

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



POLITEKNIK NEGERI 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 Andrean
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 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