sebagai hidangan yang disajikan

pada waktu tertentu, misalnya makan pagi (*breakfast menu*), makan siang (*lunch menu*) makan malam (*dinner menu*)”.

Menurut Sulastiyono (2004:212) membagi menu menjadi dua jenis yaitu *A'la carte menu* dimana semua item makanan secara *individual* mempunyai harga dan tamu bisa memilih jenis makanan yang diinginkan serta menggabungkannya menjadi satu set urutan makanan sedangkan *Table d'hote menu* merupakan satu set makanan dengan satu harga yang sudah dipastikan sehingga tamu bisa memilih hanya makanan pembuka (*appetizer*) dan penutup (*dessert*) termasuk pilihan kopi atau teh (dalam Dewa Ayu Suryawati dan Rosvita Flaviana Osin, 2019:30)

Dari kedua pengertian di atas dapat dikatakan bahwa menu merupakan daftar makanan atau minuman yang ditujukan kepada tamu pada suatu acara yang sudah ditentukan oleh penyelenggara sebelum acara diselenggarakan atau ditujukan kepada tamu yang berjungkung ke *restaurant*, daftar *menu* menyertakan nama makanan dan harga makanan untuk *A'la carte menu* sedangkan *Table d'hote menu* atau *set menu* menyertakan set makanan dari *appetizer* sampai *dessert*.

Dalam wawancara yang saya lakukan pada tanggal 26 juni 2022, oleh bapak Amabar Bowono selaku supervisor di *banquet operation*, beliau mengatakan *wedding set menu* adalah *wedding dining* dengan penyajian makanan dengan cara membawa makanan secara bersamaan ke meja tamu dan menyajikan makanan secara bersamaan. *Set menu* terdiri dari *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*. *Set menu* di mulia terdiri dari: *western set menu*, *indonesian set menu*, dan *chinese set menu*.

Kegiatan di *banquet* lebih banyak melayani tamu dalam jumlah banyak/*group*. Kegiatan ini terjadi kalau sudah ada kesepakatan antara pihak hotel dengan pihak tamu. Salah satu yang menjadi pokok kesepakatan mereka adalah jenis menu dan pelayanan yang digunakan.

Menurut Sulastiyono (2008:212) *Menu banquet* adalah menu yang tetap dengan set harga tertentu, dan menyajikan makanan dengan pilihan terbatas atau bahkan tanpa pilihan sama sekali.

Biasanya menu banquet disajikan dalam bentuk *set menu/table d'hote menu* yaitu suatu susunan hidangan lengkap mulai dari makanan pembuka (*appetizer*) sampai dengan penutup (*dessert*). Dalam pelaksanaannya, set menu ini akan ditata di atas meja makan/*buffet table* secara menarik dan tamu akan melayani dirinya sendiri (*self service*).

Dari penjelasan diatas dapat dikatakan *set menu banquet* memberikan pelayanan *set menu* dan *buffet*. Penyajian set menu adalah penyajian set makanan lengkap mulai dari *appetizer* sampai *dessert*, sedangkan *buffet* adalah pelayanan set makanan yang ditata di atas meja. Penyajian menu tersebut disediakan bila sudah terdapat kesepakatan oleh orang yang bersangkutan dalam *event*.

F. Pengertian *event*

Pengertian *event* menurut Sulistyowati dan Harisma (2016:4), adalah "*event* adalah sebuah program yang akan dilakukan secara terencana untuk suatu tujuan. Ragam acara amat banyak bergantung dari ide yang melandasi terlaksananya hal itu. Berbeda dengan kegiatan yang spontan, acara dilakukan berdasarkan rencana

yang telah disusun sebelumnya”. Sedangkan menurut Noor (2013:8), *event* merupakan kegiatan yang diselenggarakan untuk memperingati hal-hal penting sepanjang hidup manusia, baik secara individu atau kelompok yang terkait secara adat, budaya, tradisi, dan agama yang diselenggarakan untuk tujuan tertentu serta melibatkan lingkungan masyarakat yang diselenggarakan pada waktu tertentu.

Berdasarkan dari pengertian di atas, maka dapat dikatakan bahwa *event* merupakan kegiatan yang diselenggarakan untuk mencapai tujuan tertentu berdasarkan rencana yang telah disusun sebelumnya baik secara individu maupun kelompok. Menurut Noor (2013) *event* memiliki lima karakteristik, diantaranya keunikan, mudah rusak, tidak berwujud, suasana dan pelayanan, interaksi social. Selain karakteristik dalam suatu *event*, Noor (2013) membagi *event* berdasarkan kategori *special event*, diantaranya *Leisure Event*, *Cultural Event*, *Personal Event*, *Organizational Event* (dalam Gusti Ayu Sukkasari, Putu Gede Parma, dan A.A.Y.M. Mahardika, 2018:17)

G. Pengertian *wedding party*

Waskito (2009:369) menyebutkan pernikahan (*wedding*) adalah perjanjian antara perempuan dan laki laki untuk bersuami istri dengan resmi (dalam Ni Nyoman Sueni, 2018:3)

Dalam wawancara yang saya lakukan pada tanggal 26 juni 2022 pukul 11.50 oleh bapak Amabar Bowono selaku supervisor di *banquet operation*, beliau mengatakan, *wedding* merupakan acara pernikahan dari dua pasangan mempelai laki-laki perempuan dandi hadir oleh kedua belah pihak keluarga besar. Rangkaian pada *wedding event* meliputi, *wedding ceremony*, tea pai, dan *wedding dinner*. Tea

pai adalah bentuk terimakasih sang mempelai kepada orang tua atau orang yang dituakan, dengan cara memberikan secangkir teh, yang biasanya digelar pada acara *chinese wedding*. *Wedding dinner* merupakan rangkaian acara terakhir pada *wedding event*, pengelaran acara *dinner* dapat dilaksanakan dengan *buffet menu* atau *set menu*, untuk *buffet* bisa *standing* atau *sitting*, rangkaian dari *wedding dinner* adalah: *prosesi*, *toast*, *wedding cake*, dan *dinner* atau tergantung *rundown* dari masing-masing *WO (Wedding Organizer)*. Untuk memudahkan dan melancarkan acara, penyelenggara wedding party biasanya memakai jasa *WO* untuk mengatur jalannya acara

H. Pengertian *wedding organizer*

Menurut Yunita, Irina, dan Sukma (2016:174) *Wedding Organizer* adalah suatu jasa khusus yang membantu calon pengantin & keluarga dalam perencanaan dan supervisi pelaksanaan rangkaian acara pesta pernikahan sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan. Berbagai strategi yang dilakukan oleh berbagai jasa *wedding organizer* diantaranya adalah servis yang diberikan kepada pelanggannya, ada pula *wedding organizer* yang menyesuaikan *budget* (biaya) dan menyesuaikan apa yang diinginkan *client*. Sedangkan menurut Fitri dan Nel (2019:93) *Wedding organizer* adalah jasa yang membantu dalam persiapan dan pelaksanaan acara pernikahan. Bagi beberapa orang yang belum berpengalaman, tidak punya cukup waktu dan tenaga untuk membantu dalam persiapan dan pelaksanaan acara pernikahan, maka membutuhkan jasa untuk melakukan segalaaktifitas dan penyedia fasilitas dengan menggunakan jasa *WO (Wedding Organizer)*. Di tangan *wedding organizer* ini pemangku hajat

tidak perlu kesulitan dalam persiapan pernikahan. Jasa ini memberikan informasi mengenai berbagai hal yang berhubungan dengan acara pernikahan mulai dari berbagai macam paket pernikahan, tata rias, busana, koordinasi dekorasi dan hiburan.

Dari beberapa pengertian diatas, maka penulis mengambil kesimpulan pengertian dari *wedding organizer* Adalah suatu jasa yang digunakan untuk membantu para calon pengantin dan keluarga untuk mempersiapkan perencanaan pernikahan. Dengan menyediakan fasilitas seperti dekorasi ruangan, gaun pengantin, make up pengantin, dan mengatur jalannya acara.

BAB III

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

A. Lokasi perusahaan

The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali merupakan hotel bintang lima yang berlokasi di Jl. Raya Nusa Dua Selatan, Kawasan Sawangan, Nusa Dua, kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali. Dibuka pada tanggal 12 desember 2012 yang didirikan oleh Mulia Group. The Mulia Mulia Resort & Villas Nusa Dua – Bali. Terletak 15 km dari Bandara Ngurah Rai. Dengan kemewahan fasilitas dan resort yang indah menjadikan The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali menjadi salah satu hotel yang terbaik di dunia. Berikut ini informasi mengenai The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali.

Alamat : Jl. Raya Nusa Dua Selatan, Kawasan Sawangan, Nusa Dua 80363,
Bali

Telp No : +62 361 3017777

F no : +62 361 3017888

Email : reservation@themulia.com

Info.bali@themulia.com

Website : <https://www.themulia.com>

catering@themulia.com

B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan

Kegiatan usaha yang dilakukan di The Mulia, Mulia Resort & Villas,

Nusa Dua - Bali, yaitu:

1. Bidang usaha

Bidang usaha yang dikelola oleh The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua

– Bali antara lain:

- a. Bidang usaha penyewaan kamar.
- b. Bidang usaha pelayanan makan dan minum.
- c. Bidang usaha penyewaan ruang pertemuan.
- d. Bidang usaha kebugaran tubuh
- e. Bidang usaha jasa transportasi.

2. Fasilitas persusahaan

Fasilitas yang dimiliki oleh The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali

antara lain:

- a. Akomodasi

Tabel 3.1. Jenis-jenis kamar The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali

No	Room Name	Size (sqm)	Max Occupancy	Number of Rooms Inventory
1.	The Baron Suite	105	2 adults, 1 child	40
2.	The Earl Suite	130	2 adults, 1 child	66
3.	The Marquess	296	4 adults	5
4.	Mulia Grandeur	57	2 adults, 1 child	264
5.	Mulia Signature	57	2 adults, 1 child	104
6.	Royal Suite	83	2 adults, 1 child	150
7.	Premiere Suite	140	2 adults, 1 child	6
8.	Duke Suite		2 adults, 1 child	2
9	Mulia One bedRoom Villas	505	4 adults	88
10	Mulia Family Villas	600	4 adults	15
11	Mulia Two Bedroom Villas	1010	4 adults	3
12	Presidential Villas	3300	4 adults	1
13	Mulia Mansion	3100	4 adults	1

Sumber: The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua Bali -2022

Adapun *benefit* yang diterima oleh tamu bila menginap di The Mulia, antara lain: dilayani oleh butler selama 24 jam, mendapatkan akses *breakfast* di The Lounge, Living Room, dan di The Cafe *Restaurant*, mendapat akses internet sebagai *mulia privilege*, dan perlengkapan yang tersedia di suites antara lain: 55 *smart TV*, kloset berteknologi tinggi, *bathtub*, pintu geser ke *piato*, *linen* dengan 400 & 1000 *thead count*, *jacuzzi* di teras *piato*, dll. Untuk *benefit* di Mulia Resort antara lain: dilayani *butler* selama 24 jam, mendapat akses *breakfast* di The Lounge, Living Room, dan The Cafe, bila menginap di Royal Suite, Signature, dan Grandeur mendapat *breakfast* di The Cafe Restaurant, perlengkapan yang didapat adalah: 46-55 *smart TV*, kloset berteknologi tinggi, *bathtub*, pintu geser ke *piato*, *linen* dengan 400-1000 *thead count*, *jacuzzi* di teras *piato* khusus untuk Premiere dan Duke Suite. Untuk di Mulia Villas *benefit* yang didapat, yakni: dilayani *butler* selama 24 jam, mendapat akses *breakfast* di The Lounge, Living Room, dan The Cafe Restaurant, internet gratis, *pool*, dan perlengkapan yang tersedia adalah: 55 *smart TV*, kloset berteknologi tinggi, *bathtub*, pintu geser ke kolam renang, paviliun yang luas, *outdoor shower*, *linen* dengan 400-1000 *thread*, *jacuzzi*, dapur pribadi, dan bioskop pribadi.

b. Makanan dan Minuman

Dengan mengutamakan pelayanan makanan dan minuman di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali menyediakan berbagai *restaurant* dan bar dengan berbagai jenis makanan dan minuman yang dihidangkan dengan bahan-bahan yang berkualitas dan langsung dari petani, nelayan, pemasok, dan produsen yang dipercaya untuk bekerjasama dengan The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua

- Bali. dalam pelayanan makanan dan minuman The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali Memiliki restoran, bar, dan in room dining (*room service*), antara lain:

Tabel 3.2 Jenis-jenis Restoran di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali

Nama <i>Restaurant</i>	Kapasitas duduk		Jam operasional		
	<i>indo or</i>	<i>outdoor</i>	<i>breakfast</i>	<i>Lunch</i>	<i>dinner</i>
The Cafe	320	138	07.00-11.00	12.00-15.00	18.00-23.00
Soliel	238	171	07.00-11.00	12.00-15.00	18.00-23.00
Table 8	200			12.00-15.00	18.00-23.00
Cascade		226	07.00-11.00	12.00-15.00	18.00-23.00
The lounge	112		07.00-11.00	12.00-15.00	18.00-23.00
Edogin	105		07.00-11.00	12.00-15.00	18.00-23.00
Living room	171		07.00-11.00	12.00-15.00	18.00-23.00
In Room Dining	Jam Operasionalnya 24 jam				
Mulia Deli	Jam Operasional 10:00 – 18:00				

Sumber: The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali, 2022

The Cafe adalah Restoran yang menyediakan makanan dari kombinasi 6 negara, yaitu: *chinese, korean, indonesian, indian, western, japanese*, dan dilengkapi dengan *dessert corner*. The Cafe Memiliki konsep *all you can eat*, yang menyediakan *buffet station* dan *live cooking*. Soleil adalah restoran yang menyediakan makanan *italian, french, indonesian, vietnam, dan thailand*, yang memiliki konsep *ala carte*. khusus pada hari minggu soleil dibuka dengan konsep *buffet* untuk *Sunday brunch*. Table 8 adalah restoran yang menyediakan khusus masakan *chinese*, dengan konsep *buffet* dan *live cooking*. Cascade adalah restoran yang menyediakan makanan yang sama dari restaurant The Cafe. Cascade juga dibuka untuk *brunch* dan memberikan pelayanan minuman beralkohol dan *non alkohol* untuk *welcome drink*. Edogin adalah restoran yang menyediakan makanan dari jepang, dengan konsep *buffet*, dan khusus untuk *live cooking* menyediakan

teppanyaki. The lounge adalah *restaurant* yang memberikan pelayanan makanan dengan konsep *ala carte* dan *buffet* yang menjajikan makanan dari *indonesian*, *western*, *japanese*, dan *chinese*. Living room adalah restaurant yang memberikan fasilitas perpustakaan yang memberikan pelayanan untuk *brunch* dan *ala carte*. *In Room Dining* Merupakan salah satu *outlet* yang memberikan pelayanan makanan dan minuman yang diantar ke kamar (*room service*). Melayani *breakfast*, *lunch*, dan *dinner*. *In room dining* dapat melayani pesanan tamu selama dua puluh empat jam. Mulia deli merupakan *outlet* yang memberikan pelayanan makanan khusus untuk *pastry* dan *bakery*. Mulia deli juga memberikan pelayanan kue ulang tahun kepada tamu dan orderan dari luar. Jam operasional Mulia Deli dimulai dari pukul 07.00 sampai 18.00

Tabel 3.3 Bar The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali

Nama bar	Kapasitas duduk	Jam operasional
The Bar	150	12.00-23.00
Sky Bar	100	12.00-23.00
Zjs	68	18.00-02.00
Ocean Bar	20	10.00-18.00
Courtyard Bar	36	10.00-18.00

Sumber: The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali, 2022

The Bar adalah bar yang menyediakan pelayanan minuman beralkohol dan *non alcohol* dan dilengkapi dengan pelayanan makanan ringan yang dipesan dari The Cafe. Sky bar adalah bar yang dibangun di atas soleil yang memberikan pelayanan minuman beralkohol dan *non alcohol* yang dilengkapi dengan makanan ringan yang dipesan dari soleil. Zjs adalah salah satu tempat untuk menggelar acara pesta pada malam hari yang memberikan pelayanan makanan minuman beralkohol dan *non alcohol* yang dilengkapi makanan ringan. Ocean bar merupakan bar yang dibangun

di sebelah pantai tepat di depan ocean pool, yang memberikan pelayanan makanan ringan, minuman beralkohol dan *non alkohol*. Courtyard bar adalah bar yang berada di tengah mulia resort yang dibangun di tengah-tengah dari cordyat poll, yang memberikan pelayanan minuman beralkohol dan *non alkohol*, serta makanan ringan yang di pesan dari The Cafe

c. Mulia Spa

Fasilitas Mulia spa meliputi dua puluh ruang perawatan yang ditata apik, area kesehatan canggih yang terdiri dari sauna Finlandia, Ruang Uap *Meditatif*, Ruang Es, Kolam *Hidroterapi* Panas dan Dingin. Penggunaan sistem *Chromotherapy* dan *Aromatherapy* semakin meningkatkan sifat terapeutik bintang fasilitas yang ada. Terdapat satu keunikan di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali, dimana menyediakan fasilitas ruangan dingin untuk terapi menggunakan es.

d. Penunjang

Fasilitas penunjang yang ada di mulia bali adalah: Business Center, Mulia Kidz, Fitness Center, Salto-Gift Shop, John Hardy-Jewery Shop, Courtyard Pool, splash pool, Ocean pool, Water sport, Tennis Court, Hair salon, Bicycle Rental, dan transportation.

e. Banquet Catering & Convention service

Banquet Catering & Convention service merupakan bidang usaha yang memberikan pelayanan untuk kegiatan MICE dan *wedding*, yang memberikan pelayanan makanan dan minuman secara *catering*. Fasilitas yang diberikan adalah Mulia Chaple, merupakan properti yang dikhususkan untuk melaksanakan *wedding ceremony*. *Ballroom*, merupakan fasilitas untuk melaksanakan kegiatan MICE, *dinner*, dan *wedding*. *Meeting room* merupakan fasilitas yang diberikan untuk

membantu acara yang akan digelar, *meeting room* dapat digunakan sebagai *make up room*, *tea pai*, *dinner*, *EO room (event organiser)*, *WO room (Wedding Organizer)*, *Musholla*, *Secretariat room*, dan menyimpan barang-barang acara.

Properti yang tersedia untuk penggelaran acara pada The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali, terdiri dari:

a. *Mulia Chaples*

Chaple merupakan *venue* yang sering digunakan untuk acara pernikahan, The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali memiliki 3 *chaples*, yaitu:

1) *Eternity*

Eternity adalah *chapel* yang khusus digunakan untuk *wedding ceremony*, terletak di tengah kolam yang luas menjadikan ciri khas dari *eternity*, dengan luas ukuran, panjang 15 meter dan lebar 15 meter dengan maksimal kapasitas 200 tempat duduk. (lampiran 7b)

2) *Harmony*

Harmony adalah *chapel* yang juga digunakan khusus untuk *wedding ceremony*, terletak menghadap langsung ke pantai membuat *harmony chapel* yang indah. Luas ukuran *harmony* adalah, panjang 11 meter dan lebar 8 meter dapat menampung maksimal hingga 40 tempat duduk. (lampiran 7c)

3) *Unity*

Unity merupakan *chapel outdoor* yang disediakan mulia, dimana terletak di sebelah pantai, *unity* sering digunakan untuk melakukan acara *wedding ceremony* karena tempat yang luas dan memiliki pemandangan pantai, dengan ukuran, panjang 40 meter dan lebar 24 meter dengan maksimal kapasitas duduk

hingga 1000, serta ukuran panjang 33,5 lebar 30,9 untuk *unity beach front*.
(lampiran 7a)

b. *Ballroom* The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali

Ballroom merupakan fasilitas untuk melaksanakan kegiatan MICE, *Wedding*, dan *dinner* dengan jumlah yang besar, *ballroom* The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali terdiri dari:

1) Grand Ballroom

Grand *Ballroom* merupakan *function room* terbesar yang dimiliki Mulia, dengan ukuran panjang 47,2 meter, lebar 31,7 meter, dan tinggi 6,3 meter, dengan ukuran tadi grand ballroom dapat menampung kapasitas maksimal hingga 800 sampai 1000 orang. (lampiran 6a)

2) Violet Ballroom

Violet ballroom merupakan *function room* terbesar kedua yang dimiliki Mulia, dengan ukuran panjang 39,22 meter, lebar 23,22 meter, dan tinggi 4,98 meter dapat menampung 400 sampai 500 orang. (lampiran 6b)

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

Di Mulia resort memiliki 13 *meeting room* diantaranya, sebagai berikut:

Tabel 3.4. Meeting room The Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali, 2022

NO	ROOM	L x W x H	Capacity				
			Theatre	U shape	Round table	cocktails	class room
1	Rose	15,7 x 7,25 x 4	120	39	80	120	54
2	Gerbera	23 x 11,2 x 4	350	66	180	270	168
3	Tulip	11,5 x 7,7 x 4	96	27	60	90	42
4	Peony	11,22 x 7,8 x 4	96	27	60	90	42
5	Casablanca	11,6 x 11 x 4	180	27	60	90	42
6	Amaryllis	7,87 x 5,26 x 4	48	15	30	45	24
7	Magnolia	7,53 x 6 x 4	48	15	30	45	24
8	Camelia	7,53 x 6 x 4	48	15	30	45	24
9	Jasmine	7,7 x 5,26 x 4	48	15	30	45	24
10	Fressia	7,98 x 7,73 x 4	60	18	40	60	24
11	Aster	7,74 x 7,74 x 4	60	18	40	60	24
12	Iris	7,74 x 7,74 x 4	60	18	40	60	24
13	leatris	15,5 x 7,25 x 4	130	39	80	120	54

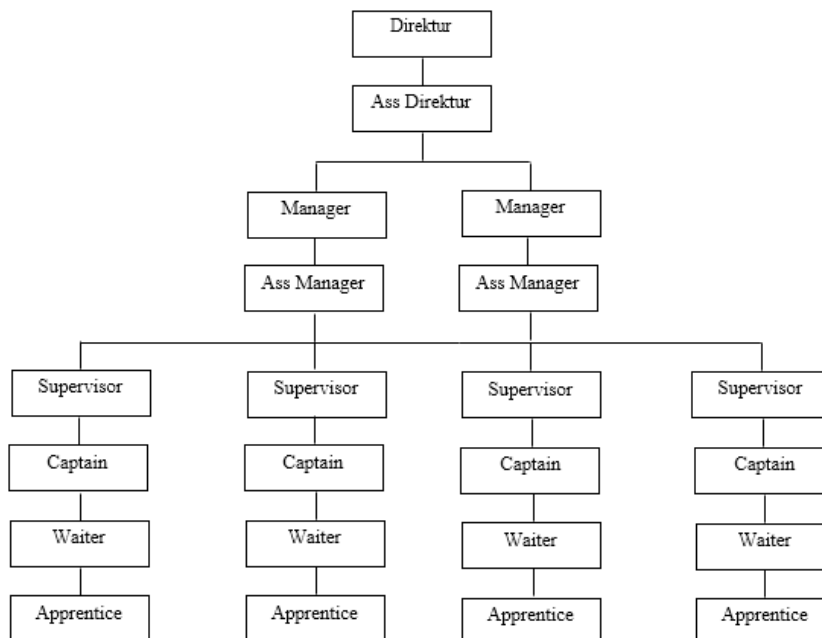
Sumber: The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali, 2022

Meeting room The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali dilengkapi dengan fasilitas *Theatre*, *U Shape*, *Round table*, *cocktails*, dan *classroom*.

C. Struktur Organisasi

Food and Beverage Department merupakan salah satu bagian terpenting dalam hotel The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali yang bertanggung jawab sebagai penyedia layanan makanan dan Minuman bagi tamu yang menginap dan berkunjung. *Food and Beverage Department* terbagi menjadi dua *section* yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. *Food and Beverage Service* terdiri dari beberapa bagian, salah satunya adalah *Banquet operation*, yang memberikan pelayanan makanan dan minuman serta fasilitas gedung atau *venue* dalam suatu *event*. Dalam *banquet* memiliki beberapa bagian dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing yang mempengaruhi kesuksesan suatu *event*. Berikut ini adalah tugas dan tanggung jawab struktur organisasi *Banquet Operation* di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali.

Bagan 3.1. Struktur Organisasi Banquet Operation



Sumber: The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali, Tahun 2022

Tugas dan Tanggung jawab dari struktur organisasi *Banquet Operation* yang ada di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali.

1. Direktur

Direktur *Banquet* merupakan pemimpin tertinggi di *Banquet Operation* yang memiliki tugas dan wewenang sebagai berikut:

- a. Mengawasi kegiatan operasional yang sedang berlangsung
- b. Mengecek BEO (*Banquet Event Order*)
- c. Mengecek *Email* dari *Banquet Sales*
- d. Melakukan *technical meeting*
- e. Berkoordinasi dengan *Banquet Sales Marketing*
- f. Memberikan solusi untuk setiap kendala
- g. Memberikan training kepada trainee mengenai *banquet service*

- h. Menyetujui dan menandatangani setiap acara yang telah terlaksana
 - i. Mengecek dan menandatangani jadwal kerja
2. *Assistant* Direktur memiliki tugas dan tanggung jawab untuk membantu Direktur untuk kelancaran suatu acara, tugas dan tanggung jawab dari *Assistant* Direktur adalah:
- a. Membantu mengawasi kegiatan di lapangan
 - b. Mewakili Direktur di setiap acara
 - c. Membantu Direktur dalam membuat laporan kegiatan operasional
 - d. Memberikan *training* kepada *trainee*
 - e. Menentukan kebutuhan karyawan pada *banquet operation*
 - f. Memberikan penjelasan kepada tamu pada saat *inspection*
 - g. Mengkoordinir acara seperti memberikan instruksi kepada *food runner* untuk membawa makanan kepada tamu secara bersamaan
 - h. Mengecek BEO (*Banquet Event Order*)
 - i. Mengecek *Email* dari *Banquet Sales*
 - j. Melakukan *technical meeting*
3. *Manager*

Manajer adalah orang yang memimpin kegiatan operasional, yang memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut:

- a. Memberikan *briefing* kepada karyawan
- b. Memberikan tugas dan instruksi sebelum turun lapangan
- c. Bertanggung jawab atas semua acara yang dilaksanakan
- d. Terjun langsung dalam setiap acara dan operasional yang berlangsung

- e. Mengecek segala sesuatu yang ada sebelum acara dimulai
- f. Berkoordinasi dengan Direktur dan Asisten Direktur
- g. Mengawasi *EO/WO* yang memasuki area hotel atau *meeting room*
- h. Mengecek *BEO (Banquet Event Order)*
- i. Mengecek *Email* dari *Banquet Sales*
- j. Melakukan *technical meeting*

4. *Assistant Manager*

Assistant Manager adalah seseorang yang memiliki tugas untuk membantu kegiatan operasional dan aktivitas pekerjaan yang dilakukan oleh manajer, tugas dan tanggung jawab dari seorang *assistant manager* adalah, sebagai berikut:

- a. Membantu *manager* dalam mengatur, merencanakan, dan menerapkan strategi untuk kelancaran *event*
- b. Memberikan *briefing* pada saat *manager* tidak hadir
- c. Memberikan tugas dan instruksi sebelum turun kelapangan
- d. Mengecek *BEO (Banquet Event Order)*
- e. Mengecek *Email* dari *Banquet Sales*
- f. Membantu *manager* dalam setiap operasional yang berlangsung
- g. Membuat jadwal karyawan
- h. Penanganan *bill* tamu pada saat acara selesai digelar
- i. Membuat daftar karyawan yang diperlukan pada saat *event* besar digelar untuk karyawan yang membantu dari *outlet* lain

5. *Supervisor*

- a. Memantau dan mengkoordinasi segala kegiatan, mulai dari menyiapkan kebutuhan acara sampai pelayanan kepada tamu.
 - b. Bertanggung jawab akan keperluan alat-alat operasional, mulai dari *linen, cutleries, glass, chinawares, table, chair*, dan segala *top table* yang diperlukan
 - c. Terjun langsung dilapangan untuk menangani *layout* di *meeting room* atau di *outdoor*
 - d. Bekerja sama dengan captain untuk kelancaran operasional
 - e. Melakukan *inventory* pada *linen, chinawares, dan cutleries*
 - f. Membuat laporan akan barang *inventory* bila ada yang rusak
6. Captain
- a. Mengontrol persiapan barang yang diperlukan untuk *event*
 - b. Berkoordinasi dengan supervisor untuk keperluan *event*
 - c. Membantu supervisor dalam *inventory* barang
 - d. Membuat laporan harian
 - e. Membuat daftar barang keperluan untuk *event*
 - f. Terjun langsung di lapangan dalam persiapan *event* ataupun *handling guest*
 - g. Memimpin dan memberikan masukan kepada karyawan
7. Waiter
- a. Melaksanakan tugas yang diberikan oleh captain
 - b. Bertanggung jawab dalam hal menangani tamu saat acara
 - c. Memberikan pelayanan pada tamu (menjadi *Detail Table*)
 - d. Bertanggung jawab akan persiapan untuk *event*
 - e. Mengecek kelengkapan acara

- f. Mengatur *layout* ruangan, mulai dari *stage*, *table*, dan *chair*
 - g. *Set up table* untuk *lunch*, *dinner*, dan *meeting*
 - h. Mengatur kembali ruangan setelah acara selesai
 - i. Mengembalikan semua peralatan yang telah digunakan, mulai dari membawa *linen* ke *laundry*, membawa *chinawares* ke *steward*, *polish glass* dan *cutleries*
8. Apprentice
- a. Memberikan pelayanan pada tamu (menjadi *Detail Table*)
 - b. Bertanggung jawab akan persiapan untuk *event*
 - c. Menjadi *food runner* atau *beverage runner* selama *event* berlangsung
 - d. Mengecek kelengkapan acara
 - e. Mengatur *layout* ruangan, mulai dari *stage*, *table*, dan *chair*
 - f. *Set up table* untuk *lunch*, *dinner*, dan *meeting*
 - g. Bertanggung jawab untuk mengatur kembali ruangan setelah acara selesai
 - h. Mengembalikan semua peralatan yang telah digunakan, mulai dari membawa *linen* ke *laundry*, membawa *chinawares* ke *steward*, *polish glass* dan *cutleries*

BAB IV

PEMBAHASAN

Sehubungan dengan judul yang diangkat dalam penyusunan tugas akhir ini, yaitu mengenai penanganan *Set Menu Banquet Service Wedding Party* Di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali, yang memberikan pelayanan *set menu* makanan dan minuman dengan pertunjukan parade barisan kereta dari food runner. Maka dalam bab ini akan dibahas persiapan *wedding*, rangkaian *wedding party* sampai *dinner wedding* dan kendala yang dihadapi serta solusinya.

A. Penanganan set menu banquet service wedding party di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua - Bali

Rangkaian penanganan *wedding party* terdiri dari 4 tahapan, yaitu:

1. Tahap persiapan

Tahap persiapan merupakan tahap awal yang harus dilakukan oleh semua anggota *banquet operation*. Tahap ini merupakan tahap yang wajib dilakukan karena tahap ini sangat mempengaruhi kelancaran operasional dan kesuksesan acara. Adapun tahap persiapan yang harus dilakukan yaitu:

a. Persiapan diri

Tahap persiapan merupakan tahap awal yang harus dilakukan oleh semua anggota *banquet operation*. Tahap ini merupakan tahap yang wajib dilakukan karena tahap ini sangat mempengaruhi kelancaran operasional dan kesuksesan acara. Adapun tahap persiapan yang harus dilakukan yaitu:

- 1) Datang lebih awal dari jam kerja. Sebelum memulai kegiatan operasional seluruh anggota akan berkumpul terlebih dahulu untuk melakukan *briefing*

yang diberikan oleh *manager banquet*, oleh karena itu seluruh anggota harus menanamkan kedisiplinan diri dengan datang 20 menit lebih awal.

- 2) Melakukan absensi dengan cara *posting* pada *finger print machine*, untuk seluruh karyawan yang sudah terdaftar dalam kontrak.
- 3) Melakukan persiapan diri seperti menggunakan *parfum* atau *deodoran* dengan aroma yang tidak menyengat untuk menghindari bau badan pada saat bekerja, tidak lupa menggunakan *hair gel* untuk laki-laki.
- 4) Menggunakan seragam kerja yang diambil dari *laundry* serta lengkap dengan atribut seperti: *name tag*, *M bottom*, sepatu coklat yang sudah sesuai dengan prosedur hotel, pulpen, dan mengenakan baju kaos putih sebelum mengenakan seragam.
- 5) Tidak menggunakan perhiasan yang berlebihan kecuali cincin kawin
- 6) Mematuhi protokol kesehatan dengan menggunakan masker



Gambar 4.1 *Grooming*
Sumber: dokumen pribadi, 2022

b. Pembagian jam kerja

Pembagian jam kerja *Staff banquet* dibagi menjadi 2, antara lain:

- 1) *Morning shift*, bagi *staff banquet* yang mendapatkan jadwal pada pagi hari, dari pukul 08.00 hingga 16.00, bertugas untuk membawa peralatan operasional menuju *venue* dan *set up table* sesuai dengan *layuot* yang sudah ditentukan.

- 2) *Afternoon shift*, bagi *staff banquet* yang mendapatkan *afternoon shift*, dari pukul 15.00 hingga 23.00 bertugas untuk *set up top table*, menyiapkan kondimen pada *top table* seperti kacang, *bread*, *butter*, air, dan lain-lain. *Staff banquet* yang mendapat *afternoon shift* memiliki tugas utama yaitu memberikan pelayanan *set menu*, dalam acara *wedding dinner* akan dibagi menjadi beberapa bagian sesuai dengan peran yang dibutuhkan seperti:
- a) *Leader*, mempunyai tugas dan tanggung jawab yang sangat besar untuk menyukseskan *event*, jadi yang harus dilakukan oleh seorang *leader* antara lain: sebelum *event* dimulai *leader* memberikan *briefing* terlebih dahulu kepada seluruh anggota *banquet* mengenai *rundown* dan tahapan *dinner*. Kemudian berkoordinasi dengan *kitchen* untuk memastikan makanan yang dibawa ke meja sudah siap untuk dihidangkan. Selalu mengecek segala keperluan pada *back area*.
 - b) *Detail table*, adalah orang yang *stand by* pada meja tamu yang memiliki tugas dan tanggung jawab memberikan pelayanan kepada tamu undangan. Tugas dan tanggung jawab seorang *detail table* adalah: memberikan pelayanan kepada tamu atau memenuhi kebutuhan tamu, selalu mengisi kembali teh oolong dan *mineral water*, *clear up cutleries*, menuangkan wine bila tersedia dalam *BEO*, mengatur *top table* supaya memudahkan *food runner* dalam menyajikan makanan, *adjusting cutleries* sesuai dengan *menu*, menawarkan kopi dan teh pada akhir acara.
 - c) *Food runner*, Bertugas untuk membawakan dan menyajikan makanan ke meja tamu, mulai dari *appetizer*, *soup*, *main course*, hingga *dessert*. Dalam 1 meja

terdapat 8 tamu yang duduk, jadi setiap meja membutuhkan 4 orang *runner* untuk menyajikan makanan. Dalam hal ini orang pertama akan menjadi *leader* untuk memberi aba-aba pada anggota lain agar kompak, mulai dari berjalan membawa makanan hingga menyajikan makanan di meja tamu, tugas dari *leader* juga mengecek *table* apakah *plate* di meja sudah dapat di *clear up* atau belum, bila dapat di *clear up*, *food runner* akan kembali ke *table* secara bersamaan untuk *clear up* pada *table*, hal ini dilakukan secara terurut hingga makanan terakhir yaitu *dessert*. Sebelum *dinner* dimulai *food runner* memiliki tugas untuk *pouring ice water* dan mengecek kembali kelengkapan *top table* seperti kacang dan *chopped chili*. Tugas dan tanggung jawab *food runner* antara lain: Tugas utama *food runner* adalah membawa makanan dari *appetizer* sampai *dessert* menuju meja tamu secara bersamaan seperti barisan kereta untuk menunjukkan sebuah parade, kemudian mengelilingi meja tamu untuk menyajikan makanan secara bersamaan, sebelum acara dimulai *food runner* menuangkan *ice water* pada *water goblet glass*, *set up top table* dengan meletakkan menu makanan pada *napkin*, *set up* kacang kacang, *set up chopped chilli*, menyiapkan *bread*, *butter*, *bread basket*, *bread napkin*, menyajikan *bread* dengan *butter*, *clear up plate*, dan *top table*.

- d) *Beverage runner*, bertugas membawakan minuman di meja tamu atau ke *side station*, karena yang bertugas dalam memberikan pelayanan adalah *detail table*, jadi *beverage runner* bertanggung jawab untuk membawakan *soft drink*, *beer*, *wine*, dan jus yang sudah disiapkan di bar, membantu *detail table* dalam

menyiapkan *wine by bottle* atau *by glass*, dan membantu menuangkan *ice water*.

- e) Koordinator *food runner*, mengkoordinir *food runner* bertujuan untuk memastikan bahwa makanan yang di bawa sudah lengkap dan sesuai dengan yang sudah di-*garnish* oleh *kitchen banquet*. Tugas dan tanggung jawab seorang koordinator *food runner* yaitu: memastikan jumlah *food runner* sudah lengkap, memastikan keadaan makanan yang dibawa oleh *food runner* dengan keadaan baik seperti yang sudah di-*garnish* oleh *kitchen*, memberikan komando kepada *food runner* untuk memasuki *function room*, memastikan makanan yang sudah *landing* di meja tamu.
- f) *Back area*, memiliki peran yang sangat penting untuk mendukung kesuksesan dalam memberikan *service* kepada tamu undangan. Tugas dan tanggung jawab *back area* pada *wedding dinner* yaitu: menyiapkan *mineral water* atau *ice water*, menyiapkan *water pitcher* dan membantu mengisi air ke *water pitcher*, menyiapkan air panas untuk teh atau kopi, menyeduh teh oolong untuk *chinese wedding* dan *english breakfast* untuk akhir acara, menyiapkan *cutleries*, *chopstick*, dan *plate* untuk *adjusting*, dan membantu membawa piring dan *cutleries* menuju *steward*
- g) *Doorman*, dalam setiap acara besar yang digelar dalam *banquet*, *doorman* merupakan peran yang wajib diisi yang bertujuan untuk memberikan kesan ramah kepada tamu undangan yang memasuki ruangan. Tugas dan tanggung jawab seorang *doorman* yaitu: *Stand by* di depan pintu *function room*, menyambut tamu undangan, membukakan pintu untuk tamu undangan,

menunjukkan dan mengantar tamu menuju *meeting room*, *make up* atau *changing room*, dan *restroom*.

h) *Hottest*, berperan dalam menunjukkan meja tamu yang sudah disiapkan oleh panitia penyelenggara dan mengantar tamu ke meja yang sudah disiapkan.

c. Persiapan lingkungan kerja

Persiapan lingkungan kerja dibagi dengan tugas dan tanggung jawabnya masing-masing, tugas dan tanggung jawab tersebut sudah dibagi saat *briefing* di *banquet office* oleh *manager*. Persiapan sangat penting dilakukan karena kesuksesan dari sebuah acara di *banquet* berawal dari persiapan yang dilakukan oleh seluruh anggota. Tentunya seluruh anggota saling bekerjasama dan mengutamakan keselamatan dalam memulai persiapan di lapangan. Adapun persiapan lingkungan kerja yang dimaksud antara lain:

- 1) mengecek *Banquet Event Order* untuk mempersiapkan alat-alat di *store*
- 2) mengecek *venue* yang digunakan supaya sesuai dengan *layout*,
- 3) mengecek jumlah tamu untuk menentukan jumlah meja dan kursi yang diambil dari *store*
- 4) memastikan *menu* untuk menentukan *cutleries* dan *chinawares* yang akan digunakan
- 5) mengecek *linen* yang akan digunakan sesuai dengan *banquet event order*

Item	Quantity	Unit Price	Total Price
Water Glass	1500		
Wine Glass	1500		
Champagne Glass	1500		
Plate	1500		
Chair	1500		
Tablecloth	1500		
Centerpiece	1500		
Floral	1500		
Seating Chart	1		
Signage	1		
Music	1		
Lighting	1		
AV	1		
Decor	1		
Staff	1		
Transportation	1		
Insurance	1		
Security	1		
Permit	1		
Other	1		

Gambar 4.2 BEO
Sumber: dokumen pribadi, 2022

d. Persiapan inventaris operasional kegiatan

Sebelum memulai melakukan *set up* ruangan untuk *wedding party*, seluruh anggota *banquet* dibagi untuk melaksanakan tugas dan tanggung jawab masing-masing dalam mempersiapkan barang yang diperlukan untuk *set up* ruangan. Adapun barang yang harus dipersiapkan untuk mendukung acara *wedding* antara lain:

1) Stage

Stage atau panggung yang digunakan menjadi pusat di tengah ruangan, *stage* sering digunakan untuk pementasan musik, pemotongan kue, dan acara hiburan untuk penutup acara sesuai dengan *rundown* dari *WO*. *Stage* diambil dari *store* dengan didorong menuju ruangan, kemudian dipasang sesuai dengan *layout* yang sudah ditentukan. Dalam pemasangan *stage*, setidaknya perlu 4 orang untuk membuka *stage*, dikarenakan ukuran yang cukup besar dan berat, jadi keselamatan kerja selalu diutamakan



Gambar 4.3 *Stage*

Sumber: dokumen pribadi, 2022

2) *Table*

Dalam ruang lingkup banquet di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua-Bali banyak menyediakan jenis *table* untuk berbagai tipe ruangan. *Table* yang sering digunakan untuk *set up table* adalah *round table*, *IBM (board table)*, dan *granite table* untuk *side station*. (lampiran1)

3) *Cover chairs*

Untuk *cover chairs* harus memperhatikan dalam keadaan baik dan bersih.



Gambar 4.4 *Cover chair*

Sumber: dokumen pribadi, 2022

4) *Chairs*

Penempatan kursi pada meja yang dipasang di *indoor* dan *outdoor* terdapat jenis yang berbeda. Penting bagi seluruh anggota untuk selalu memperhatikan

kerapian dalam pemasangan kursi harus sama seperti *layout* dan tidak membelakangi *stage*.



Gambar 4.5 *Chair*

Sumber: dokumen pribadi, 2022

5) *Table Cloth (TC)*

Table cloth adalah *linen* yang digunakan untuk menutupi *table*, di Mulia menyediakan banyak jenis *tablecloth* yang dapat dipilih oleh tamu, antara lain: *TC gold* bintang, *gold damask*, *gold crocs*, *silver* bintang, *silver damask*, *silver crocs*, dan velvet. Dalam pemasangannya menggunakan 2 jenis *TC* sampai 3 jenis *TC*. *Table cloth* pertama adalah *linen* dari *cotton (TC camel)* yang berfungsi untuk merekatkan *table* kedua, *TC* kedua adalah *linen* yang bermotif yang menjadi *TC* utama untuk menutupi *table*, dan yang terakhir merupakan *TC* putih yang dipasang bila ada permintaan dari tamu. (lampiran5)

6) *Gutter*

Gutter adalah salah satu alat yang digunakan pada setiap acara di Mulia, *gutter* berfungsi untuk pengaman kabel yang dipasang oleh *WO* yang membuat kabel tidak berceceran dan menambah kerapian di bagian samping dan belakang ruangan.

7) *Napkin*

Napking yang disiapkan adalah *white napkin* dan *bread napkin (brown)*. *White napkin* adalah serbet atau sapu tangan yang diletakkan di atas meja untuk menyeka bibir atau tangan setelah menikmati hidangan. *Bread napkin* sering digunakan untuk alas pada roti dan mempercantik penataan roti, tidak hanya itu *bread napkin* juga sering digunakan untuk alas wine, *adjusting cutleries* pada *box*, dan *water picture*.

8) *Cutleries*

Penggunaan *cutleries* pada *chinese set menu* dan *western set menu* dibedakan dari penggunaan *soup spoon* dengan *duck spoon*, dan penggunaan *chopsticks*. Persiapan *cutleries* harus diperhatikan supaya tidak ada jumlah kekurangan. *Cutleries* yang dibutuhkan untuk *western set menu* adalah: *dinner spoon, dessert spoon, soup spoon, dinner knife, dessert knife, dinner fork, dessert fork, teaspoon, b&b knife*, sedangkan untuk *chinese set menu* adalah: *chopsticks, chopsticks rest, duck spoon, dinner knife, dessert knife, dinner fork, dessert fork, dan teaspoon*.
(lampiran2)

9) *Chinawares*

Dalam penggunaan *chinawares* pada *set menu banquet operation* tidak terlalu dibebani oleh plate karena *plate* di *order* oleh *kitchen* dan disiapkan oleh *steward*. Yang harus dipersiapkan oleh *banquet* adalah *rice bowl, b&b plate, coffee & tea cup, saucer, dessert plate, chinese tea cup, chinese tea pot, sauce dish, dan Butter dish*. (lampiran3)

10) *Trays*

Trays merupakan peralatan yang sangat penting untuk membantu service dan memudahkan membawa makanan atau membawa piring atau gelas.



Gambar 4.6 *trays*

Sumber: dokumen pribadi, 2022

11) *Table Number*

Pemasangan *table number* akan mempermudah tamu untuk mengetahui mejanya dan mempermudah *food runner* untuk mengenali meja masing-masing.



Gambar 4.7 *table number*

Sumber: dokumen pribadi, 2022

12) *Side Station*

Penempatan *side station* akan mempermudah *detail table* dalam memberikan *service*, yang harus dipersiapkan di *side station* adalah, *adjusting cutleries*, *dessert plate*, *teapot*, *water pitcher*, tisu, *toothpick*, *b&b plate*, kacang, dan *rice bowl*

13) *Candle*

Penempatan *candle* pada meja akan mempercantik tampilan yang dipasang rapi di antara bunga yang dipasang di tengah meja



Gambar 4.8 candle

Sumber: dokumen pribadi, 2022

14) *Menu*

Menu makanan dipasang diatas meja tepat didepan kursi duduk dan dimasukkan kedalam *napkin* yang sudah dilipat.

15) *Glasswares*

Penggunaan *glass* pada acara wedding *banquet operation* menyediakan *water goblet*, *red wine glass*, *white wine glass*, dan *champagne glass*. *Glass* di pesan oleh bar sesuai dengan *BEO*. (lampiran4)

16) *Glass Cover*

Glass cover dipasang hanya di *water goblet* setelah *ice water* di tuangkan



Gambar 4.9 Glass cover

Sumber: dokumen pribadi, 2022

17) *Tea*

Dalam acara *wedding party chinese set menu oolong tea* merupakan suatu hal yang wajib tersedia. *Detail table* selalu menuangkan *oolong tea* pada *cup*. Penempatan *tea* sudah disiapkan pada *BOH* dan terus diisi ulang sampai akhir acara. Diakhir acara *detail table* menawarkan kembali teh pada tamu dengan pilihan *black tea* atau *green tea*.

18) *Sugar*

Di hotel ini menyediakan 3 jenis gula, terdiri dari: *white sugar*, *brown sugar* dan *diet sugar (equil)*.



Gambar 4.10 *sugar & tea box*
Sumber: dokumen pribadi, 2022

19) *Coffee*

Sama halnya dengan teh, kopi juga harus disiapkan oleh *banquet*. Kopi yang digunakan oleh Mulia adalah kopi arabika yang sudah diracik oleh barista. Kopi *powder* diseduh dalam mesin kopi yang ditempatkan di *BOH*, nantinya ditawarkan kepada tamu pada akhir acara.



Gambar 4.11 *coffee powder*
Sumber: dokumen pribadi

20) *Coffee maker*

Mesin manual pembuat kopi dengan memasukkan air dan bubuk kopi



Gambar 4.12 *coffee maker*
Sumber: dokumen pribadi. 2022

21) *Fresh milk*

Susu dipersiapkan untuk tambahan pada kopi



Gambar 4.13 *fresh milk*
Sumber: dokumen pribadi, 2022

22) Kacang

Untuk acara *chinese set menu* kacang wajib untuk disediakan, kacang yang sering digunakan adalah kacang mete

23) *Soy sauce* dengan *chopped chili*

Chopped chili dicampur dengan *soy sauce* kemudian ditempatkan diatas meja pada *sauce dish*, pada *chinese set menu* *chopped chili* harus tersedia diatas meja

24) *Water pitcher*

Water pitcher harus dipersiapkan untuk selalu mengisi kembali air pada *water goblet*.



Gambar 4.14 *water pitcher*
Sumber: dokumen pribadi, 2022

25) *Water*

Dalam acara *dinner* yang besar pastinya air mineral sangat berperan dalam acara. *Detail table* harus selalu memperhatikan *water goblet* pada meja supaya tidak dalam keadaan kosong. *Ice water* di siapkan di *BOH* untuk mengisi kembali *Water pitcher*.



Gambar 4.15 *Mineral water*
Sumber: dokumen pribadi, 2022

26) *Tea* atau *coffee pot*

Tea atau *coffee pot* digunakan untuk menjaga kopi atau teh tetap hangat



Gambar 4.16 *coffee* dan *tea pot*
Sumber: dokumen pribadi, 2022

2. Tahap penataan ruangan

Ruang lingkup *wedding* tidak hanya menggunakan 1 *venue* melainkan banyak ruangan yang harus dipersiapkan untuk mendukung acara. Ruangan yang harus dipersiapkan oleh *banquet operation* adalah: ruangan yang digunakan sebagai *make up room*, *WO room*, *tea pai* khusus untuk *chinese wedding*, persiapan *BOH* untuk persiapan makanan, dan persiapan *Chapel* yang digunakan untuk *Wedding Ceremony*. Seluruh anggota *banquet operation* diberi tugas masing-masing untuk menyelesaikan tugas menata ruangan yang sudah tertera di *BEO*, ruangan yang diperlukan untuk mendukung acara wedding antara lain:

1) *Function room* untuk acara *dinner wedding*

Function room merupakan *venue* terbesar untuk menyelenggarakan acara di Mulia, memiliki 2 *function room* yaitu *Grand ballroom* dan *Violet ballroom*. Penataan ruangan pada *function room* dapat dilaksanakan ketika *BEO* sudah tersedia, yang menyediakan ketentuan jumlah tamu, *layout*, meja, dan kursi yang diperlukan. Tipe ruangan yang sering digunakan untuk *dinner* adalah tipe *round table*, menggunakan meja bundar yang dapat digunakan untuk 6 hingga 12 orang, dengan penataan kursi yang sama dengan yang lain dan tidak membelakangi *stage*.

Bila kursi dan meja selesai dipasang, langkah selanjutnya yang dilakukan adalah memasang *linen* pada meja dan kursi. Pemasangan *linen* biasanya warna *TC* meja dan cover chairs disamakan untuk membuat keselarasan warna.

Tahap selanjutnya adalah menghias meja dan *set up top table*, pada saat pandemi *napkin* dan *cutleries* di *set up* menjadi *pocket*, *napkin* dilipat dan *cutleries* dimasukkan kedalam *napkin* kemudian dibungkus dengan plastik, setelah pandemi dilonggarkan *set up table* kembali normal. *Set up table* sesudah pandemi untuk *chinese wedding* terdiri dari: *menu* dimasukkan ke dalam *napkin* yang sudah dilipat, bagian tengah atas *napkin* terdapat *chinese tea cup*, *rice bowl* untuk kacang, bagian kanan atas terdapat *water goblet* dan *wine glass* yang sesuai dengan *BEO*, bagian kanan *napkin* terdapat *dessert knife*, *dinner knife*, *chopsticks rap*, *chopsticks*, *duck spoon*, dibagian kiri terdapat *dessert fork* dan *dinner fork*.



Gambar 4.17 *set up table chinese set menu*
Sumber: dokumen pribadi, 2022

2) Chapel untuk acara *wedding ceremony*

Penataan ruangan untuk chapel khususnya di harmony dan eternity menggunakan *theatre type*. Jadi kursi yang dipakai sudah tersedia di chapel dan langsung dapat di tata. Bila terdapat penambahan panggung di chapel, maka dibawakan dari *store*.

3) *Meeting room* untuk *make up room* atau *changing room*

Penggunaan *make up room* dan *changing room* sangat dibutuhkan oleh mempelai, anggota keluarga, atau artis yang diundang. *Make up room* ditata dengan 3 *block table* dibagian kiri, kanan, dan depan lengkap dengan penyediaan kaca rias di setiap meja. Fasilitas yang disediakan juga dengan *mineral water*, *highball glass*, dan tempat sampah. Sedangkan untuk *changing room* hampir sama dengan *make up room* hanya saja dilengkapi partisi untuk mengganti pakaian.

4) *Meeting room* untuk tea pai khusus *chinese wedding*

Untuk *chinese wedding* tea pai merupakan acara yang diwajibkan dilaksanakan. *Banquet* menyediakan ruangan dengan penataan tipe teater yang biasanya dihadiri oleh keluarga besar dari kedua belah pihak pengantin. Fasilitas yang harus tersedia

di ruangan adalah: *oolong tea, tea pot, chinese tea cup, mineral water, glass*, dan *stage* bila terdapat permintaan dari penyelenggara.

5) *WO room* untuk anggota penyelenggara *wedding*

Wedding organizer merupakan pendukung acara *wedding*. *WO* juga perlu ruangan untuk istirahat atau merancang rencana untuk *event wedding party*. *Banquet* menyediakan 1 sampai 2 ruangan untuk *WO* menurut permintaan dari penyelenggara *wedding*, penataan ruangan yang digunakan untuk *WO* adalah *block table* atau *boardroom type* dengan penyediaan kursi 10 dibagian kiri dan kanan, fasilitas untuk *WO room* adalah *highball glass, mineral water, lunch box* bila ada permintaan dari penyelenggara, *plastic cutleries* dan tempat sampah.

6) *Back of house function room*

Pada *back of house* atau *back area* digunakan sebagai tempat untuk *kitchen* untuk *garnishing* makanan dan meletakkan peralatan untuk mendukung *service* pada *wedding dinner*. *Banquet* menyediakan *block table* untuk *kitchen* untuk *garnishing* makanan dan *set up table* untuk meletakkan *mineral water*, kopi, teh, susu, dan gula.

3. Tahap penanganan *wedding event*

Seluruh anggota *banquet* berperan dalam *event* ini dengan memberikan pelayanan pada seluruh tamu undangan. Rangkaian acara pernikahan terdiri dari:

a. *Wedding ceremony*

Wedding ceremony merupakan upacara pernikahan yang dilaksanakan oleh pasangan pengantin dan kedua belah pihak keluarga pengantin, rangkaian acara pada *wedding ceremony* adalah prosesi dari pengantin pria, pengantin wanita,

saudara, dan orang tua dari kedua mempelai, kemudian dilanjutkan dengan penyerahan pengantin wanita kepada pengantin pria yang dilakukan oleh ayah pengantin wanita, kemudian pengesahan pernikahan yang dipimpin oleh pendeta dengan pengucapan janji pernikahan. Dalam rangkaian acara tersebut yang dilakukan oleh *banquet waiters* dan *waitress* untuk melancarkan *wedding ceremony* antara lain:

- 1) *Stand by* pada suatu titik untuk menjadi *life sained* sebelum acara dan sesudah acara
- 2) *Stand by* di depan pintu *chapel* untuk menyambut tamu undangan sebagai *doorman* atau *door girl*
- 3) Menawarkan air mineral kepada tamu undangan pada akhir acara
- 4) Memberikan *lunch box* kepada tamu undangan dan menginformasikan untuk istirahat pada kamar masing-masing
- 5) Merapikan kembali *chapel* seperti semula, dengan menata kembali kursi dan *side station*

b. Tea pai

Tea pai dilaksanakan setelah istirahat, pasangan pengantin beserta seluruh keluarga besar diarahkan menuju ruangan yang digunakan untuk acara tea pai, acara tea pai dilaksanakan untuk memberikan rasa terimakasih kepada orang tua dengan menyuguhkan teh. Dalam rangkaian acara tersebut yang dilakukan oleh *banquet waiters* dan *waitress* untuk melancarkan tea pai antara lain:

- 1) *Stand by* pada suatu titik untuk menjadi *life sained* sebelum acara dimulai
- 2) *Stand by* di depan pintu untuk menjadi *doorman* atau *door girl*

- 3) Menyiapkan teh oolong, *tea pot*, dan *chinese tea cup*
- 4) Menawarkan air mineral kepada tamu undangan

c. *Wedding dinner*

Wedding dinner merupakan acara terakhir yang digelar di *function room*. Rangkaian *wedding dinner* dimulai dari prosesi, *toast*, dan *dinner*. Dalam acara *dinner* ini akan banyak membutuhkan tenaga kerja, karena tugas dan peran untuk mendukung *wedding event* ini sangat diperlukan, karena dalam penyajian makanan pada *set menu wedding party banquet service* memiliki keunikan dalam penyajian makanan dengan membawa makanan bersamaan seperti kereta, kemudian mengelilingi meja tamu, dan menyajikan makanan secara bersamaan.

Tahapan penanganan *set menu wedding party banquet service* dilaksanakan oleh yang berperan pada penjelasan diatas. Tahapan penanganan *set menu wedding party* terdiri dari:

- 1) *Leader* memberikan *briefing* terlebih dahulu kepada seluruh anggota banquet mengenai *rundown* dan tahapan *dinner*.
- 2) *Leader* mengecek top table dan mengecek back area untuk memastikan tidak ada kekurangan pada set up table dan adjusting
- 3) *Doorman* menyambut tamu yang akan memasuki ruangan, membukakan pintu dan mempersilahkan masuk
- 4) *Hottest* mengantarkan tamu menuju meja yang sudah ditentukan
- 5) *Food runner* menyajikan *bread* dan *butter* di meja tamu
- 6) *Detail table* menangani keperluan tamu undangan seperti menuangkan *ice water*.

- 7) Setelah rangkaian *wedding party* selesai akan dilanjutkan dengan *wedding dinner*
- 8) *Food runner* melakukan *clear up bread, butter dish* dan *butter* sebelum menyajikan makanan
- 9) Koordinator *food runner* mengkoordinir *food runner* untuk mempersiapkan diri akan mengambil makanan yang akan disajikan ke meja tamu
- 10) *Food runner* berbaris dengan setiap grup 4 atau 5 orang, kemudian dilanjutkan oleh grup berikutnya
- 11) *Food runner* mengambil 2 makanan yang akan di sajikan kepada tamu
- 12) Koordinator *food runner* memberikan aba-aba untuk memasuki ruangan ketika semua *food runner* sudah membawa makanan,
- 13) *Food runner* memasuki ruangan dengan bersamaan seperti barisan kereta untuk pertunjukan parade
- 14) *Food runner* menuju meja tamu untuk menyajikan makanan di meja yang sudah di tunjukan
- 15) *Food runner* Menyajikan makanan kepada tamu dengan bersamaan, aba-aba dipimpin oleh *food runner*
- 16) Setelah menyajikan makanan *food runner* kembali menuju *back area* secara bersamaan seperti saat memasuki ruangan
- 17) Sembari menunggu tamu menyantap makanan *food runner* pertama mengecek meja tamu untuk memastikan sudah dapat *clear up* dengan tanda tidak terdapat *cutleries* pada meja

- 18) *Food runner* melakukan *clear up plate* akan dilakukan seperti menyajikan makanan kepada tamu secara bersamaan
- 19) *Food runner* menyajikan makanan kemudian melakukan *clear up* secara berurut, dilakukan mulai dari *appetizer* hingga *dessert*
- 20) *Detail table* melakukan *clear up cutleries* bila tamu sudah menyantap makan
- 21) *Detail table* melakukan *re-set up table* sesuai dengan menu yang akan dibawakan oleh *food runner*
- 22) *Detail table* menuangkan *ice water* atau teh oolong selama acara *dinner*
- 23) Menjelang *dessert*, *beverage runner* membawakan *juice*, *soft drink*, atau *wine* menuju meja tamu
- 24) *Detail table* menyajikan *juice*, *soft drink*, atau *wine*
- 25) *Detail table* membuka dan menyajikan *wine by bottle* di depan meja tamu, sedangkan *wine by glass* akan disiapkan di bar, kemudian dibawakan oleh *beverage runner*
- 26) *detail table* akan menawarkan kopi dan teh setelah tamu undangan selesai menyantap makanan
- 27) *Back area* menyiapkan kopi dan teh bila terdapat *order* dari tamu
- 28) *Back area* menata teh dan kopi pada *tray* kemudian akan diambil oleh *detail table*
- 29) *Detail table* menyajikan kopi atau teh
- 30) Setelah acara *dinner* selesai tamu undangan meninggalkan *function room* kemudian seluruh *food runner* dan *beverage runner* akan *clear up top table*

31) Setelah *function room clear* dari *top table*, *function room* kembali dirapikan dengan menata meja dan kursi.

4. Tahap penutupan

Setelah acara *dinner* sudah usai digelar seluruh anggota *banquet operation* diberikan tugas untuk merapikan seluruh ruangan yang digunakan pada hari tersebut agar rapi seperti semula, ruangan yang harus dirapikan adalah:

a) *Function room*

Tugas utama yang dilakukan dalam merapikan *function room* adalah *clear up* seluruh *inventory* yang digunakan pada *wedding event* yang dikumpulkan sesuai jenis. Sebelum dikembalikan ke tempatnya masing-masing, *cutleris*, *chinawares*, dan *glass* harus dicuci di *steward* dan dipoles terlebih dahulu, *linen* akan dikumpulkan sesuai dengan jenis, seperti *white napkin*, *bread napkin*, *cover chairs*, dan *table cloth* yang akan dibawa ke *laundry*. Meja dan kursi tidak dikembalikan langsung melainkan hanya dirapikan karena dapat digunakan untuk *event* berikutnya.

b) *Make up room* dan *changing room*

Merapikan *meeting room* setelah digunakan untuk *make up room* atau *changing room* sangat penting untuk dilakukan, karena barang yang sudah digunakan seperti *glass* dan sampah yang ada pada ruangan harus di *clear up* supaya ruangan tidak bau. Meja dan kursi dirapikan untuk mengantisipasi bila ada *inspection* untuk *event* berikutnya.

c) *WO room*

- d) *WO room* juga harus dibersihkan supaya menjaga kebersihan ruangan dan mengantisipasi *inspection* berikutnya.

B. Kendala yang dihadapi dalam penanganan *set menu banquet service wedding party* Di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali

Dalam penanganan *set menu banquet service wedding party* terdapat kendala yang dihadapi dimulai dari persiapan hingga penutupan acara. Kendala yang dihadapi dalam penanganan *set menu banquet service wedding party* di The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali yaitu:

Penyelenggaraan *event outdoor*.

Penyelenggaraan *event* di *outdoor* merupakan suatu hal yang lebih istimewa bagi penyelenggara dan tamu undangan, karena didukung oleh pemandangan yang indah dan suasana yang lebih terbuka, perayaan acara lebih terasa menakjubkan pada cuaca yang mendukung. Cuaca yang tidak mendukung pada saat menyelenggarakan *wedding party* di *outdoor* akan memberikan pekerjaan ekstra, dalam hal ini *wedding party* akan dipindahkan menuju *function room*, kemudian *banquet* kembali memindahkan peralatan yang di-*set up* menuju tempat yang teduh agar *linen* dan *table* tidak kehujanan dan mencegah kerusakan peralatan inventaris *banquet*.

Solusi untuk mengatasi yang dihadapi dalam penanganan *set menu banquet service wedding party* pada *outdoor* yaitu menyediakan terpal untuk menutupi meja dan kursi yang sudah di *set up* untuk mencegah kerusakan pada inventaris dan memasang tirai pada tenda kitchen untuk menghindari makanan terkena cipratan air.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

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 digelar di *function room*. Setelah semua event sudah terlaksana banquet operation 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*. Penyelenggaraan *event di outdoor* merupakan suatu tantangan bagi *banquet operation*. Karena dalam penyelenggaraannya ditentukan oleh cuaca. Bila cuaca tidak mendukung seperti turun hujan. Solusi dalam kendala tersebut dapat diminimalisir dengan menyediakan terpal untuk menutupi *table* yang sudah *di set up* dan menyediakan tirai untuk *kitchen* agar makanan yang disiapkan tidak terkena air hujan.

B. Saran

Berdasarkan analisis 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 Meirina. 2017. *Hotel Room Division Management*. Kencana.
- Dirwanto, Taufik. 2018. Sistem Informasi Pengelolaan Hotel di Kota Padang Menggunakan Mapbox Graphic Library Berbasis Framework Codeigniter, hal. 94 – 107. Padang: Jurnal Teknologi Informasi & Pendidikan.
- Deti. 2018. Sistem Informasi Wedding Organizer Berbasis Web Pada Cv.Yakin Group. Palembang: Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang.
- Fitri, Ayu dan Nel. 2019 Perancangan Sistem Informasi Pemesanan Wedding Organizer Online. Riau: AMIK Mahaputra
- Irina Yunita dan Ilin Sukma. 2016. Sistem informasi wedding Organizer pada Yusma Salon berbasis web. Kendari: STMIK Catur Sakti
- Mertayasa, I Gede, Agus 2012. *Food & Beverage Service Operational Job Preparation*. Yogyakarta. Andi.
- Noor, Any. 2013. *Manajemen Event Edisi Revisi*. Bandung: Alfabeta
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 53/HM.001/MPEK/2013 tentang Standar Usaha Hotel. Riyadi, Joko. 2008. *Gerbang Pemasaran*. Jakarta: Gramedia.
- Permana, Budi Agung. 2013. *Manajemen Marketing Perhotelan*. Yogyakarta. Andi.
- Riyadi, Heru. 2015. Pengertian Banquet. repository.usu.ac.id/bitstream
- Sulastiyono, Agus 2006. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Alfabeta. Bandung.
- Sulistyowati, Harisma. 2015. *Manajemen Event JPD2316*. Diklat. Politeknik Negeri Jakarta.
- Suryawati, Dewa Ayu dan Osin. 2019. Analisis Menu Untuk Menentukan Strategi Bauran Pemasaran Pada Bunut Café Di Hotel White Rose Legian Kuta. Akademi Komunitas Manajemen Perhotelan Indonesia
- Sueni, Ni Nyoman. 2018. Pengaruh occupancy dan penyelenggaraan wedding terhadap pendapatan makanan dan minuman Di The St Segis Bali Resort. STIE Bali International Institute of Tourism Management

LAMPIRAN

Lampiran 1

Jenis-jenis meja

1a



Board table ukuran 45 x 180

1b



round table

1c



Garante table

1d



board table ukuran 90 x 180

Sumber: The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali, 2022

Lampiran 2

Cutleries

2a



Tea spoon

2b



chopstick

2c



dinner dan dessert knife

2d



dessert dan dinner fork

2e



Duck spoon

Sumber: The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali, 2022

Lampiran 3

Chinawares

3a



Chinese tea cup

3b



coffee dan tea cup

3c



Dessert plate

3d



soucer

3e



Cereal bowl

Sumber: The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali, 2022

Lampiran 4

Glass wares

4a



goblet glass

4b



beer glass

4c



red wine glass

4d



white wine glass

4e



Champagne glass

Sumber: The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali, 2022

Lampiran 5

Table cloth

5a



TC camel

5b



TC bermotif

Sumber: The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali, 2022

Lampiran 6

Function room

1a



Grand ballroom

1b



Violet ballroom

Sumber: The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali, 2022

Lampiran 7

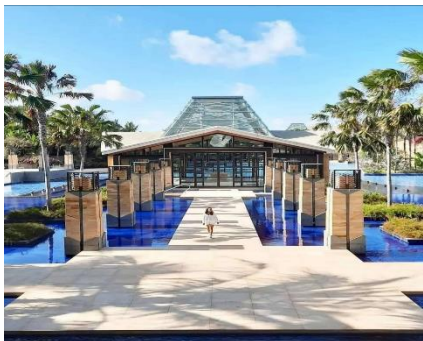
Chaples

7a



Unity garden

7b



Eternity

7c



Harmony

Sumber: The Mulia, Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali, 2022