

**TUGAS AKHIR**

**PELAYANAN MEGIBUNG ALA CARTE MENU  
OLEH WAITER DI STARFISH BLOO RESTAURANT  
PADA HOTEL W BALI SEMINYAK**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Komang Tri Pradipta**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**PELAYANAN MEGIBUNG ALA CARTE MENU  
OLEH WAITER DI STARFISH BLOO RESTAURANT  
PADA HOTEL W BALI SEMINYAK**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh:  
I Komang Tri Pradipta  
NIM. 2015823122**

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**PELAYANAN MEGIBUNG ALA CARTE MENU  
OLEH WAITER DI STARFISH BLOO RESTAURANT  
PADA HOTEL W BALI SEMINYAK**

Oleh  
**I Komang Tri Pradipta**  
NIM 2015823122

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

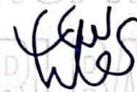
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



**Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant. M.Sc**  
NIP. 199001132019032015

Pembimbing II,



**Layla Fickri Amalia, S.Si., M.Si**  
NIP. 199204222022032011

Disahkan oleh Jurusan Pariwisata



**Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.**  
NIP. 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN  
TEKNOLOGI

POLITEKNIK NEGERI BALI  
JURUSAN PARIWISATA

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364  
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: www.pnb.ac.id  
Email: poltek@pnb.ac.id

---

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Komang Tri Pradipta

NIM : 2015823122

Program Studi : DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PELAYANAN MEGIBUNG ALA CARTE MENU OLEH WAITER DI  
STARFISH BLOO RESTAURANT PADA HOTEL W BALI SEMINYAK”**

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, Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,

Nama : I Komang Tri Pradipta

NIM : 2015823122

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 rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul PELAYANAN MEGIBUNG ALA CARTE MENU OLEH WAITER DI STARFISH BLOO PADA HOTEL W BALI SEMINYAK ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pelayanan megibung *ala carte* menu oleh *waiter* di Starfish Bloo Restaurant pada Hotel W Bali Seminyak.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Dra. 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, M.Si, 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, SST.Par., M.Par., 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. Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant. M.Sc, selaku Dosen Pembimbing I Tugas Akhir penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Layla Fickri Amalia, S.Si., M.Si, selaku Dosen Pembimbing II Tugas Akhir penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
8. Bapak Titus Olmo Rosier, selaku *General Manager* di W Bali Seminyak yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan dan memperoleh informasi selama penulisan Tugas Akhir.
9. Ibu Putu Linawati, selaku *Director of Human Resources* yang telah memberikan materi terkait program *trainee* di W Bali Seminyak untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.

10. Bapak I Wayan Gede Jaya Nadi, selaku *Learning & Development and Industrial Relationship Manager*, yang telah memberikan materi terkait program *trainee* di W Bali Seminyak untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
11. Bapak I Kadek Iwantara, selaku *Restaurant Manager of Starfish Bloo* pada W Bali Seminyak, yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan selama penulisan Tugas Akhir ini
12. Bapak I Nengah Kerta Negara selaku ayah kandung penulis dan Ni Nyoman Susun selaku ibu kandung penulis yang memberikan dukungan penuh terhadap penulis, keluarga dan teman-teman yang telah memberikan segala dukungan dan semangat kepada penulis.

Penulis menyadari masih ada kekurangan 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 kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan Tugas Akhir ini. Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>Isi</b>	<b>halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir.....	6
1. Tujuan Penulisan .....	6
2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir .....	7
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	8
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>11</b>
A. Hotel .....	11
1. Pengertian Hotel .....	11
B. Food and Beverage Department.....	12
1. Pengertian Food and Beverage Department.....	12
2. Seksi-seksi di Food and Beverage Service Department.....	13
C. Restoran dan Jenis Restoran.....	14
1. Pengertian Restoran.....	14
2. Jenis-jenis Restoran.....	15
D. Menu dan Jenis-jenis Menu .....	17

1. Pengertian Menu.....	17
E. Pelayanan dan Jenis Pelayanan .....	20
1. Pengertian pelayanan.....	20
2. Jenis-jenis Pelayanan di Restoran .....	21
F. <i>Waiter</i> .....	22
1. Pengertian <i>Waiter</i> .....	22
2. Kualifikasi <i>Waiter</i> .....	23
G. Tradisi Megibung.....	25
1. Sejarah Tradisi Megibung .....	25
2. Makna dan Nilai Filosofis dalam Tradisi Megibung.....	26
<b>BAB III GAMBARAN UMUM W BALI SEMINYAK.....</b>	<b>28</b>
A. Lokasi dan Sejarah W Bali Seminyak.....	28
1. Lokasi W Bali Seminyak.....	28
2. Sejarah Berdirinya W Bali Seminyak .....	29
B. Bidang Usaha dan Fasilitas W Bali Seminyak .....	31
1. Bidang Usaha .....	31
2. Fasilitas.....	32
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>47</b>
A. Pelayanan Megibung Ala Carte Menu oleh Waiter di Starfish Bloo Restaurant 48	
1. Tahap Persiapan .....	48
2. Tahap pelaksanaan .....	54
3. Tahap Penutupan .....	64
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>66</b>
A. Simpulan .....	66
B. Saran.....	66
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>66</b>

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3. 1 Logo W Bali Seminyak .....	28
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi B&F Service pada W Bali Seminyak.....	40
Gambar 4. 1 Uniform dan penggunaan HT serta headset during operational.....	51
Gambar 4. 2 Menata meja setelah breakfast tutup .....	53

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe-tipe escapes di W Bali Seminyak .....	33
Tabel 3. 2 Tipe-tipe Villa di W Bali Seminyak .....	34
Tabel 3. 3 Deskripsi Ruang Pertemuan di W Bali Seminyak .....	39

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Melakukan <i>polishing cutleries, glass, plate</i> .....	66
Lampiran 2 <i>Share plate</i> .....	66
Lampiran 3 <i>Set up table</i> untuk <i>lunch</i> .....	66

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Bali merupakan salah satu pulau yang ada di Indonesia dengan keindahan alam, adat istiadat, dan keramah-tamahan. Hal tersebut yang membuat Bali banyak diminati oleh wisatawan domestik dan wisatawan mancanegara baik itu sekedar untuk berlibur, maupun berbisnis. Salah satu tempat yang terkenal dan banyak dikunjungi oleh wisatawan adalah daerah Seminyak, Kabupaten Badung.

Seminyak merupakan sebuah daerah yang memiliki pantai dengan pasir putih serta pemandangan *sunset* yang memanjakan mata wisatawan yang berkunjung ke daerah tersebut. Perkembangan pariwisata di Seminyak memicu para pengusaha sektor jasa untuk membangun hotel dan *resort* guna memberi kenyamanan wisatawan yang berlibur. Salah satu hotel yang terkenal di kawasan Seminyak adalah W Bali Seminyak. Hotel bintang 5 ini terletak di Jalan Petitenget, Kerobokan, Kabupaten Badung, Bali. *Department* yang ada di W Bali Seminyak yaitu Front Office Department, Food and Beverage Department, Housekeeping Department, Accounting Department, Engineering Department, Personal Department, dan Purchasing Department.

Food and Beverage Department memiliki 2 *section* yaitu Beverage and Food

Service dan Culinary yang memiliki tugas utama untuk menyediakan makan dan minum kepada tamu.

W Bali Seminyak ini memiliki 2 (dua) restoran utama yaitu Fire Restaurant dan Starfish Bloo Restaurant. Starfish Bloo menyajikan menu *Asian Pan Food* dengan *speciality* menu yang berfokus pada *seafood* dan *plant based*. Starfish Bloo Restaurant memiliki konsep yaitu *Go Local* dimana konsep tersebut menjadi daya tarik untuk tamu yang akan berkunjung untuk *lunch* ataupun *dinner*. Ini dikarenakan konsep tersebut mengangkat bahan-bahan lokal seperti ikan yang berasal dari Pantai Kedonganan dan Petitenget di Bali. Selain itu, bahan sayuran yang digunakan dalam makanan ditanam dan dipetik langsung dari *W Chef Garden* di hotel. Tujuan dari digunakan konsep *Go Local* ini bertujuan untuk mendukung UMKM di Bali. Hal ini secara tidak langsung meningkatkan *sustainability* dan *environment* di Bali dan diharapkan berdampak untuk seluruh Indonesia dan dunia.

Selain mengangkat bahan-bahan lokal, Starfish Bloo Restaurant juga mengangkat budaya lokal asli Bali yang masih turun-temurun digunakan dari zaman dulu sampai sekarang untuk menikmati makanan dan minuman bersama dengan keluarga, pasangan atau teman tanpa memandang status sosial yang disebut *megibung or sharing/together*. *Megibung* merupakan suatu tradisi zaman dulu di Bali tepatnya di daerah Karangasem dimana tradisi ini dilakukan ketika ada suatu upacara seperti pernikahan atau upacara agama di pura, biasanya saat akan menikmati makan orang-orang akan makan bersama-sama dalam satu wadah dan duduk lesehan melingkar untuk saling menikmati masakan yang sudah dihidangkan.

Filosofi dari tradisi megibung ini adalah menanamkan pola kebersamaan, gotong royong, persatuan, keadilan, demokrasi, kemanusiaan dan juga keutuhan dalam kehidupan bermasyarakat sehari-hari di Bali.

Pelayanan Megibung untuk *ala carte* menu di Starfish Bloo berbeda dengan pelayanan megibung yang biasanya dilakukan pada restoran yang ada di Bali. Seperti contoh Capung Restaurant yang ada di daerah Ubud, jika menggunakan pelayanan megibung akan menggunakan daun pisang sebagai alas makan, makan menggunakan tangan, dan *condiment* yang ditawarkan merupakan menu lengkap khas Bali yang terdiri dari karbohidrat, protein dan juga sup sedangkan di Starfish Bloo Restaurant diterapkan berbeda, sederhana dan tetap sesuai *sequence of service*. Dalam artiannya pelayanan megibung pada *ala carte* menu hanya digunakan untuk menikmati makanan atau *enjoying the moment* di Starfish Bloo Restaurant bersama teman, pasangan atau keluarga. Ini dikarenakan saat tamu datang ke restoran, *waiter* akan menawarkan untuk menikmati makanannya dengan cara megibung dan tamu bebas memilihnya. Jika sudah memesan makanannya, *waiter* hanya akan memberikan *sharing plate* masing-masing satu sebagai alas untuk tempat berbagi makanan serta tetap menggunakan *fork*, *knife* dan *spoon* sebagai alat untuk menikmati makanan serta nantinya makanan akan diletakkan di tengah meja tamu.

Dalam *enjoying the moment* di Starfish Bloo Restaurant nanti, ada beberapa menu yang bisa dicoba untuk merasakan sensasi lokal Bali yang dibuat dan dipadukan dengan cara modern seperti contohnya: *Clams Gerang Asem* sebagai

*appetizer* yang dimana biasanya *Gerang Asem* di Bali identik menggunakan ayam sebagai protein utama yang memiliki rasa pedas asam dengan kuah yang segar cocok sebagai menambah selera makan. Tetapi di Starfish Bloo diganti menggunakan *clams* yang memiliki kandungan protein lebih tinggi dari ayam dan juga karena fokus produk di Starfish Bloo adalah *seafood*. Kemudian ada Cerancam sebagai *liquid/soup*, *Grill Poqnyaku* dengan lontong dan *cassava leaves* sebagai *main course* dan *Young Coco & Balinese Sticky Rice* sebagai *dessert*. Selain itu, menu *cocktail* di Starfish Bloo Restaurant yang memiliki sensasi lokal yaitu *Gerang Asem Marry* yaitu perpaduan *Bloody Marry Spiced* dengan menggunakan kuah *Gerang Asem juice* dan minuman ini terinspirasi dari menu *Clams Gerang Asem* serta sangat cocok untuk tamu yang memang suka minuman beralkohol dengan rasa yang penuh dengan rempah. Selain itu, ada *Sharing Cocktail* yang terinspirasi dari konsep megibung yaitu *Ocean View* yang disajikan dalam *bowl* besar serta akan dituangkan ke dalam gelas oleh *waiter* dan bisa dinikmati untuk 4-5 orang bersama-sama.

Penerapan konsep megibung dalam pelayanan *ala carte* untuk menikmati makanan dan minuman di Starfish Bloo inilah yang menjadi *point* pembeda serta *point plus* dibandingkan dengan *outlet* lain yang ada di W Bali Seminyak serta restoran yang menggunakan pelayanan megibung juga. Hal ini dikarenakan *Balinese traditional style* (megibung) ini diterapkan bertujuan guna untuk mengefisienkan waktu tamu dalam menunggu pesanan makanannya datang karena waktu dalam pembuatan tiap makanan itu berbeda-beda. Jadi ketika ramai orderan tidak bisa

semuanya untuk dihidangkan bersamaan, oleh karena itulah konsep megibung ini diterapkan agar tamu bisa menikmati makanan yang dipesan bersamaan ketika menunggu makanan yang lainnya datang ke meja. Kelebihan lain dari menggunakan konsep megibung ini adalah membuat tamu tidak hanya mengetahui satu rasa dari makanan yang ia pesan, tetapi juga mengetahui rasa makanan lain yang dipesan oleh teman, pasangan atau keluarganya. Dari konsep megibung inilah diharapkan muncul rasa kebersamaan, persatuan dan gotong-royong untuk tamu yang datang ke Starfish Bloo Restaurant karena selain untuk makan tamu mendapat *experience* yang berbeda.

Selain itu, menurut Bapak I Kadek Iwantara selaku Manager Starfish Bloo mengatakan keunikan serta nilai jual dari digunakannya konsep megibung dalam pelayanan *ala carte* adalah secara tidak langsung *waiter* juga bisa mengenalkan salah satu budaya yang masih sering diterapkan di Bali yaitu megibung, dimana nantinya selain melakukan *taking order*, *waiter* juga bisa menjadi seorang *storyteller* baik dalam hal menceritakan bahan makanan dan minuman yang digunakan serta cerita tentang latar belakang mengenai makanan dan minuman tersebut. Seperti contohnya ada satu menu *cocktail* yaitu *fruity lust* dimana *based ingredient* dari minuman ini adalah *local gin* yaitu East Indies Archipelago yang berasal dari Bali dan terbuat dari bahan-bahan lokal sehingga memiliki rasa yang *strong* dan unik, dicampur dengan *passion fruit puree* dengan rasa *sweet sour*. Poin penting dari *waiter* menceritakan bahan dasar ini adalah sebagai informasi tambahan kepada tamu. Tamu mengetahui bahwa Bali memiliki *local gin*

serta memiliki buah markisa yang berbeda dari mereka ketahui sehingga itu akan menarik minat mereka untuk lebih mengetahui bahan-bahan lokal yang belum mereka ketahui. Hal ini menjadi poin *plus* dibanding *outlet* dan restoran lainnya dalam melayani tamu karena tiap makanan atau minuman yang disajikan semuanya memiliki cerita dan latar belakangnya.

Berdasarkan penjelasan tersebut, maka penulis akan membahas dan mengangkat menjadi topik dalam Tugas Akhir dengan judul “Pelayanan Megibung Ala Carte Menu oleh Waiter di Starfish Bloo Restaurant pada Hotel W Bali Seminyak”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan pada latar belakang yang telah dijabarkan di atas, maka dapat dibuat rumusan masalah yaitu bagaimana penerapan konsep megibung untuk pelayanan *ala carte menu* oleh *waiter* di Starfish Bloo Restaurant?

## **C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir**

### **1. Tujuan Penulisan**

Tugas Akhir ini bertujuan untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijelaskan yaitu untuk mengetahui bagaimana penerapan konsep megibung yang sebenarnya dilakukan dalam pelayanan *ala carte menu* di Starfish Bloo Restaurant.

## 2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

### a. Bagi Mahasiswa

- 1) Tugas Akhir ini untuk menambah pengetahuan dan pengalaman mahasiswa di bidang *food and beverage service*, khususnya dalam memberikan pelayanan kepada tamu pada pelayanan *ala carte menu* dan sebagai perbandingan ilmu yang didapatkan di dunia industri. Tugas Akhir ini berguna untuk penerapan pengetahuan yang telah diperoleh di perkuliahan dan teori-teori yang berkaitan dengan masalah kerja pramusaji di sebuah *restaurant*.
- 2) Tugas Akhir ini juga sebagai persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

### b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Tugas Akhir ini sebagai karya ilmiah yang nantinya bisa jadi referensi untuk melanjutkan penelitian terutama untuk bidang *Food and Beverage Service*.
- 2) Tugas Akhir ini juga sebagai bahan bacaan untuk civitas akademika Politeknik Negeri Bali agar lebih mengetahui pelayanan *ala carte* terutama untuk sebuah restoran yang memiliki konsep seperti megibung.

### c. Bagi Hotel W Bali Seminyak

- 1) Penulisan Tugas Akhir ini bermanfaat sebagai dasar pertimbangan dan masukan bagi pihak hotel dalam memberikan pelayanan *service*, khususnya pada saat *ala*

*carte menu*, serta diharapkan dapat membantu pihak manajemen dalam mengambil kebijakan guna meningkatkan kualitas pelayanan *waiter*.

#### **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

Di dalam meneliti dan membuat Tugas Akhir ini, penulis menggunakan beberapa metode untuk memperoleh informasi yaitu menggunakan metode:

##### **1. Metode dan Teknik Pengumpulan data**

Sub-bab ini berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode wawancara, observasi maupun kepustakaan.

##### **a. Metode Observasi**

Metode observasi adalah pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung dan mengumpulkan data sesuai dengan data yang diperlukan. Dalam penelitian ini maka peneliti mencari data di Starfish Bloo Restaurant Hotel W Bali Seminyak. Dan metode ini diambil langsung oleh peneliti secara langsung untuk mengetahui bagaimana penerapan konsep megibung pada pelayanan ala *carte* Starfish Bloo Restaurant, makanan dan minuman yang terkait dengan konsep *go local*, serta hal-hal yang harus disampaikan ke tamu agar bisa menikmati makanannya dengan cara tradisional Bali yaitu megibung.

##### **b. Metode Wawancara**

Metode wawancara adalah metode dengan cara pengumpulan data melalui proses mewawancarai atau bertanya secara langsung kepada outlet manager, assistant manager, dan staff dari Starfish Bloo Restaurant. Dalam hal ini penulis bertanya langsung dengan Bapak I Kadek Iwantara selaku Manager dari Starfish Bloo

Restaurant, pertanyaan yang diajukan tentang pelayanan yang dilakukan oleh *waiter* di Starfish Bloo Restaurant seperti mengapa memilih konsep megibung dalam melakukan pelayanan *ala carte* menu dan juga peralatan-peralatan apa yang nantinya digunakan untuk pelayanan serta poin yang menjadi keunggulan Starfish Bloo Restaurant dengan *outlet* lain yang ada di W Bali Seminyak.

### **c. Metode Kepustakaan**

Metode kepustakaan merupakan metode melakukan pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku referensi, menurut para ahli dan sumber-sumber yang berkaitan dengan pembuatan Tugas Akhir ini. Dalam hal ini, penulis membaca dan mencari informasi yang berkaitan dengan *Food and Beverage Service* dari buku yang berjudul Pelayanan Prima di Restoran International oleh I Made Darma Oka dan I Nyoman Winia (Paramita, 2017), buku yang berjudul Pengantar Hotel dan Restoran oleh Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, Solihin dan Made Suardani (Eureka Media Aksara, 2021), buku yang berjudul Hotel Management oleh Richard Komar (PT Grasindo, 2014), buku yang berjudul Hotel Room Division Management oleh Ira Meirina Chair dan Heru Pramudia (Kencana, 2017), buku yang berjudul Pengantar Akomodasi dan Restoran oleh Devi Hari Emmita Putri (Deepublish, 2016), buku pembelajaran yang berjudul Tahapan Pelayanan di Restoran oleh Diane Tangian (Pariwisata Polimdo, 2019), kemudian ada jurnal yang berjudul Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung sebagai Wisata Kuliner di Desa Budakeling Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem Bali (I. W. Setiyasa Arimbawa, 2022), kemudian ada jurnal yang berjudul Tradisi Megibung,

*Gastrodiplomacy* Raja Karangasem (Sulistyawati, 2019), lalu ada jurnal dengan judul Wisata Gastronomi: Dalam Tradisi Megibung di Kabupaten Karangasem (Devi Arini dan Dwi Lestari, 2021), Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No. 11 Tahun 2014 dan buku Professional Waiter oleh Marsum W.A dan Siti Fauziah (Yogyakarta, 2016).

## **2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Analisis data yang digunakan adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan cara memaparkan dan menguraikan mengenai bagaimana penerapan konsep megibung dalam pelayanan *ala carte menu* oleh *waiter* di Starfish Bloo Restaurant pada Hotel W Bali Seminyak.

## **3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis**

### **a. Metode Formal**

Penyajian data secara formal adalah penyajian data yang berupa penyampaian dengan tabel, grafik, gambar yang berkaitan dengan pelayanan megibung *ala carte menu* oleh *waiter* di Starfish Bloo Restaurant.

### **b. Metode Informal**

Penyajian dengan menggunakan untaian kata-kata biasa agar terkesan rinci dan terurai. Dalam penyajian ini rumus-rumus atau kaidah disampaikan dengan menggunakan kata-kata biasa, yang dapat langsung dipahami dan bersifat kualitatif

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan pembahasan mengenai pelayanan *megibung ala carte* menu oleh *waiter* di Starfish Bloo Restaurant W Bali Seminyak, dapat disimpulkan bahwa pelayanan *megibung* saat *ala carte* menu kepada tamu dibagi menjadi tiga tahap. Pertama, tahap persiapan meliputi persiapan diri *waiter* yang memperhatikan kesehatan dan penampilan diri serta sikap dan tingkah laku saat di area kerja. Selain persiapan diri, *waiter* juga melakukan persiapan operasional. Kedua, tahap pelayanan dimulai dari menyambut tamu yang datang ke restoran, menyajikan makanan dan minuman, hingga mengucapkan terima kasih kepada tamu dan terakhir *waiter* melakukan *resetting the table*. Ketiga, tahap penutupan meliputi mengangkat peralatan yang masih tersisa di meja tamu, *polishing* peralatan, melakukan *set up buffet breakfast*, menghitung dan mengirim *linen* dan memastikan *side station* lengkap.

#### **B. Saran**

Setelah melakukan Praktik Kerja Lapangan selama 6 (enam) bulan di W Bali Seminyak tepatnya di Starfish Bloo Restaurant, penulis mendapatkan banyak pengalaman dan pengetahuan baru terutama dalam pelayanan *ala carte* menu.

Pengalaman ini tentunya sangat bermanfaat bagi penulis dalam dunia kerja nantinya. Melalui pengalaman ini penulis hendak menyampaikan beberapa saran yang bertujuan untuk mempertahankan dan meningkatkan konsep megibung kepada tamu dalam pelayanan *ala carte* menu. Beberapa saran yang ingin penulis sampaikan antara lain:

1. Untuk seorang *food runner/beverage runner* harus meningkatkan *knowledge* menu yang diberikan dan dihidangkan kepada tamu, itu bertujuan untuk menambah nilai dan kesan kepada tamu karena menurut penulis jika semua *staff* di Starfish Bloo Restaurant sudah tahu soal menunya itu akan menjadi hal yang positif karena tidak hanya 1 (satu) atau 2 (dua) orang saja yang dikenal tamu tetapi semua *staff* akan menjadi bintangnya.
2. Para *staff* sebaiknya dapat berkomunikasi dan berkoordinasi dengan baik untuk mengurangi terjadinya kesalahan saat operasional berlangsung. Apabila ada kesalahan yang tidak sengaja dilakukan sebaiknya segera menginformasi hal tersebut kepada rekan kerja/leader untuk menghindari adanya komplain dari tamu.
3. Untuk lebih meningkatkan budaya bali yang sesuai dengan konsep *go local* sebaiknya Starfish Bloo Restaurant membuat megibung ini menjadi sebuah *package* tidak hanya sebagai cara untuk menikmati makanan dan minuman tetapi sebagai sebuah aktivitas yang bisa diikuti oleh tamu serta benar-benar merasakan bagaimana *vibes* megibung yang sebenarnya dilakukan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arimbawa, I. (2022). Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung sebagai Wisata Kuliner di Desa Budakeling Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem Bali. *JURNAL KULINER*, 66.
- Arini, I. A. D., & Lestari, M. N. D. (2021). Wisata Gastronomi: Dalam Tradisi Megibung Di Kabupaten Karangasem. *Cultoure: Jurnal Ilmiah Pariwisata Budaya Hindu*, 2(2), 204-215.
- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Chair, I., & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Division Management*. Depok: Kencana.
- Emmita Putri, D. (2016). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Yogyakarta: Deepublish.
- Komar, R. (2014). *Hotel Management*. Jakarta: PT Grasindo.
- Kurian, G., & Muzumdar, P. M. (2017). *Restaurant formality and customer service dimensions in the restaurant industry : An empirical study*. *Atlantic Marketing Journal*, 6(1), 75–92.
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara*, 3(1).

- Oka, I. M., & Winia, I. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*.  
Surabaya: PARAMITA.
- Marsum Widjojo Atmodjo, H., & Siti Fauziah, H. (2016). *Profesional waiter :  
Pramusaji ahli*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No. 11 Tahun 2014.
- Subakti, A. G. (2014). Analisis Kualitas Pelayanan Di Restoran Saung Mirah,  
Bogor. *Binus Bussiness Review*, 5(1), 49–56.
- Sulistyawati, A. (2019, June). Tradisi Megibung, Gastrodiplomacy Raja  
Karangasem. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary,  
Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 1, No. 2, pp. 1-22).
- Tangian, D. (2019). *Tahapan Pelayanan di Restoran*. Manado: Pariwisata Polimdo.
- Werdika Damayanti, I., Solihin, & Suardani, M. (2021). *Pengantar Hotel dan  
Restoran*. Purbalingga: Eureka Media Aksara.