

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN BARBEQUE DINNER
DENGAN LIVE COOKING OLEH WAITER/SS
DI VILLA THE MULIA, MULIA RESORT & VILLAS BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I GEDE DENI SETIAWAN

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR
PELAYANAN BARBEQUE DINNER
DENGAN LIVE COOKING OLEH WAITER/SS
DI VILLA THE MULIA, MULIA RESORT & VILLAS BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

I GEDE DENI SETIAWAN

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN BARBEQUE DINNER
DENGAN LIVE COOKING OLEH WAITER/SS
DI VILLA THE MULIA, MULIA RESORT & VILLAS BALI**

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli
Madya di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gede Deni Setiawan
NIM 2215823119**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pelayanan Barbeque Dinner Dengan Live Cooking Oleh Waiter/ss Di Vila The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir Pelayanan Barbeque Dinner Dengan Live Cooking Oleh Waiter/ss Di Vila The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali ini dibuat dengan maksud untuk menjelaskan serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.ECom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menimba ilmu di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr.Ni Nyoman Sri Astuti,SST.Par.,M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjalani pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya,S.Pd.,M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti,S.Pd.,M.Eng, selaku Koordinator Program Studi

D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Dra. Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, M.Par, selaku pembimbing I yang meluangkan waktunya untuk memberikan saran dan bimbingan penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
6. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par, selaku pembimbing II yang juga telah meluangkan waktunya untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
7. Bapak I Dewa Gede Dwi Rahayu Putra selaku Supervisor yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan wawancara dan observasi untuk memperoleh data-data tentang Pelayanan Barbeque Dinner ini sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Made Ariawan, S.E, selaku HRD The Mulia, Mulia Resort And Villas Nusa Dua, Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
9. Seluruh Staff restaurant Living Room The Mulia, Mulia Resort And Villas yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Bapak I Nyoman Sumardiasa dan Ibu Ni Luh Gede Sariulati, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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 guna menambah ilmu pengetahuan.

Badung, Agustus 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Dan Manfaat	6
1. Tujuan.....	6
2. Manfaat.....	6
D. Metode Penulisan	7
1. Metode Pengumpulan Data	7
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil	8
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel	9
1. Pengertian Hotel.....	9
2. Klasifikasi Hotel	10
B. Food and Beverage Department.....	13
1. Pengertian Food and Beverage Department	13
2. Pengertian Food and Beverage Product dan Food Beverage Service ...	13
C. Restoran	14
1. Pengertian Restoran	14
2. Jenis-Jenis Restoran.....	15
D. Waiter/ss	17
E. Menu	18
F. Barbecue Dinner	19
G. Pelayanan.....	20
H. Tahap Pelayanan Dinner Oleh Waiter/ss	20
I. Live Cooking	24
J. Table Setting	25
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	28
A. Lokasi dan Sejarah The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali	28
1. Lokasi Hotel	28
2. Sejarah Hotel.....	29
B. Bidang Usaha dan Fasilitas	29
1. Bidang Usaha	31
2. Fasilitas The Muia, Mulia Resort & Villas Bali	31
C. Struktur Organisasi The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali	48

BAB IV PEMBAHASAN	60
A. Pelayanan Barbeque Dinner Dengan Live Cooking Di Villa The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali.	60
B. Kendala-Kendala yang dihadapi dalam Pelayanan barbeque dinner dengan live cooking oleh waiter/ss di villa The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali	73
BAB V PENUTUP	75
A. Simpulan	75
B. Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN	79



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Akomondasi/Kamar	30
Tabel 2.2 Restoran	30
Tabel 2.3 Bar	31
Tabel 2.4 Meeting Room	32



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Basic table setting	26
Gambar 2.2 Standart table set up.....	26
Gambar 2.3 Elaborate table setting	27
Gambar 2.4 Logo The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali	28
Gambar 2.5 Grandeur Suite	32
Gambar 2.6 Mulia Signature.....	33
Gambar 2.7 Royal Suite	34
Gambar 2.8 Premier Suite	34
Gambar 2.9 The Duke Suite	35
Gambar 2.10 The Café	37
Gambar 2.11 Soleil.....	38
Gambar 2.12 Table 8.....	38
Gambar 2.13 Cascade Lounge.....	39
Gambar 2.14 Edogin	39
Gambar 2.15 The Lounge	40
Gambar 2.16 Living Room.....	40
Gambar 2.17 Mulia Deli	41
Gambar 2.18 The Bar	41
Gambar 2.19 Sky Bar	42
Gambar 2.20 ZJS Bar and Lounge	42
Gambar 2.21 Ocean Bar.....	43
Gambar 2.22 Courtyard Bar	43
Gambar 2.23 Eternity Chapel	45
Gambar 2.24 Harmony Chapel.....	46
Gambar 2.25 Unity Chapel.....	46
Gambar 2.26 Grand Ballroom	47
Gambar 2.27 Violet Ballroom	47
Gambar 2.28 Struktur Organisasi Umum	49
Gambar 2.29 Struktur Organisasi Food & Beverage Service Deartement	50
Gambar 2.30 Uniform Dinner Waiter	63
Gambar 2.31 Uniform Dinner Waiterss.....	63
Gambar 2.32 Perlengkapan Barbeque Dinner.....	65
Gambar 2.33 Folding Napkin	65
Gambar 2.34 Kursi Dan Bunga	65
Gambar 2.35 Menu Dinner	66
Gambar 2.36 Set Up Perlengkapan Barbeque Dinner.....	67
Gambar 2.37 Melakukan Table Setting Barbeque Dinner.....	68

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Set menu barbeque dinner

Lampiran 2. Table setting



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

The Mulia, Mulia Resort And Villas Bali merupakan salah satu *luxury resort* hotel bintang lima yang berada di Sawangan, Nusa Dua tepatnya beralamat di Jl. Raya Nusa Dua Selatan, Kawasan Sawangan, Nusa Dua, kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali. Hotel ini terletak di atas bukit dimana terdapat pertemuan antara sungai dengan pemandangan laut yang indah sehingga menjadikan hotel ini salah satu penginapan bagi wisatawan yang berlibur yang mencakup wisatawan lokal maupun mancanegara. The Mulia, Mulia Resort And Villas Bali memiliki 3 jenis tempat akomodasi didalam satu lahan yang luasnya 32 hektar m2 dimana masing-masing villa memiliki *private pool*, dan terdapat 8 restoran serta 3 bar yang menunjang kebutuhan tamu dalam bidang makanan dan minuman. Salah satu hal yang hanya dimiliki hotel ini dibandingkan hotel lainnya adalah *mansion villa* yang berada di atas bukit dengan salah satu restoran yaitu Living Room. Living Room memiliki pemandangan *garden* yang sangat menawan dan juga laut, sehingga tamu yang menginap dapat menikmati ketenangan dan kenyamanan. Dalam menunjang kegiatan operasional terdapat beberapa *departement* yang ada di The Mulia, Mulia Resort And Villas Bali antara lain: *HR Departement, Sales and Marketing Department, Accounting Department, Housekeeping Department, Front Office Department, Engeenering Department, Security Departement* dan *Food and Beverage Department*.

Salah satu *departement* yang memiliki peran penting dalam

penyediaan makanan dan minuman bagi tamu adalah *Food and Beverage Departement*. *Departement* ini dibagi menjadi dua bagian yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and Beverage Service Department* adalah *departement* yang merupakan bagian dari hotel yang bertanggung jawab atas segala pelayanan makanan dan minuman yang bertujuan untuk meningkatkan kepuasan dan pengalaman tamu yang tak terlupakan selama menginap di Mulia hotel. *Departement* ini mempunyai beberapa outlet yang menawarkan *dining special* untuk memberikan kepuasan kepada tamu seperti *Villa barbeque dinner*, *Afternoon tea*, *Sunday lunch* dan *Happy hours*. Program ini mempunyai keunikan yang menjadi tujuan tamu untuk mendapatkan pengalaman makan yang berbeda dibandingkan dengan pengalaman makan di restoran. Dari semua *dinning special* di atas Villa merupakan *dinning special* yang paling diminati oleh tamu karena pengalaman unik yang didapat oleh tamu pada saat pelaksanaan *villa barbeque dinner*. Produk *villa barbeque dinner* ini ada di *restaurant Living Room*, ditawarkan setiap hari kepada tamu baik melalui *Front Office* ataupun ditawarkan langsung oleh staff *restauratnt* kepada tamu saat *breakfast* atau *dinner*. Yang membuat tamu memilih *villa barbeque dinner* ini karena *villa barbeque dinner* ini dilakukan di halaman villa tamu yang memesan dan bisa langsung menyaksikan proses memasak (*life cooking*) yang dilakukan oleh *chef* di halaman privat villa The Mulia, Mulia Resort And Villas Bali.

Layanan *live cooking* adalah proses memasak makanan yang dapat dilihat secara langsung oleh tamu mulai dari proses awal memasak hingga

selesai. *barbeque dinner* dengan *live cooking* ini adalah *destination* yang dimiliki The Mulia, Mulia Resort And Villas, dimana tamu akan menikmati makan malam yang *exclusive* diiringi hembusan angin yang menyejukan dan pemandangan langit malam yang indah. Pelayanan ini bisa dibilang lebih spesial dari pelayanan di *restaurant* biasa karena pelayanan ini bersifat *privat*, tamu bisa berinteraksi secara langsung kepada *chef* saat memasak makanan, setingan meja bisa disesuaikan dengan setingan yang diinginkan oleh tamu, dan di layani langsung oleh *waiter*, *butler* dan *chef* ini menambah kesan VIP karena khusus untuk tamu yang memesan *barbeque* ini saja.

Pemesanan *villa barbeque dinner* dengan *live cooking* ini bisa melalui *butler* dengan cara *butler* menerima permintaan langsung dari tamu, menawarkan opsi menu, konsep, dan waktu jika tamu belum menentukan, kemudian menanyakan jumlah tamu, tanggal, jam pelaksanaan, serta preferensi khusus seperti pilihan menu, alergi, atau dekorasi tambahan, setelah itu *butler* mencatat seluruh detail reservasi ke dalam sistem atau *reservation form*, berkoordinasi dengan tim *F&B/kitchen* untuk menyiapkan menu sesuai permintaan, setelah itu selesai lanjut untuk mengkonfirmasi reservasi yang tadi dibuat kepada tamu untuk memastikan tidak ada kesalahan. *Villa barbeque dinner* dengan *live cooking* dapat dilaksanakan hingga 3 kali dalam sehari pada villa yang berbeda.

Pada *Villa barbeque dinner* dengan *live cooking*, *chef* Living Room akan memasak dan memanggang makanan seperti *open kitchen*, karena pemanggangan berada di halaman villa sehingga tamu dapat melihat langsung proses memasaknya. Menu yang ditawarkan pada villa *barbeque*

dinner cukup beragam yaitu *Gourmet BBQ, Japanese korean BBQ, ultimate BBQ, seafood BBQ dan meat lovers*. Dalam pelaksanaan villa *barbeque dinner* ini selain *chef* yang bertugas untuk *live cooking*, pelayanan juga diberikan oleh *waiter*. Dalam melaksanakan tugas yang dilakukan pada saat villa *barbeque dinner* terdapat perbedaan yang harus dilakukan oleh *waiter* dibanding dengan pelayanan yang harus diberikan di restoran baik dalam hal persiapan alat, maupun saat memberikan pelayanan. Disini *waiter* harus mampu melakukan pelayanan yang lebih spesial mengingat produk ini dibeli tamu dengan harga mahal. Yaitu mulai dari Rp. 5.500.000-25.000.000 sesuai menu yang dipilih dan permintaan tambahan lainnya seperti *wine, beer bucket* dan minuman lainnya, untuk menu yang dihitung per *couple*, apabila terdapat tamu dengan jumlah ganjil maka akan dikenakan tambahan biaya sesuai dengan menu yang dipesan dan perhitungannya menggunakan harga *à la carte/satuan*.

Terdapat beberapa tugas akhir yang membahas tentang pelayanan *Villa BBQ* oleh *waiter* yang bisa dijadikan pembandingan, diantaranya pelayanan *Villa BBQ Oleh Waiter* yang disusun oleh I Putu Surya Ardana (2023) dengan judul “Pelayanan Villa Barbeque oleh food and beverage service di hotel Anantara Uluwatu Bali”. Persamaan tugas akhir pembandingan dengan tugas akhir yang sedang disusun adalah sama-sama membahas tentang villa *barbeque dinner* namun perbedaannya adalah pada lokasi, penanganan pembayaran, dan tamu yang ditangani. Pada tugas akhir dengan judul villa *barbeque dinner* oleh *waiter* lokasinya dilakukan di pantai atau di *Public Area*, pembayaran ditangani saat tamu sudah selesai makan , tamu

yang ditangani memiliki banyak peserta yaitu tamu yang menginap di villa. Sedangkan pada tugas akhir yang akan disusun lokasi pelaksanaan dilakukan di halaman villa tamu pemesan, pembayaran dilakukan saat reservasi dan pelayanan dilakukan secara privat yaitu hanya tamu yang menginap di villa tersebut.

Pembandingan ke dua adalah Tugas Akhir dengan judul” “Pelayanan Barbeque Event Oleh Pramusaji Di Kau-Kau Restoran Pada Arkamara Djiwa Resort Ubud ” “yang disusun oleh Ni Luh Putri Puspita Sari (2024). Tugas akhir ini sama sama menawarkan sistem pelayanan yang diberikan termasuk dengan harga kamar villa. Sedangkan perbedaannya Di Kau-Kau Restaurant dilakukanya setiap hari selasa dan sabtu sedangkan di The Mulia, Mulia Resort and Villas Bali, diadakan tidak menentu sesuai dengan waktu yang diinginkan tamu namun di tawarkan setiap hari.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, bahwa pelayanan Barbeque Dinner dengan live cooking oleh waiter/ss di villa The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali”. masih sedikit yang menulis, maka penulis tertarik untuk mengangkat menjadi Tugas Akhir yang berjudul “Pelayanan Barbeque Dinner Dengan Live Cooking Oleh Waiter/ss Di Villa The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pelayanan *barbeque dinner* dengan *live cooking* oleh

waiter/ss di villa The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali?

2. Apa sajakah kendala – kendala dalam pelayanan *barbeque dinner* dengan *live cooking* oleh *waiter/ss* di villa The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali dan apa solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pelayanan Barbeque Dinner Dengan Live Cooking Oleh Waiter/ss Di Villa The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan pelayanan *barbeque dinner* dengan *live cooking* oleh *waiter/ss* di villa The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali
- b. Menjelaskan kendala – kendala yang dihadapi dalam pelayanan *barbeque dinner* dengan *live cooking* oleh *waiter/ss* di villa The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali dan solusinya.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan dan memperoleh Ijazah Diploma III pada Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa tentang pelayanan *barbeque dinner* dengan *live cooking* oleh *waiter/ss* di villa The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir.
- 2) Menambah referensi bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata PNB, dalam menyusub TA, dan dapat dipakai dosen pengajar sebagai referensi dalam penyusunan buku ajar tentang pelayanan *barbeque dinner* oleh *waiter*.

c. Perusahaan (The Mulia, Mulia Resort and Villas Bali)

Dengan dilakukannya penulisan ini diharapkan dapat memberikan masukan untuk memperbaiki kualitas pelayanan *barbeque dinner* dengan *live cooking* oleh *waiter/ss* di villa The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali

D. Metode Penulisan

a. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir adalah metode observasi, wawancara, dan studi pustaka.

a. Observasi

Metode observasi adalah metode metode pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung suatu objek dengan cermat. Metode observasi yang dilakukan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah dengan cara melakukan pengamatan terhadap pelayanan *barbeque dinner* dengan *live cooking* oleh *waiter/ss* di villa The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali Mulia Resort & Villas Bali.

b. Wawancara

Metode wawancara adalah pengumpulan data yang dilakukan dengan cara

melakukan tanya jawab antara dua pihak atau lebih, yang bertujuan untuk mendapatkan informasi dari seseorang atau sekelompok orang. Dalam penulisan Tugas Akhir ini wawancara dilakukan dengan mengajukan beberapa pertanyaan kepada *manager, supervisor*, serta staf *senior Restaurant* pada *Living Room Restaurant* di The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali tentang pelayanan *barbeque dinner* dengan *live cooking* oleh *waiter/ss* di villa The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali

c. Studi Pustaka

Metode studi pustaka adalah pengumpulan data dengan cara mencari atau menganalisis sumber-sumber tertulis seperti buku, jurnal, artikel, dan dokumen lain yang berhubungan dengan Tugas Akhir ini. Pengumpulan data dengan metode studi pustaka yang dilakukan dalam penyusunan Tugas Akhir ini dilakukan dengan membaca buku-buku, jurnal dan Tugas Akhir berkaitan dengan pelayanan *barbeque dinner* dengan *live cooking* oleh *waiter/ss* di villa The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali

E. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode dan Teknik penyajian hasil analisis data yang digunakan pada penulisan tugas akhir ini adalah metode deskriptif kualitatif yaitu metode mendeskripsikan secara runtun dan mendetail mengenai tahapan-tahapan pelayanan *barbeque dinner* dengan *live cooking* oleh *waiter/ss* di villa The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan maka dapat disimpulkan :

Pelayanan villa *barbeque dinner* dengan *live cooking* dilaksanakan melalui tiga tahapan penting, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap akhir (*closing*). Pada tahap persiapan, *waiter/ss* wajib mempersiapkan diri (penampilan, mental, pengetahuan, dan mengenakan seragam sesuai SOP), peralatan kerja, serta area kerja di villa tamu agar pelayanan berjalan lancar. Tahap pelaksanaan mencakup penyambutan tamu, pengantaran ke meja, penyajian makanan dan minuman, sampai penyerahan bill. Dalam tahap ini, *waiter*, *chef*, dan *butler* bekerja sama untuk menciptakan suasana makan yang berkesan. Tahap akhir dilakukan dengan membersihkan, mengembalikan, dan merapikan seluruh peralatan agar siap digunakan kembali.

Kendala – kendala yang dihadapi dalam pelayanan *barbeque dinner* dengan *live cooking* oleh *waiter/ss* di villa The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali serta cara mengatasinya.

- a. Kurangnya jumlah *waiter/ss* atau *runner*. Kendala ini dapat diatasi dengan meminta bantuan beberapa *trainee* dan *waiter/ss* pada *restaurant* untuk menjadi *runner* dan *waiter/ss* sementara, agar dapat membantu *runner* dan *waiter/ss* yang *in charge* pada pelayanan *beach barbecue dinner* jika *restaurant* dalam keadaan sepi.
- b. Kurangnya penguasaan bahasa asing. Untuk mengatasi masalah ini *waiter/ss* dapat meminta bantuan kepada *butler* yang dapat berbahasa asing lainnya

seperti berbahasa China, Jepang dan Korea yang melayani tamu tersebut selama menginap di hotel, serta dalam keadaan terdesak seperti tamu ingin cepat dapat menggunakan *google translate* karena kalau menghubungi butler yang bisa berbahasa sesuai dengan tamu memerlukan waktu yang lama.

B. Saran

Berdasarkan pembahasan yang telah disampaikan beberapa saran yang dapat digunakan untuk mengatasi kendala-kendala yang dihadapi pada pelayanan *beach barbeque dinner* oleh *waiter/ss* pada *dining destination* sebagai berikut:

1. *Management* dapat merekrut *daily worker* untuk membantu *waiter* dalam melayani *barbeque dinner* yang tamunya lebih dari 3 orang sehingga tamu tidak perlu menunggu lama untuk makan. Tetapi saran ini akan menambah pengeluaran *restaurant* untuk gaji *daily worker*.
2. *Management* dapat memberikan kesempatan kepada *waiter/ss* untuk mengikuti pelatihan bahasa asing selain bahasa Inggris, dengan demikian *waiter/ss* akan memiliki kemampuan berbahasa selain bahasa Inggris yang dapat mempermudah komunikasi kepada tamu yang kurang menguasai dalam berbahasa Inggris, sehingga pelayanan dapat berjalan dengan lancar dan tidak terjadi *misscommunication*.

DAFTAR PUSTAKA

- Almuzakki, M. Q., Dian, D., & Reindrawati, Y. (2020). Penerapan Analisa SWOT Pada Atraksi Wisata Live Cooking Mie Teppanyaki pada Hotel Surabaya. In *Jurnal Sosiohumaniora Kodepena Information Center for Indonesian Social Sciences* (Vol. 1, Issue 2).
- Ardiansyah & Anggraini. (2020). Article Tugas Dan Tanggung Jawab Cook Helper Dalam Penanganan Lunch Dan Dinner Di Banquet Kitchen Sheraton Surabaya Hotel And Towers.
- Cahyana, A. S., & Harapan, A. (2018). *Identifikasi Hotel sebagai Tujuan Utama Singgah yang Mendukung Kawasan Wisata di Kota Cirebon*. C129–C133. <https://doi.org/10.32315/ti.7.c129>
- Denara, A. (2024). *Atau Dalam Bahasa Indonesia Disebut Juga Sebagai Kewirausahaan Didefinisikan Dalam Banyak Hal Oleh Para Ahli. Menurut Suryana Dalam Bukunya Yang Berjudul Kewirausahaan: Kiat Dan Proses Menuju Sukses (2013),. 1992, 1–14.*
- Desthiani & Unik Suminar, & Ratna Cristiani & Shely. (2021). *Peran Dan Tugas Administrasi Food & Beverage Service Pada Hotel Santika Bsd City Serpong.*
- Dewantoro, F., & Widodo, D. A. (2021). Kajian Pencahayaan Dan Penghawaan Alami Desain Hotel Resort Kota Batu Pada Iklim Tropis. In *Journal of Infrastructural in Civil Engineering (JICE)* (Vol. 02, Issue 01). <https://ejurnal.teknokrat.ac.id/index.php/jice>
- Dr. Diane Tangian dkk. (2020). *Food Service 1 Pelayanan Di Restoran.*
- Febri, I. K. D. I. (2022). *Standar Operasional Prosedur Food & Beverage Product Di Simply Social Restaurant Ubud Di Tengah Pandemi Covid-19 Standard Operating Procedure For Food & Beverage Product At Simply Social Restaurant Ubud In The Middle Of The Covid 19 Pandemic.*
- Mularsari, A., & Farika, A. (2022). Analisis Strategi Pengembangan Pariwisata Di Bidang Jasa Pelayanan Hotel Roosseno Plaza Jakarta Di Masa New Normal Era Analysis of Tourism Development Strategies in the Field of Roosseno Plaza Hotel Services in the New Normal Era. In *Turn Journal* (Vol. 2, Issue 1).
- Noviastuti & Astuti. (2021). Februari 2021-ISSN (Online) 2597-5323 Nina Noviastuti. In *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan* (Vol. 4, Issue 1). <https://jurnal.akparda.ac.id/27>
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37. <https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>

- Nugraheni & Sunarno & Sarwanto. (2015). *Pengembangan Modul Ipa Terpadu Berbasis Inkuiri Terbimbing Dengan Tema Barbeque Kelas Vii Smp Negeri 1 Tawangmangu* (Vol. 4, Issue 4). <http://jurnal.fkip.uns.ac.id/index.php/sains>
- Nugrahini, A. R., Purwoko, G. H., & Indrawan, S. E. (2019). Perancangan Interior Midori Japanese Restaurant Di Tangerang. *Kreasi*, 4(2), 5–27. <https://doi.org/10.37715/kreasi.v4i2.1036>
- Nuralam, K. (2017). Koordinasi Kerja Food And Beverage Service Dengan Food And Beverage Product Dalam Operasional Breakfast Di Hotel Aston Tanjungpinang. In *Jom Fisip* (Vol. 4, Issue 2).
- Nusi, A. F., Talib, D., & Sunarti, S. (2020). TULIP: Tulisan Ilmiah Pariwisata. *Tulisan Ilmiah Pariwisata*, 5(2), 42–48.
- Nyoman, I., Januarta, A., Putu, B., Nirmala, W., & Kunci, K. (2025). Standard Operating Procedure dalam Penanganan Dinner Standard Operating Procedure in Handling Dinner. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 04(3), 2183–2191. <https://doi.org/10.22334/paris.v4i3>
- Penelitian, J. D., Komunikasi, M., & Keagamaan, S. (2019). *View metadata, citation and similar papers at core.ac.uk*. 13(11).
- Slamet Supriyanto & Hendriyati. (2021). Analisa Pengaruh SOP (Standard Operating Procedure) Terhadap Kinerja Waiter Dan Waitress Di In Bloom Restoran Hotel Ayaartta Malioboro Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Tourism and Economic*, 4(1), 73–84. <https://doi.org/10.36594/jtec/wfrnje97>
- Stenly (2016). (2021). the Influence of Menu Variations and Service Quality on Guest Satisfaction At Hotel Victory Kefamenanu Pengaruh Variasi Menu Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu Di Hotel Victory Kefamenanu. *Jurnal Inspirasi Ekonomi*, 3(3), 2503–3123.
- Suardana, I. K. (2020). Peranan Pramusaji Dalam Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di Abhayagiri Restaurant Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 1–12. <https://jurnal.akpada.ac.id/index.php/nusantara/article/view/13>
- Slamet Supriyanto & Hendriyati. (2021). Analisa Pengaruh SOP (Standard Operating Procedure) Terhadap Kinerja Waiter dan Waitress di In Bloom Restoran Hotel Ayarta Malioboro Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Tourism and Economic*, 4(1), 73–84. <https://doi.org/10.36594/jtec/wfrnje97>
- Durachim & Hamzah. (2017). *Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi*. 12–21.