

**TUGAS AKHIR**  
**PELAYANAN BBQ EVENT OLEH PRAMUSAJI**  
**DI BEACH BAR ALILA SEMINYAK**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Wayan Desi Arniati**

**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**GIANYAR**  
**2025**

**TUGAS AKHIR**  
**PELAYANAN BBQ EVENT OLEH PRAMUSAJI**  
**DI BEACH BAR ALILA SEMINYAK**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Wayan Desi Arniati**  
**NIM 2215823260**

**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**GIANYAR**  
**2025**

## **TUGAS AKHIR**

### **PELAYANAN BBQ EVENT OLEH PRAMUSAJI DI BEACH BAR ALILA SEMINYAK**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Wayan Desi Arniati  
NIM 2215823260**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
GIANYAR  
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 *BBQ Event* oleh Pramusaji di Beach Bar Alila Seminyak” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan bagaimana “Pelayanan *BBQ Event* oleh Pramusaji di Beach Bar Alila Seminyak” 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.e.Com, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh 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 untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Korprodi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. I Ketut Suparta, S.H., M.H., selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam proses bimbingan Tugas Akhir ini.
7. Raden Roro Rieta Anggraheni, S.Pd., M.Hum., selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam proses bimbingan Tugas Akhir ini.
8. Bapak Faisal Rachman, selaku *Learning & Development Manager* Alila Seminyak yang telah memberi kesempatan untuk pengambilan data kelengkapan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh *Staff* Alila Seminyak yang membantu dalam perolehan informasi terkait dengan penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. I Nyoman Gde Sujana dan Ni Nengah Sariasih, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

12. Seluruh teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar serta pihak-pihak lainnya yang telah memberikan mendukung serta motivasi dalam penyusunan tugas akhir ini.

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

Gianyar, Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

|  |      |
|--|------|
| HALAMAN SAMPUL LUAR .....                    | i    |
| HALAMAN SAMPUL DALAM .....                   | i    |
| HALAMAN PERNYATAAN GELAR .....               | ii   |
| LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....          | iii  |
| LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....          | iv   |
| LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....          | v    |
| LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....          | vi   |
| KATA PENGANTAR .....                         | vii  |
| DAFTAR ISI.....                              | x    |
| DAFTAR TABEL.....                            | xii  |
| DAFTAR GAMBAR .....                          | xiii |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                         | xiv  |
| BAB I PENDAHULUAN .....                      | 1    |
| A. Latar Belakang.....                       | 1    |
| B. Rumusan Masalah.....                      | 5    |
| C. Tujuan dan Manfaat.....                   | 5    |
| D. Metode Penulisan.....                     | 7    |
| BAB II LANDASAN TEORI.....                   | 9    |
| A. Hotel .....                               | 9    |
| 1. Pengertian Hotel .....                    | 9    |
| 2. Klasifikasi Hotel .....                   | 9    |
| B. <i>Food and Beverage Department</i> ..... | 13   |
| C. Restoran .....                            | 14   |
| 1. Pengertian Restoran.....                  | 14   |
| 2. Klasifikasi Restoran.....                 | 14   |
| D. Pelayanan.....                            | 15   |
| 1. Pengertian Pelayanan.....                 | 15   |
| 2. Jenis-Jenis Pelayanan Restoran .....      | 16   |
| E. Menu .....                                | 18   |
| 1. Pengertian Menu.....                      | 18   |
| 2. Jenis-Jenis Menu.....                     | 19   |
| F. Pramusaji .....                           | 19   |
| G. <i>BBQ Event</i> .....                    | 20   |
| H. <i>Sequence of Service</i> .....          | 20   |
| BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....       | 23   |
| A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....             | 23   |
| 1. Lokasi Hotel.....                         | 23   |
| 2. Sejarah Hotel .....                       | 24   |
| B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....     | 25   |
| 1. Usaha .....                               | 25   |
| 2. Fasilitas .....                           | 28   |
| C. Struktur Organisasi .....                 | 40   |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....            | 44   |

|                    |   |    |
|--------------------|---|----|
| A.                 | Penyajinan Hasil Observasi Pelayanan <i>BBQ Event</i> oleh Pramusaji di Beach Bar Alila Seminyak.....           | 44 |
| B.                 | Hambatan dalam pelayanan <i>BBQ Event</i> oleh Pramusaji di Beach Bar Alila Seminyak dan cara mengatasinya..... | 59 |
| BAB V PENUTUP..... |   | 61 |
| A.                 | Simpulan.....   | 61 |
| B.                 | Saran.....  | 62 |
| DAFTAR PUSTAKA     |   |    |
| LAMPIRAN           |   |    |



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| Tabel 3.1 Tipe-Tipe Kamar di Alila Seminyak.....       | 25 |
| Tabel 3.2 Restoran dan Bar Alila Seminyak.....         | 26 |
| Tabel 3.3 Tipe-Tipe Venue di Alila Seminyak .....      | 27 |
| Tabel 3.4 Jenis-Jenis Spa and Wellness Treatment ..... | 28 |



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

|   |    |
|---|----|
| Gambar 3.1 Logo Alila Seminyak .....              | 23 |
| Gambar 3.2 One King Bed Deluxe .....              | 29 |
| Gambar 3.3 Deluxe Suite .....                     | 29 |
| Gambar 3.4 Terrace Suite .....                    | 30 |
| Gambar 3.5 <i>Ocean View Suite</i> .....          | 30 |
| Gambar 3.6 Alila Terrace Suite .....              | 31 |
| Gambar 3.7 Alila Ocean View Suite.....            | 31 |
| Gambar 3.8 Seminyak Suite.....                    | 32 |
| Gambar 3.9 Beach Suite.....                       | 32 |
| Gambar 3.10 Alila Penthouse .....                 | 33 |
| Gambar 3.11 Lobby Alila Seminyak .....            | 33 |
| Gambar 3.12 Seasalt Restoran Alila Seminyak ..... | 34 |
| Gambar 3.13 Beach Bar Alila Seminyak .....        | 35 |
| Gambar 3.14 Swimming Pool Alila Seminyak .....    | 36 |
| Gambar 3.15 Spa & Wellness Alila Seminyak .....   | 37 |
| Gambar 3.16 Gym Alila Seminyak.....               | 37 |
| Gambar 3.17 Alila Living .....                    | 38 |
| Gambar 3.18 Play Alila.....                       | 38 |
| Gambar 3.19 Wedding Venue Alila Seminyak.....     | 39 |
| Gambar 4.1 Persiapan diri dan Uniform .....       | 45 |
| Gambar 4.2 BBQ Menu .....                         | 46 |
| Gambar 4.3 Plate and Cutleries.....               | 47 |
| Gambar 4.4 Menyiapkan Napkin .....                | 47 |
| Gambar 4.5 Captain Order dan Alat Tulis .....     | 48 |
| Gambar 4.6 Tab.....                               | 48 |
| Gambar 4.7 Tray .....                             | 49 |
| Gambar 4.8 Lampu.....                             | 49 |
| Gambar 4.9 BBQ Station .....                      | 50 |
| Gambar 4.10 Sitting the Guest.....                | 51 |
| Gambar 4.11 Taking Order .....                    | 53 |
| Gambar 4.12 Input Guest Order to System.....      | 54 |
| Gambar 4.13 Menyiapkan Cutleries .....            | 55 |
| Gambar 4.14 EDC Machine.....                      | 56 |
| Gambar 4.15 Polish Chinaware dan Silverware ..... | 58 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|  |    |
|--|----|
| Lampiran 1 Struktur organisai umum Alila Seminyak..... | 65 |
|--|----|



POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Bali adalah salah satu daerah tujuan pariwisata yang banyak dikunjungi oleh wisatawan di dunia. Bali menjadi pilihan wisatawan karena keragaman budaya serta kekayaan alamnya yang menjadikan daya tarik tersendiri. Sehingga untuk menunjang kegiatan pariwisata, khususnya di Bali disediakanlah berbagai jenis fasilitas oleh masyarakat, pemerintah ataupun suatu perusahaan. Salah satunya yaitu adanya berbagai jenis properti akomodasi yang disediakan mulai dari hotel melati hingga hotel bintang.

Hotel merupakan suatu akomodasi yang dibutuhkan untuk jasa penginapan dalam dunia pariwisata yang dikelola secara komersial serta dilengkapi dengan fasilitas-fasilitas yang dapat digunakan oleh wisatawan, seperti makan dan minum, kegiatan rekreasi atau hiburan hingga fasilitas lainnya. Salah satu hotel bintang 5 dan memiliki pemandangan pantai di Bali yang banyak diminati oleh wisatawan adalah Alila Seminyak.

Alila Seminyak merupakan salah satu dari 4 properti Alila yang ada di Bali dan merupakan bagian dari *Hyatt Group*. Letaknya yang strategis dekat pusat kota, tempat wisata, dan pemandangan Pantai Petitenget serta *sunset* yang indah. Dengan desain bangunan yang menggabungkan arsitektur kontemporer dan taman-taman vertikal yang akan menjadi daya tarik tersendiri.

Alila Seminyak memiliki berbagai departemen yang berperan penting dalam operasional hotel, mulai dari *Front Office Department*, *Housekeeping Department*,

*Food and Beverage Department, Human Resource Department, Sales and Marketing, Accounting Department, hingga Engineering Department.* Sehingga dengan adanya *department-department* tersebut Alila Seminyak dapat memberikan pelayanan yang maksimal kepada tamu.

Salah satu *department* yang memiliki peran penting dalam pelayanan di Alila Seminyak adalah *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* merupakan jasa pelayanan yang ada di hotel yang tugas dan tanggung jawabnya memberikan jasa pelayanan makanan dan minuman mulai dari *breakfast, lunch, dinner* hingga pelayanan suatu *event*. *Food and Beverage Department* itu sendiri dibagi menjadi *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*.

*Food and Beverage Product* adalah bagian yang bertanggung jawab dalam menyediakan makanan dan minuman bagi tamu. Sedangkan *Food and Beverage Service* adalah bagian yang memiliki tugas dan tanggung jawab dalam melayani tamu mulai dari tamu datang hingga meninggalkan restoran. *Food and Beverage Service* juga dibagi menjadi beberapa bagian yaitu restoran, *room service, banquet, bartending* dan *steward*.

Restoran adalah tempat usaha yang menyediakan makanan dan minuman dengan tujuan utamanya untuk mendapatkan keuntungan dari penjualan makanan dan minuman. Alila Seminyak memiliki Restoran dan *Bar* yang bernama Seasalt Restoran dan Beach Bar. Beach Bar adalah restoran yang menawarkan hidangan *Mediterranean* dan *Indonesian food* dengan konsep yang cenderung mengarah pada *casual restaurant* dengan mengutamakan kecepatan dan kepraktisan dalam

pelayanannya. Pelayanan yang ditawarkan adalah *a'la carte menu* yang setiap jenis makanan atau minuman sudah memiliki harga masing-masing.

Beach Bar juga menawarkan suatu *event* untuk meningkatkan pelayanan yang diberikan kepada tamu yaitu dengan *BBQ event* yang disebut “*Up in Smoke*”. *Event* ini diadakan setiap hari Kamis sampai Minggu mulai dari pukul 17.00 WITA hingga pukul 21.00 WITA. Menurut Bapak Alit selaku *Team Leader* di Beach Bar Alila Seminyak diadakannya *BBQ event* di hari tersebut karena dilihat dari terpenuhinya kapasitas dari Beach Bar yaitu sekitar 156 *pax* termasuk *sun bed* pada area *pool* dalam arti restoran ini selalu ramai pada hari-hari tersebut. Pelayanan *BBQ event* ini diadakan di luar ruangan dan menawarkan hidangan *Mediterranean* dengan *a'la carte menu*.

Adapun keunikan dari *BBQ event* ini yaitu menggunakan pelayanan *a'la carte menu* yang menawarkan 2 jenis hidangan: *burger selection* dan *skewer selection* dengan pilihan *burger* seperti *short rib burger*, *chicken burger*, *fish burger* dan *vegan burger* serta pilihan *bun burger* seperti *brioche*, *sourdough* dan *classic bun*. Sedangkan untuk *skewer* terdapat beberapa pilihan *fish skewer*, *beef skewer* dan *prawn skewer* serta pilihan *sauce* seperti *chimichurri*, *salsa verde* dan *lemon chermoula* serta beberapa menu pendamping. Serta pelaksanaannya yang di luar ruangan sehingga tamu dapat langsung melihat *live BBQ* tersebut, seperti yang dilihat dari namanya “*Up in Smoke*” dapat diartikan berasal dari asap. Dari kedua hidangan tersebut, *skewer* akan menjadi pilihan jika pelanggan ingin lebih menikmati daging-dagingan. Keunikan lainnya yaitu adanya *entertainment* yang setiap harinya berbeda-beda mulai dari *solo acoustic*, *disc jockey (DJ)* dan *band*

sehingga suasana menjadi lebih menarik. *Entertainment* ini selain menarik dan meningkatkan kualitas pelayanan kepada tamu juga akan berpengaruh dalam *flow* pelayanan atau *sequence of service* dikarenakan tamu ikut berjoget menikmati *entertainment* seperti *disc jockey (DJ)* dan *band*. Pengaruh yang dimaksud dalam hal ini bukan dalam bentuk negatif tetapi diperlukannya pelayanan yang lebih *extra* dalam mengingat tamu ataupun tempat tamu berada sehingga memudahkan dalam mengantarkan makanan ataupun minuman.

Berdasarkan beberapa tugas akhir yang sudah penulis baca serta amati terdapat beberapa yang memiliki kesamaan diantaranya yaitu Pelayanan *BBQ Event* oleh Pramusaji di Kau-Kau Restoran Pada Arkamara Dijiwa Resort Ubud oleh Sari (2024). Tugas akhir tersebut menawarkan *BBQ event* dengan beberapa menu mulai dari *Indonesian*, *western food* hingga hidangan *dessert* serta pemberian *benefit* 1 gelas *wine* dan *live performance* sebagai pendamping pelayanan. Selain itu terdapat tugas akhir lain oleh Ardana (2023) dengan judul “Pelayanan *Villa Barbeque* oleh *Waiter* di Anantara Uluwatu Bali Resort” menawarkan pelayanan *villa barbeque* yang diadakan di dalam dan luar ruangan dengan menawarkan 3 jenis menu yaitu *a’la carte menu*, *set menu* dan *buffet menu* serta didampingi dengan penampilan *live acoustic*. Dilihat dari kedua pelayanan *BBQ event* tersebut memiliki kemiripan yaitu adanya *entertainment* untuk mendukung pelayanan agar lebih berkesan bagi tamu. Namun, terdapat juga perbedaan dari kedua tugas akhir tersebut yaitu penawaran menu yang diberikan kepada tamu, dimana *BBQ event* di Beach Bar Alila Seminyak hanya memberikan pelayanan *a’la carte menu* dengan 2 pilihan

hidangan serta beberapa hidangan pendamping dan pilihan *entertainment* yang berbeda-beda setiap harinya.

Dari penjelasan latar belakang di atas penulis tertarik untuk mengangkat judul tugas akhir yaitu “Pelayanan *BBQ Event* Oleh Pramusaji di Beach Bar Alila Seminyak”.

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimanakah pelayanan *BBQ Event* oleh Pramusaji di Beach Bar Alila Seminyak?
2. Apa sajakah hambatan dalam pelayanan *BBQ Event* oleh Pramusaji di Beach Bar Alila Seminyak dan bagaimana cara mengatasi hambatan tersebut?

## **C. Tujuan dan Manfaat**

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pelayanan *BBQ Event* Oleh Pramusaji di Beach Bar Alila Seminyak adalah sebagai berikut.

### **1. Tujuan**

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mendeskripsikan pelayanan *BBQ Event* oleh Pramusaji di Beach Bar Alila Seminyak.

- b. Menjelaskan hambatan-hambatan yang terjadi saat pelayanan *BBQ Event* oleh Pramusaji di Beach Bar Alila Seminyak serta cara mengatasinya.

## 2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

- a. Mahasiswa
  - 1) Sebagai salah satu syarat penyelesaian Program Studi D III Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar
  - 2) Menambah pengetahuan atau referensi dalam pelayanan *BBQ event*
  - 3) Mengetahui hambatan yang terjadi dalam pelayanan *BBQ event* dan bagaimana cara mengatasi hambatan tersebut.
- b. Politeknik Negeri Bali
  - 1) Sebagai acuan atau referensi bagi mahasiswa/i dalam menyusun tugas akhir
  - 2) Sebagai tambahan bahan ajar bagi dosen untuk mahasiswa/i mengenai pelayanan *BBQ event*.
- c. Perusahaan Alila Seminyak
  - 1) Sebagai masukan untuk *food and beverage service* dalam memberikan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam pelayanan *BBQ event*.
  - 2) Dapat mengetahui hambatan-hambatan yang mungkin terjadi saat pelayanan *BBQ event* serta cara mengatasinya.

## **D. Metode Penulisan**

### **1. Metode Pengumpulan Data**

Terdapat beberapa metode pengumpulan data yang penulis dalam mengumpulkan data untuk tugas akhir yaitu:

a. Observasi

Teknik observasi adalah proses pengumpulan data dengan melakukan suatu pengamatan secara langsung terhadap suatu objek yang menjadi fokus penelitian. Observasi ini dilakukan dengan cara mengamati langsung pramusaji yang menangani pelayanan *BBQ event* ataupun ikut secara langsung dalam penanganannya.

b. Wawancara

Teknik wawancara yaitu pengumpulan data dengan melakukan wawancara secara langsung kepada pramusaji dan *team leader* di Beach Bar terkait pelayanan *BBQ event* oleh pramusaji di Beach Bar Alila Seminyak.

c. Studi Pustaka

Studi pustaka adalah metode pengumpulan data dengan cara membaca buku, artikel ataupun jurnal yang berkaitan dengan pelayanan *BBQ event* yang penulis gunakan sebagai referensi dalam penyelesaian tugas akhir ini.

### **2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil**

Analisis data yang penulis gunakan yaitu metode analisis deskriptif kualitatif, yaitu metode yang menjelaskan semua data yang sudah diperoleh mengenai pelayanan *BBQ Event* oleh Pramusaji di Beach Bar Alila Seminyak. Sedangkan untuk

penyajian hasil analisis, penulis menggunakan metode penyajian analisis data formal dan informal dengan menyajikan hasil analisis menggunakan kata-kata biasa dan sederhana serta didukung dengan dokumentasi gambar.



POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Simpulan**

Berdasarkan pembahasan yang telah dijabarkan dalam Bab IV mengenai pelayanan *BBQ event* oleh pramusaji Beach Bar Alila Seminyak ini dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Pelayanan *BBQ event* ini dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan yang berkaitan dengan segala persiapan mulai dari persiapan diri seperti uniform dan kerapian, persiapan peralatan seperti: *tray, tab, captain order*, alat tulis, serta *EDC Machine*, hingga *set up BBQ stand*. Kemudian tahap pelaksanaan yaitu dapat dikatankan sebagai tahap utama dalam pelayanan BBQ mulai karena semua tahapan mulai dari tamu datang hingga meninggalkan restoran ada pada tahapan ini. Dalam tahapan ini dilakukan sesuai dengan SOP yang berlaku pada Beach Bar Alila Seminyak yaitu: *welcoming guest and offering help, ask for how many person, escorting the guest, seating the guest, presenting the menu, taking menu, repeat guest order, input guest order to system, set up the cutleries, serving food, ask food satisfying, clear up* dan terakhir proses pembayaran tamu. Tahap terakhir yaitu proses merapikan semua meja dan kursi yang telah selesai digunakan serta *clear up* semua peralatan seperti *tray, tab* hingga *EDC machine* serta *BBQ stand*. Dalam pelayanan *BBQ event* ini semua tahapan dapat dilakukan dengan baik dan sesuai standar yang ditentukan.
2. Hambatan yang terjadi saat pelayanan *BBQ event* ini antara lain kendala cuaca yang kurang mendukung, kendala bahasa yang dapat menghambat komunikasi

dengan tamu dan terakhir kendala akan keterbatasan pengetahuan pramusaji akan menu yang ditawarkan dan proses serving food, namun semua hambatan bisa ditangani dengan baik.

## **B. Saran**

Adapaun saran yang dapat disampaikan untuk meningkatkan pelayanan *BBQ event* di Beach Bar Alila Seminyak, yaitu sebagai berikut.

1. Untuk mengatasi kendala dalam cuaca sebaiknya disediakan area *indoor* yang dapat digunakan sebagai *backup* untuk *BBQ station* saat cuaca buruk.
2. Sebelum *in charge* di *BBQ section* seorang pramusaji sebaiknya diberikan pengetahuan menu lebih dahulu, sehingga mempermudah dalam proses *upselling* pada tamu.
3. Sebagai bahan evaluasi sebaiknya pengunjung diberikan kertas atau *barcode* untuk menuliskan *guest comment* terkait pelayanan, makanan dan minuman, serta hal ini juga dapat membantu meningkatkan visibilitas *online* dan mempengaruhi tamu untuk memilih tempat ini untuk dikunjungi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. C. (2021). *Pengaruh Variasi Menu dan Kualitas Pelayanan terhadap Loyalitas Pelanggan di Cafe Kangen Ngopi Kota Kudus*. 8–34.
- Apandi, N. D., & Baharta, E. (2015). Tinjauan tentang Penyajian Buffet Breakfast di Harris Hotel and Convention Bandung. *EProceedings of Applied Science*, 1(3).
- Ardana, I. P. S. (2023). *Pelayanan Villa Barbeque oleh Waiter di Anantara Uluwatu Bali Resort*.
- Atiyah, A., & Liana, W. (2018). Implementasi Standar Operasional Prosedur Waiter/Waitress dalam Menyajikan Pesanan Tamu di Opi Indah Hotel Palembang. *Prosiding Semhavok*, 1(1), 113–117.
- Bahri, A. F. (2022). Sistem Informasi Manajemen Reservasi Restoran dan Penyewaan Ruang Berbasis Mobile (Studi Kasus: Begadang Resto). *Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi*, 3(4), 28–33.
- Harmayani, Eni. Santoso, Umar. Gardjito, M. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 1*. Gadjah Mada University Press.
- Intishar, N., Sartika, T. D., & Khaeriah, R. D. H. M. K. (2025). Pengaruh Sequence Of Service terhadap Kepuasan Tamu Restoran Aromatica di Hotel The 101 Jakarta Airport Cbc. *WisataMuh (Journal of Tourism)*, 4(1).
- Kanedi, I., Utami, F. H., & Zulita, L. N. (2017). Sistem Pelayanan untuk Peningkatan Kepuasan Pengunjung pada Perpustakaan Arsip dan Dokumentasi Kota Bengkulu. *Pseudocode*, 4(1), 37–46. <https://doi.org/10.33369/pseudocode.4.1.37-46>
- Munawaroh, U. (2019). *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumen Membeli Makanan di Restoran Halal Kota Pekanbaru*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- 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>
- Oka, I. M. D., & Winia, I. N. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Paramita.
- Pradini, G., & Ananda, A. (2022). Peran Food & Beverage Service dalam Memberikan Pelayanan untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan di Mcdonald's Jatipadang. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 11(3), 263–277. <https://stiemituqien.ac.id/ojs/index.php/OJS/article/view/1131>
- Purwaningrum, H., & Syamsu, M. (2021). *Hospitality Industry*. Insan Cendekia Mandiri.
- Sari, N. L. P. P. (2024). *Pelayanan BBQ Event oleh Pramusaji di Kau-Kau Restoran pada Arkamara Dijiwa Resort Ubud*. Politeknik Negeri Bali.
- Suleman, D. (2019). Peran Pajak Restoran terhadap Penerimaan Daerah Administrasi Jakarta Timur. *Moneter-Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 6(1), 7–12.

- Tangian, D., Polii, B. D., & Permana, D. E. (2020). Modul Food Service 1 Pelayanan di Restoran. Modul, 1–70.
- Utama, J. W. I. P. (2019). Fasilitas Utama Hotel Resort Berdasarkan Civitas Pengelola Hotel Resort di Tabanan. *Fasilitas Utama Hotel Resort Berdasarkan Civitas Pengelola Hotel Resort Di Tabanan*, 3.



POLITEKNIK NEGERI BALI