

**TUGAS AKHIR**

**PENANGANAN RESEPSI PERNIKAHAN  
OLEH BANQUET WAITER/SS  
DI RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Komang Yulia Ningsih**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

**PENANGANAN RESEPSI PERNIKAHAN  
OLEH BANQUET WAITER/SS  
DI RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh  
Komang Yulia Ningsih  
NIM 1915823171**

**PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

**PENANGANAN RESEPSI PERNIKAHAN  
OLEH BANQUET WAITER/SS  
DI RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA**

Oleh  
**Komang Yulia Ningsih**  
NIM 1915823171

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,



**Harisal, SS., M.Hum**  
NIP. 198410012018031001

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua



**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](http://www.pnb.ac.id)  
Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Komang Yulia Ningsih  
NIM : 1915823171  
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PENANGANAN RESEPSI PERNIKAHAN OLEH BANQUET  
WAITER/SS DI RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA”**

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 2022  
Yang membuat pernyataan,



Nama : Komang Yulia Ningsih  
NIM : 1915823171  
PS : DIII Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya sampaikan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan rahmat, berkat, dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Penanganan Resepsi Pernikahan oleh Banquet Waiter/ss di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa” dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini penulis susun sesuai dengan tujuan untuk menguraikan prosedur dalam penanganan resepsi pernikahan oleh Banquet Waiter/ss di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa dan juga untuk memenuhi persyaratan kelulusan agar memperoleh ijazah DIII Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Hal ini tentunya tak lepas dari beberapa bantuan, dorongan, serta bimbingan yang sangat berguna dari pihak lain. Penulis menyadari bahwa penulisan laporan Praktik Kerja Lapangan ini akan tidak berhasil tanpa adanya bantuan dan bimbingan dari beberapa pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi SE., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D., selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Drs. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan serta nasehat selama proses penyusunan tugas akhir ini.
6. Harisal, SS., M.Hum, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan pengarahan dan motivasi kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. Bapak Martin Ehlers, selaku General Manager Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.
8. Bapak Adi Asmarajaya, selaku Director B&F Department yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan praktek kerja lapangan khususnya di *outlet food & beverage* yang ada Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.
9. Seluruh Ambassador Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa yang telah memberikan informasi data yang bermanfaat sehingga, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
10. Kedua orang tua dan kakak tercinta yang telah memberikan motivasi dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan PKL ini.
11. Teman-teman PKL dan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat dalam penulisan laporan ini.

Penyusunan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna karena, terdapat beberapa kekurangan yang harus diperbaiki. Dengan itu maka, penulis mengharapkan kepada para pembaca dapat memberikan masukan-masukan yang berupa tanggapan, saran, maupun kritik yang bersifat membangun demi kesempurnaan laporan ini agar, dapat membantu penulis dalam penulisan laporan selanjutnya menjadi lebih baik lagi. Semoga tugas akhir yang penulis susun dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi pembaca.



Badung, Agustus 2022

Penulis

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

Isi	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT .....</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 BAGAN.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
1. Metode Pengumpulan Data.....	5
2. Teknik Analisis Data.....	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>7</b>
A. Pengertian Hotel.....	7
B. Pengertian Food and Beverage Service .....	8
C. Pengertian dan Peralatan Banquet.....	9
1. Pengertian Banquet .....	9
2. Peralatan Banquet .....	9
D. Pengertian Resepsi Pernikahan .....	11
E. Pengertian Penanganan .....	11



<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>12</b>
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	12
1. Lokasi Perusahaan .....	12
2. Sejarah Perusahaan/Hotel .....	13
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan/Hotel.....	14
1. Bidang Usaha Perusahaan/Hotel.....	14
2. Fasilitas Perusahaan/Hotel .....	15
C. Struktur Organisasi Perusahaan/Hotel .....	18
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>23</b>
A. Penanganan Resepsi Pernikahan oleh Banquet Waiter/ss S di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.....	23
1. Tahap persiapan .....	23
2. Tahap Pelaksanaan.....	34
3. Tahap Penutupan.....	37
B. Hambatan saat Pembuatan/Pelaksanaan dan Solusi.....	38
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>39</b>
A. Simpulan .....	39
B. Saran .....	40
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	

## DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3. 1 Logo Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.....	13
Gambar 4.1 Mesin Amano dan Kertas Presensi.....	24
Gambar 4.2 <i>Grooming</i> Banquet Waitress .....	25
Gambar 4.3 Pool Deck Area .....	26
rumusan 4.4 <i>Buffet Table</i> .....	27
Gambar 4.5 <i>International Banquet Measurement Table</i> .....	27
Gambar 4.6 <i>Cocktail Table</i> .....	28
Gambar 4.7 <i>Chair</i> .....	28
Gambar 4.8 <i>Table Cloth</i> .....	29
Gambar 4.9 <i>Pocket Napkin</i> .....	29
Gambar 4.10 <i>Cover Chair</i> .....	30
Gambar 4.11 <i>Chinaware</i> .....	30
Gambar 4.12 <i>Glassware</i> .....	31
Gambar 4.13 <i>Silverware</i> .....	31
Gambar 4.14 <i>EV Speaker</i> .....	32
Gambar 4. 15 <i>Extension Cable</i> .....	32
Gambar 4.16 <i>String Light</i> .....	33
Gambar 4.17 <i>Stand Mic</i> .....	33
Gambar 4.18 <i>Microphone</i> .....	34

## DAFTAR BAGAN

Isi	Halaman
Bagan 3.1 Struktur Organisasi Banquet Section.....	19



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 3.1 <i>Room Type</i> Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.....	15
Tabel 3.2 <i>Restaurant &amp; bar</i> Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.....	16
Tabel 3.3 <i>Function Room Type</i> Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.....	17



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jenis-jenis Tipe Kamar

Lampiran 2. Jenis-jenis *Restaurant* dan *Bar*

Lampiran 3. Jenis-jenis *Event & Wedding Place*

Lampiran 4. Jenis-jenis Fasilitas Penunjang Lain



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Hotel merupakan suatu bangunan yang menyediakan jasa akomodasi yang didalamnya terdapat fasilitas penginapan, berbagai jasa pelayanan, dan fasilitas penunjang lainnya yang dibutuhkan bagi para tamu dengan tujuan rekreasi ataupun bisnis. Menurut Suwithi (2013:22), “Hotel tidak hanya sekedar sebagai tempat menginap bagi tamu tetapi, juga memiliki fungsi lain seperti: tempat pertemuan rekan-rekan penting, tempat seminar, konferensi, promosi bisnis, dan lainnya. Hal ini tentunya memerlukan sarana dan prasarana yang lengkap sebagai fasilitas penunjang keberhasilan acara tersebut”.

Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa merupakan salah satu hotel bintang lima yang menyediakan jasa akomodasi. Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa memiliki fasilitas penginapan serta jasa pelayanan seperti: pelayanan kamar tidur (*room service*), pelayanan cucian tamu (*laundry*), pelayanan makanan dan minuman (*food & beverage*), pelayanan terapi (*spa*), pelayanan penyelenggaraan acara (*event*), dan pelayanan lainnya. Selain terdapat jasa pelayanan serta fasilitas yang lengkap, di dalam hotel juga terdapat hal yang sangat penting dalam menentukan hotel tersebut menjadi akomodasi yang sukses dan maju. Hal ini berarti dikatakan bahwa sebuah hotel harus mempunyai SDM (Sumber Daya Manusia) yaitu *staff* untuk bekerja demi mencapai tujuan bersama.

Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa memiliki beberapa departemen yaitu: Front Office Department, Styling Department, Beverage & Food Department, Culinary Department, Human Resources Department, Engineering Department, dan Sales & Marketing Department. Dalam Beverage & Food Department, juga memiliki beberapa *section* diantaranya: Waiter/ss, Banquet, Room Service, dan Steward. Salah satu *section* yang paling berpengaruh dalam pelayanan penyelenggaraan acara ialah Banquet.

Banquet adalah suatu bagian yang berada di bawah Food & Beverage Department yang bertugas untuk menangani segala kegiatan pesta atau perjamuan makan dan minum yang diselenggarakan di lingkungan hotel baik itu dari pihak hotel sendiri ataupun dari pihak luar. Acara dilaksanakan apabila adanya kesepakatan antara kedua belah pihak yaitu tamu sebagai pihak pemesan dengan hotel sebagai pihak penyelenggara. Pihak pemesan atau tamu biasanya ingin melaksanakan acara di suatu tempat karena, adanya faktor pendukung seperti: *view* yang ditampilkan, harga yang ditawarkan, dan kelengkapan fasilitas yang didapatkan sehingga, tamu memiliki minat yang kuat untuk melakukan kesepakatan terhadap pihak hotel.

Jenis acara yang dilaksanakan tergantung dari tujuan tamu melaksanakan acara tersebut. Terdapat berbagai jenis acara diantaranya: resepsi pernikahan, *meeting*, seminar, pelatihan *table manner*, *gathering*, dan lain-lain. Terlihat dari lokasi hotel, Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa termasuk ke dalam salah satu pilihan *venue* yang cocok untuk tempat melaksanakan berbagai acara baik *indoor* ataupun *outdoor area*, salah satu contohnya yaitu resepsi pernikahan.

Resepsi pernikahan adalah pesta yang diadakan setelah pelaksanaan upacara pernikahan antara pihak laki-laki dengan pihak perempuan secara agama. Tujuan diselenggarakannya resepsi pernikahan yaitu sebagai wujud syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa dan untuk memberikan kabar bahagia kepada keluarga serta kerabat terdekat. Dalam mengadakan resepsi pernikahan perlu adanya persiapan-persiapan yang harus dilakukan sebelum acara dimulai sampai acara selesai.

Persiapan acara di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, tidak hanya menggunakan tenaga Banquet dari pihak hotel saja tetapi juga menggunakan jasa vendor dari luar. Sebelum melakukan persiapan acara, seorang Banquet Waiter/ss selalu diawali dengan memperhatikan BEO (*Banquet Event Order*) dari Banquet Event Manager yang sudah diberitahukan lima hari sebelumnya atau sehari sebelum acara dimulai apabila acara diadakan secara mendadak. Kemudian, persiapan acara dilakukan maksimal tiga hari dan minimal sehari sebelum acara dilaksanakan seperti: melakukan *set-up* dekorasi pada *venue* yang dilakukan oleh vendor, melakukan *set-up table layout*, melakukan pemasangan linen seperti: *napkin*, *table cloth*, dan *chair cover*, serta menyiapkan peralatan dan perlengkapan banquet seperti: *sound system*, *lightning*, *microphone*, *stand mic*, *extension cable*, *chinaware*, *glassware*, dan *silverware* yang dilakukan oleh Banquet Waiter/ss.

Penanganan acara yang dilaksanakan oleh Banquet Section, dapat dikatakan menjadi salah satu peluang pendapatan bagi hotel untuk memperoleh keuntungan semaksimal mungkin karena, Banquet Section tidak hanya berperan penting dalam segi pelayanan saja tetapi juga pada segi penataan ruangan, segi produk, segi kebersihan dan kenyamanan lingkungan hotel. Selain itu, penanganan acara yang



dilaksanakan oleh Banquet Section juga sangat berpengaruh bagi hotel karena, mencerminkan bagaimana kualitas pelayanan dalam Food & Beverage Service sesungguhnya khususnya bagi Banquet Waiter/ss.

Berdasarkan uraian diatas maka, penulis tertarik untuk mengambil judul “Penanganan Resepsi Pernikahan oleh Banquet Waiter/ss di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa”.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimanakah proses penanganan resepsi pernikahan oleh Banquet Waiter/ss di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa?
2. Apakah kendala yang dihadapi dalam penanganan resepsi pernikahan oleh Banquet Waiter/ss di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa?

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

1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir
  - a. Untuk mendeskripsikan proses penanganan resepsi pernikahan oleh Banquet Waiter/ss di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.
  - b. Untuk menjelaskan kendala yang dihadapi dalam penanganan resepsi pernikahan oleh Banquet Waiter/ss di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.
2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir
  - a. Bagi Politeknik Negeri Bali  
Sebagai sumber referensi bagi mahasiswa dalam menyusun tugas akhir di masa yang akan datang serta sebagai landasan informasi bagi mahasiswa dalam rangka proses belajar mengajar di kampus.

b. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi DIII Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali dan sebagai tolak ukur dalam penerapan teori yang telah diperoleh di kampus dengan apa yang sudah diperoleh di lapangan kerja.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai masukan untuk meningkatkan mutu pelayanan di masa yang akan datang sehingga, bisa menjadi wawasan dalam meningkatkan kualitas kerja kedepannya bagi para *staff* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

**D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

1. Metode Pengumpulan Data

Metode yang akan penulis gunakan dalam pengumpulan data ini adalah sebagai berikut:

a. Metode wawancara

Metode wawancara yaitu suatu metode dalam mengumpulkan data dengan mengadakan tanya jawab langsung kepada Banquet Manager dan para *staff* Banquet di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa berkaitan dengan persiapan yang harus dilakukan dan peralatan serta perlengkapan apa saja yang diperlukan dalam menangani resepsi pernikahan oleh Banquet Waiter/ss.

b. Metode observasi

Metode observasi yaitu suatu metode dalam mengumpulkan data dengan mengamati secara langsung agar, mendapatkan informasi yang benar mengenai prosedur penanganan resepsi pernikahan oleh Banquet Waiter/ss di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

c. Metode kepustakaan

Metode kepustakaan yaitu suatu metode dalam mengumpulkan data dengan membaca buku dan dokumen tertulis yang berhubungan dengan permasalahan yang penulis bahas dalam laporan tugas akhir ini.

2. Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang akan penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah analisis deskriptif. Analisis deskriptif yaitu suatu teknik untuk memaparkan permasalahan secara sistematis dengan menggunakan data-data yang didapatkan saat melaksanakan praktik kerja lapangan di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa dalam menangani resepsi pernikahan oleh Banquet Waiter/ss.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang akan penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik formal dan informal. Teknik formal adalah penyajian hasil analisis data dengan menggunakan kaidah seperti: gambar, tabel, diagram, dan lain-lain sedangkan teknik informal adalah penyajian hasil analisis data dengan menggunakan penjelasan serta penjabaran biasa.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Dalam pembahasan mengenai “Penanganan Resepsi Pernikahan oleh Banquet Waiter/ss di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa”, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penanganan Resepsi Pernikahan oleh Banquet Waiter/ss di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa terdiri dari tiga tahap yaitu:

- a. Tahap persiapan

Tahap persiapan adalah tahap awal yang dilakukan sebelum melaksanakan pekerjaan. Terdapat tiga tahap persiapan yang dilakukan oleh seorang Banquet Waiter/ss yaitu: persiapan umum, persiapan peralatan dan perlengkapan kerja, serta persiapan area kerja.

- b. Tahap pelaksanaan

Tahap pelaksanaan adalah tahap dalam melaksanakan pekerjaan. Terdapat dua tahap pelaksanaan yaitu sebelum acara dimulai dan selama acara dimulai. Sebelum acara dimulai seorang Banquet Waiter/ss melakukan tugas seperti: *briefing* untuk menentukan *section* masing-masing, menawarkan *welcome drink* dan *wine* atau *beer* setelah *dinner*, melakukan *pouring iced water*, dan melakukan *clear-up*.

c. Tahap penutupan

Tahap penutupan adalah tahap terakhir setelah selesai melaksanakan pekerjaan. Pada tahap ini seorang Banquet Waiter/ss melakukan pengemasan dan pengembalian peralatan yang telah digunakan ke tempat semula dengan menggunakan *trolley* setelah tamu meninggalkan *venue*.

2. Hambatan saat Pembuatan/Pelaksanaan

- a. Terjadinya *overtime* karena, kurangnya SDM (Sumber Daya Manusia) di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa khususnya pada Banquet Section.
- b. Perlengkapan seperti *dinner/dessert plate*, *table cloth*, dan dekorasi yang berterbangan karena, cuaca angin topan yang tidak dapat diprediksi saat pelaksanaan resepsi pernikahan khususnya saat melaksanakan acara pada *outdoor venue*.

**B. Saran**

Berdasarkan kendala-kendala yang dihadapi ketika penanganan resepsi pernikahan oleh Banquet Waiter/ss di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa maka, penulis dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. Mengadakan perekrutan *staff*, *trainee*, atau *daily worker* (DW) untuk mengatasi kurangnya SDM (Sumber Daya Manusia) agar dapat memudahkan operasional kerja di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.
2. Adanya *plan B* kepada tamu sebagai pihak pemesan untuk mengadakan *event* di *indoor venue* karena, cuaca yang memang tidak dapat dipungkiri agar dapat menjadi nyaman saat tamu melaksanakan resepsi pernikahan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anwarul, C., Rozi, I. F., & Astuti, E. S. (2016, November). Perancangan dan Pembuatan Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Kebutuhan Resepsi Pernikahan Menggunakan Metode Sawpada Portal Website Pernikahan. In Seminar Informatika Aplikatif Polinema.
- Bakara, I. S. (2018). Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP) Waiter dan Waitress di Tamingsari Turi Beach Resort Batam. *JOM FISIP* Vol. 5: Edisi I Januari – Juni 2018, 10.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. KBBI versi *online*, tahun 2012-2021 versi 2.8. <https://www.kbbi.web.id>
- Marpi, Y. (2021). Keabsahan Hukum Pernikahan Tanpa Adanya Walimatul Ursy di Masa Kahar Pandemi Covid-19. *As-Syar'i: Jurnal Bimbingan & Konseling Keluarga*, 3(2), 194-205.
- Mertayasa, I Gede, Agus (2012). *Food & Beverage Service Operational Job Preparation*. Yogyakarta. Andi.
- M. Thoha, M. (2015). Analisis dan Perancangan Sistem Reservasi Hotel D'Griya Serang. *PROSISKO: Jurnal Pengembangan Riset dan Observasi Sistem Komputer*, Vol. 2 No. 2 (2015), 58-61.
- Putri, E. D. H. (2018). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Deepublish.
- Riyadi, Heru, dkk. (2015). *Pengetahuan Layanan Makanan dan Minuman*. Bandung:Alfabeta.
- Shahrullah, R. S., & Merlinda, M. (2017). Perlindungan Hukum Terhadap Korban Tindak Pidana Kdrt Di Indonesia Dan India. *Journal of Judicial Review*, 16(1),103-119.
- Sudarmayasa, I. W., & Uhai, S. (2020). *Pengetahuan Tata Hidangan Dasar 1*. Sebatik.
- Sumawidari, I. M. (2016). *Buku Ajar Banquet*.
- Suwithi, N. W. (2013). *Industri Perhotelan*.