

**PENANGANAN *EVENT* PADA BAGIAN *BANQUET***

**HOTEL HILTON BALI RESORT NUSA DUA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh :**

**Ni Komang Mia Lita Dewi**

**NIM. 2215713083**

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI BISNIS**

**JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**BADUNG**

**2025**

**PENANGANAN *EVENT* PADA BAGIAN *BANQUET***

**HOTEL HILTON BALI RESORT NUSA DUA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh :**

**Ni Komang Mia Lita Dewi**

**NIM. 2215713083**

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI BISNIS**

**JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

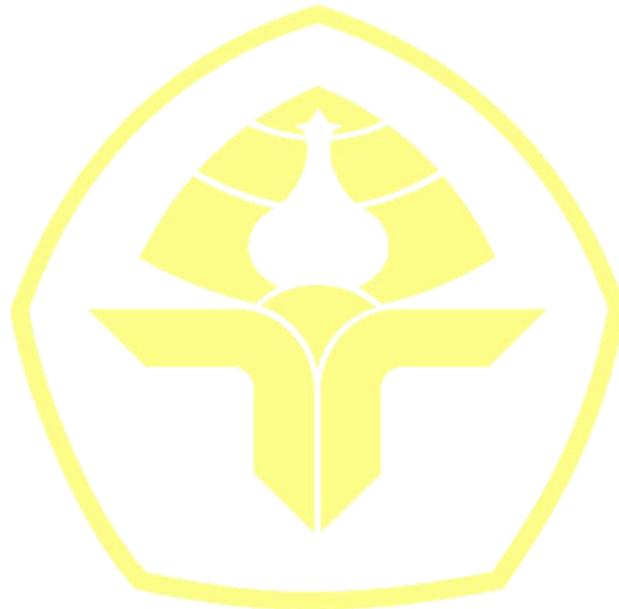
**BADUNG**

**2025**

## DAFTAR ISI

<b>PRAKATA</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Pokok Masalah .....	7
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Metode Penelitian .....	8
1. Lokasi Penelitian .....	8
2. Objek Penelitian.....	8
3. Data Penelitian.....	8
a. Jenis Data.....	8
b. Sumber Data .....	9
c. Metode Pengumpulan Data.....	9
4. Metode Analisis Data .....	10
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>11</b>
A. MICE .....	11
B. Manajemen Operasional Hotel .....	12
C. Hotel.....	13
D. Klasifikasi Hotel .....	14
E. Food and Beverage Department.....	21
F. Banquet .....	22
G. Event .....	23
<b>BAB III GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN.</b> .....	<b>25</b>
A. Sejarah Perusahaan.....	25
B. Bidang Usaha.....	28
C. Struktur Organisasi.....	42

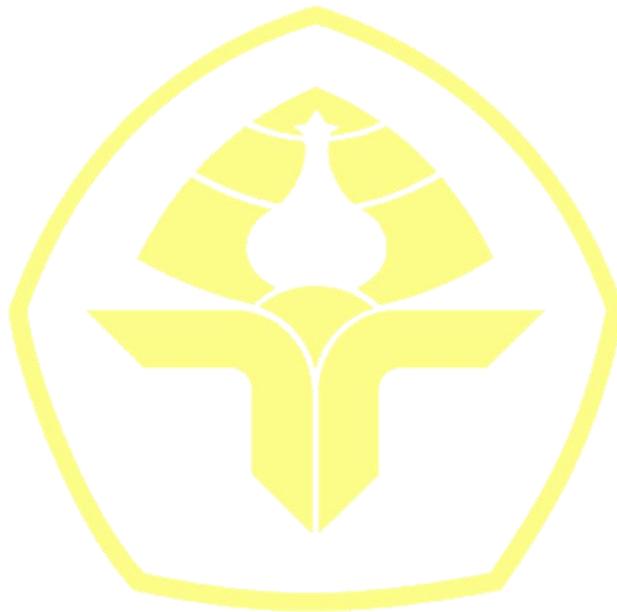
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>45</b>
A. Kebijakan Perusahaan.....	45
B. Analisis dan Interpretasi Data.....	47
1. Penanganan Event pada <i>Banquet</i> Hotel Hilton Bali Resort Nusa Dua.....	47
2. Kendala Yang Dihadapi Serta Solusi Yang Dilakukan pada Bagian <i>Banquet</i> Saat Menghadapi <i>Event</i> .....	55
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>59</b>
A. SIMPULAN.....	59
B. SARAN.....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>63</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>65</b>



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

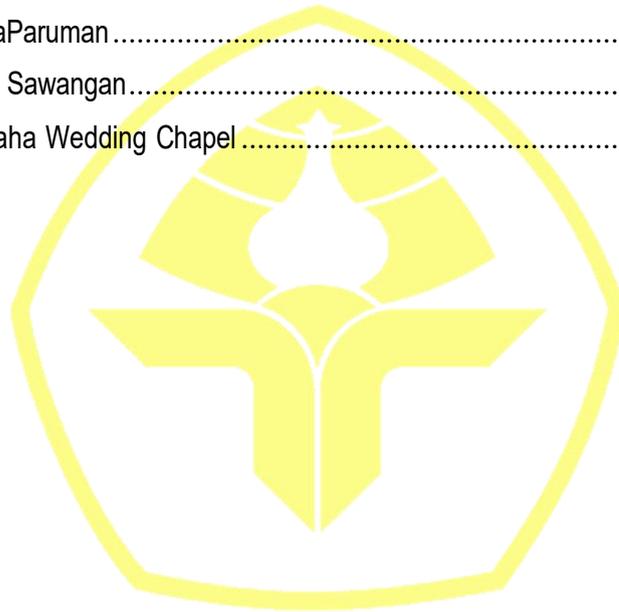
Table 1.1 Data Jumlah Hotel di Bali.....	2
Table 1.2 Data Jumlah Event di Hotel Hilton Bali .....	4



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

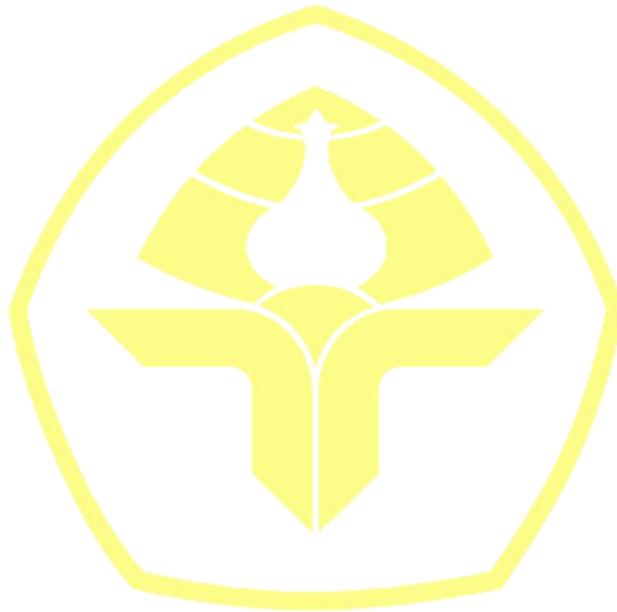
Gambar 1.1 Kerusakan Fasilitas Lampu.....	6
Gambar 1.2 Permasalahan Signage Forn Terlalu Kecil.....	6
Gambar 3. 1 Hilton Bali Resort Nusa Dua.....	25
Gambar 3. 2 Logo Hilton Bali Resort Nusa Dua .....	25
Gambar 3. 3 Delicatessen.....	34
Gambar 3. 4 The Shore and The Brezzer Restaurant and Bar....	35
Gambar 3. 5 Paon Bali Resto and Bar.....	35
Gambar 3. 6 Grain Restaurant.....	36
Gambar 3. 7 Elara Seaside Lounge Bar. ....	37
Gambar 3. 8 GrahaParuman .....	38
Gambar 3.9 Graha Sawangan.....	39
Gambar 3.10 Wiwaha Wedding Chapel .....	40



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Event Meeting .....	65
Lampiran 2 Wedding .....	65
Lampiran 3 Coffe Break Meeting .....	66
Lampiran 4 Lunch .....	66
Lampiran 5 Dinner .....	67
Lampiran 6 Indian Wedding Ceremony.....	67
Lampiran 7 Lembar Bimbingan dan Surat Layak Ujian.....	68



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Hotel adalah bisnis jasa atau pelayanan yang dijalankan, menyediakan akomodasi yang dikelola secara komersial dan disediakan bagi semua orang untuk mendapatkan pelayanan, baik untuk menginap, makan, minum, maupun fasilitas pelayanan jasa lainnya (Meirana, 2017). Hotel memiliki peranan yang penting dalam penyelenggaraan *event* karena menyediakan berbagai fasilitas dan layanan yang mendukung keberlangsungan acara. Salah satu *Department* yang memiliki peran signifikan dalam mendukung keberhasilan penanganan *event* di hotel adalah *Food and Beverage (F&B) Department* Bagian *Banquet*. Di Hotel Hilton Bali Resort, peranan *Banquet* dan penanganan *event* tidak dapat diabaikan.

Bali memiliki jumlah hotel yang sangat banyak, terutama hotel berbintang, menjadikannya provinsi dengan jumlah hotel terbanyak di Indonesia. Data menunjukkan bahwa pada 2023, Bali memiliki 3.895 hotel secara keseluruhan. Dari jumlah tersebut, 317 merupakan hotel berbintang, menjadikannya provinsi dengan

jumlah hotel berbintang tertinggi di Indonesia. Berikut merupakan tabel data jumlah hotel bintang menurut kelas dan Kabupaten/Kota di Provinsi Bali 2022-2023.

Table 1.1 Data Jumlah Hotel di Bali

Kabupaten/Kota	Banyaknya Hotel Bintang Menurut Kelas dan Kabupaten/Kota di Provinsi Bali											
	Bintang 5		Bintang 4		Bintang 3		Bintang 2		Bintang 1		Seluruh Kelas	
	2022	2023	2022	2023	2022	2023	2022	2023	2022	2023	2022	2023
Kab. Jembrana	-	-	3	1	3	3	1	1	-	-	7	5
Kab. Tabanan	2	2	-	1	-	1	-	-	-	-	2	4
Kab. Badung	65	69	125	130	144	153	31	39	15	22	380	413
Kab. Gianyar	12	12	12	12	8	7	1	1	1	3	34	35
Kab. Klungkung	1	1	1	-	6	7	1	1	-	-	9	9
Kab. Bangli	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	2	2
Kab. Karangasem	1	1	2	2	2	5	-	1	4	4	9	13
Kab. Buleleng	1	1	5	4	5	4	2	1	2	2	15	12
Kab. Denpasar	6	8	11	15	7	9	11	11	5	5	40	48
<b>Provinsi Bali</b>	<b>88</b>	<b>94</b>	<b>161</b>	<b>167</b>	<b>175</b>	<b>189</b>	<b>47</b>	<b>55</b>	<b>27</b>	<b>36</b>	<b>498</b>	<b>541</b>

Sumber : <https://bali.bps.go.id/id/statistics-table/2/Mjlylzl=/banyaknya-hotel-bintang-menurut-kelas-dan-kabupaten-kota-di-provinsi-bali.html>

Hilton Bali Resort merupakan hotel mewah bintang lima yang berada di kawasan elit Nusa Dua, Bali, Sebuah kawasan yang terkenal dengan hotel-hotel kelas atas dan fasilitas MICE (*Meetings, Incentives, Conferences, and Exhibitions*) yang lengkap. Dalam industri perhotelan, *Food and Beverage (F&B) Department* memegang peran yang sangat penting dalam memberikan pelayanan dan pengalaman yang berkualitas kepada tamu, serta berkontribusi signifikan terhadap penanganan *event* di hotel.

Hotel Hilton Bali Resort memiliki *event* yang beragam, data menunjukkan bahwa pada 2024, Hotel Hilton Bali Resort Nusa Dua memiliki 5 jenis *event* secara keseluruhan yaitu, yang pertama acara pernikahan Hotel Hilton Bali Resort sering menjadi lokasi yang dipilih untuk resepsi, acara pernikahan, dan *wedding dinner* karena Hotel Hilton memiliki berbagai fasilitas seperti pernikahan tepi laut, *Ballroom*,

ruang makan, dan kamar hotel untuk tamu. Yang kedua, acara rapat Hotel Hilton Bali Resort sering menjadi tempat yang ideal untuk rapat seperti pertemuan rapat bisnis karena menyediakan ruangan rapat dan konferensi untuk acara perusahaan seperti seminar, rapat, dan presentasi.

Yang ketiga acara makan di hotel bisa berupa berbagai jenis, mulai dari makan siang yang biasanya dilaksanakan di Grain Restaurant. Yang keempat makan malam yang biasanya dilaksanakan di luar ruangan seperti Serenity, Kupu-Kupu, dan Beach Front Garden, dengan berbagai sistem penyajian seperti *buffet*, *Banquete*, atau *table service*. Yang kelima, acara *gathering* adalah kegiatan berkumpul bersama, baik untuk tujuan sosial, bisnis, atau kegiatan komunitas. Pada Hotel Hilton Bali Resort Nusa Dua *gathering* sering bertujuan untuk mempererat hubungan, bersosialisasi, merayakan pencapaian, atau melakukan kegiatan bersama. Seperti kegiatan *training gathering*, *team member party*, dan *townhall*. Biasanya kegiatan tersebut dilaksanakan di *Ballroom*.

Hotel Hilton Bali Resort memiliki jumlah *event* yang lumayan banyak. Data menunjukkan bahwa pada 2024, sebanyak 404 jumlah *event* secara keseluruhan pada tahun 2024. Dari jumlah tersebut, 80 *event wedding*, 161 *event meeting*, 70 *dinner*, 68 *lunch*, 25 *gathering*. Berikut merupakan tabel data jumlah *event* menurut Hilton Bali Resort Nusa Dua Tahun 2024.

Table 1.2 Data Jumlah Event di Hotel Hilton Bali

MOUNT	EVENT					EVENT AMOUNT
	WEDDING	MEETING	DINNER	LUNCH	GATHERING	
JANUARY	6	10	5	8	3	32
FEBRUARY	5	6	4	4	2	21
MARCH	3	8	5	4	2	22
APRIL	10	6	3	6	2	27
MAY	8	12	4	6	2	32
JUNE	6	4	6	2	2	20
JULY	3	7	6	2	2	20
AUGUST	12	20	8	10	2	52
SEPTEMBER	5	18	5	4	2	34
OCTOBER	7	28	10	14	2	61
NOVEMBER	10	29	8	6	2	55
DECEMBER	5	13	6	2	2	28
<b>TOTAL</b>	<b>80</b>	<b>161</b>	<b>70</b>	<b>68</b>	<b>25</b>	<b>404</b>

Sumber : HR Hilton Bali Resort Nusa Dua

*Food and Beverage Department* bertanggung jawab atas penyediaan makanan dan minuman bagi tamu. *Department* ini mencakup berbagai *outlet*, seperti restoran, bar, layanan kamar, dan *Banquet* atau *event services*. Dalam konteks perhotelan modern, F&B *Department* di Hilton Bali Resort juga memegang peranan penting dalam penanganan *event* di hotel secara keseluruhan. *Banquet* menjadi salah satu kontributor utama dalam masalah penanganan *event* di hotel, terutama dalam mempersiapkan acara-acara besar seperti rapat, pernikahan, konferensi, dan acara korporat lainnya.

*Banquet* sebagai bagian dari *Food and Beverage Department*, Dalam industri perhotelan, *Banquet* merujuk pada layanan yang disediakan oleh *department* makanan dan minuman (*Food and Beverage*) untuk mengatur dan melaksanakan berbagai acara khusus. Layanan ini mencakup perencanaan, pengorganisasian, penanganan, serta penyediaan makanan, minuman, dan fasilitas pendukung lainnya sesuai dengan kebutuhan dan permintaan pelanggan.

Menurut Riyadi (2015:180), *Banquet* adalah salah satu bagian dari hotel yang tidak hanya menyediakan makanan atau minuman, tetapi juga mengatur dan menangani sebuah acara, termasuk penyiapan ruangan, perlengkapan yang diperlukan, serta hal-hal lain yang menunjang acara tersebut sesuai dengan keinginan penyelenggara. Secara umum, *Banquet Department* bertanggung jawab untuk memastikan bahwa setiap acara yang diselenggarakan di hotel berjalan dengan lancar dan memenuhi harapan tamu, melalui koordinasi yang efektif antara berbagai elemen seperti staf pelayanan, dapur, dan fasilitas lainnya.

Berdasarkan hasil observasi dalam penyelenggaraan *event*, *Banquet* sering menghadapi berbagai permasalahan yang dapat memengaruhi kelancaran acara permasalahan tersebut. Permasalahannya antara lain, yang pertama pada hari-hari tertentu terdapat beberapa *event* sekaligus dalam hari yang sama. Banyak staf diperlukan untuk mempersiapkan *event* tersebut sehingga di operasional kekurangan karyawan, karena hampir semua *event* melibatkan *Food and Beverage Department*. *Event-event* tersebut antara lain acara pernikahan, rapat, *romantic dinner*, konferensi, dan seminar dimana dalam seminggu terdapat 2 sampai 6 *event*. Hal tersebut menyebabkan seluruh staff pada *Food and Beverage Department* termasuk admin ikut membantu operasional sehingga tugas utamanya menjadi tertunda.

Yang kedua, keterbatasan jumlah ruangan dan kapasitas daya tampung *venue Banquet* yang terbatas. Terkadang pemesanan dari tamu itu melebihi kapasitas daya tampung ruangan yang memiliki rata-rata 60 tamu. Sehingga memerlukan pekerjaan tambahan dengan kapasitas yang memadai.

Yang ketiga terkadang ada keterlambatan penyajian makanan, yang disajikan tidak tepat waktu, sehingga dapat menyebabkan ketidaknyamanan bagi tamu. Yang keempat kendala *electricity* yaitu adanya kerusakan yang tiba-tiba pada *ac (air conditioner)*, *microphone*, lampu penerangan dan lainnya. Yang kelima adalah pemasangan *signage* menuju *event* yang tidak sesuai sehingga menyebabkan tamu mengalami kesulitan dan kadang tersesat. Berikut merupakan dokumentasi permasalahan yang terjadi saat terjadinya *event* :



Gambar 1.1 Kerusakan Fasilitas Lampu



Gambar 1.2 Permasalahan signage Forn Terlalu Kecil

Permasalahan-permasalahan tersebut yang dihadapi oleh bagian *Banquet* tersebut sehingga diperlukan penanganan yang baik pada bagian *Banquet* agar *event* di Hotel Hilton Bali Resort Nusa Dua berjalan dengan lancar.

Oleh karena itu penulis mengangkat judul “**Penanganan *Event* Pada Bagian *Banquet* Hotel Hilton Bali Resort Nusa Dua**” dalam penulisan projek akhir ini.

## B. Pokok Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang permasalahan diatas maka yang menjadi pokok permasalahan dalam projek akhir ini adalah:

1. Bagaimana penanganan *event* pada bagian *Banquet* Hotel Hilton Bali Resort Nusa Dua ?
2. Apa saja kendala yang dihadapi serta solusi yang dilakukan pada bagian *Banquet* saat menghadapi *event* ?

## C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan projek akhir ini yaitu :

1. Untuk mengetahui penanganan *event* pada bagian *Banquet* Hotel Hilton Bali Resort Nusa Dua.
2. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi serta solusi yang dilakukan pada bagian *Banquet* saat menghadapi *event*.

## D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Mahasiswa

Untuk menambah pengetahuan, wawasan dan keterampilan serta mengaplikasikan teori-teori yang diperoleh di bangku kuliah dengan kenyataan di lapangan.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

a) Projek akhir ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan referensi kepustakaan bagi peneliti selanjutnya yang akan meneliti lebih lanjut terhadap masalah terkait.

b) Dapat menciptakan kerjasama yang baik antara mahasiswa dengan perusahaan yang bersangkutan serta agar mengetahui seberapa mampu seorang mahasiswa dapat menerapkan pembelajaran yang selama ini diperoleh dari Politeknik Negeri Bali.

### 3. Bagi Perusahaan

Hasil projek akhir ini diharapkan dapat memberikan masukan dan bahan pertimbangan kepada perusahaan agar dapat mengambil langkah-langkah selanjutnya dalam menjalankan operasional perusahaan.

## E. Metode Penelitian

### 1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian yaitu Hotel Hilton Bali Resort Nusa Dua yang beralamat di Jl. Raya Nusa Dua Selatan, Benoa, Kec. Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali 80361.

### 2. Objek Penelitian

Adapun yang menjadi objek dalam penelitian ini adalah penanganan *event* pada bagian *Banquet* pada Hotel Hilton Bali Resort Nusa Dua dan kendala yang dihadapi serta solusi yang dilakukan pada bagian *Banquet* saat menghadapi *event*.

### 3. Data Penelitian

#### a. Jenis Data

Adapun jenis data yang digunakan dalam penulisan penelitian ini adalah kualitatif. Data kualitatif adalah jenis data yang bersifat deskriptif dan lebih fokus pada interpretasi dan pemahaman subjek yang diteliti.

b. Sumber Data

1) Data Primer

Data primer adalah informasi yang diperoleh dari sumber-sumber primer, yakni yang asli, informasi dari tangan pertama atau responden (Luis & Moncayo, 2019). Data Primer dalam penelitian ini diperoleh dari hasil wawancara penelitian dengan narasumber. Wawancara akan penulis lakukan dengan *Manager Banquet Outlet*.

2) Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung melalui media perantara seperti orang lain dan dokumen (Luis & Moncayo, 2019). Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari hasil kepustakaan (buku-buku dan skripsi), Internet (jurnal, artikel) yaitu berupa :

- a) Laporan atau informasi mengenai penanganan event pada Hotel Hilton Bali Resort Nusa Dua
- b) Struktur Organisasi *Food and Beverage Service Department*
- c) Data jumlah event di Hilton Bali Resort Nusa Dua

c. Metode Pengumpulan Data

Untuk menyelesaikan projek akhir ini penulis menggunakan

beberapa metode penulisan diantaranya:

a. Observasi

Pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung dan mencatatnya sesuai dengan data yang diperlukan selama melakukan magang kerja khususnya mengenai penanganan

*event* pada bagian *Banquet* dan kendala yang dihadapi serta solusi yang dilakukan pada *Banquet* saat menghadapi *event* Hotel Hilton Bali Resort Nusa Dua

b. Wawancara

Pengumpulan data dengan cara tanya jawab langsung dengan *Manager Banquet Outlet* di Hotel Hilton Bali Resort Nusa Dua.

c. Kepustakaan

Pengumpulan data dengan cara membaca dan mengutip dari buku serta dokumen-dokumen yang berhubungan dengan proyek akhir.

4. Metode Analisis Data

Analisis yang dipakai dalam penulisan proyek akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif. Dalam laporan ini penulis akan memaparkan secara langsung atau menguraikan tentang penanganan *event* pada bagian *Banquet* dan kendala yang dihadapi serta solusi yang dilakukan pada *Banquet* saat menghadapi *event* Hotel Hilton Bali Resort Nusa Dua, yang dilakukan selama magang kerja.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### A. SIMPULAN

Dari uraian mengenai Penanganan *event* pada Bagian *Banquet* Hotel Hilton Bali Resort Nusa Dua terdiri dari empat tahap utama yaitu :

##### 1. Tahap Penanganan *event*

###### a. Tahap Awal

- 1) *Briefing* dengan klien : diskusi antara pemesan dengan pihak hotel harus jelas sehingga pada saat pelaksanaan nanti akan sukses.
- 2) Penerbitan *Banquet Event Order* (BEO) : sebagai kontrak dan panduan operasional antara penyelenggara acara dan pihak catering atau restoran.
- 3) Survey lokasi : persiapan ruangan untuk *event* di hotel.

###### b. Tahap Persiapan

- 1) *Setup Venue* : pemasangan meja dan kursi, menata dekorasi dan peralatan makan

- 2) Menata dekorasi dan peralatan makanan : memerlukan koordinasi yang baik agar acara berjalan dengan lancar.
- 3) Persiapan *Food and Beverage Service* : persiapan bahan dan pengolahan makanan oleh *kitchen* berdasarkan komposisi menu.
- 4) Uji coba peralatan teknik : seperti sound system, pencahayaan, proyek & layar.
- 5) Gladi Resik : jika acara formal atau besar dilakukan simulasi tata cara pelayanan dengan tamu.

c. Tahap Pelaksanaan Acara

- 1) Penyambutan tamu : staf *Banquet* siap menyambut tamu dengan ramah dan mengarahkan ke tempat duduk.
- 2) Penyajian *Food and Beverage Service* : hidangan disajikan sesuai dengan *request* dari tamu yang memesan.
- 3) Monitoring acara : *Manager Banquet* memastikan setiap tahap acara berjalan lancar.
- 4) Penanganan masalah : staf *Banquet* harus sigap menangani permintaan tamu

d. Tahap Setelah Acara

- 1) Pembersihan dan pembongkaran : staf membersihkan lantai, meja, dan tempat makan untuk memastikan lokasi kembali seperti semula.
- 2) pengembalian barang : pastikan tidak ada barang yang rusak atau hilang.

## 2. Kendala yang dihadapi saat event dan solusinya

- 1) *Komunikasi antara department kurang jelas : komunikasi yang kurang jelas mengenai jumlah tamu yang akan datang tidak sesuai sehingga akan berdampak buruk pada bagian Banquet.*
- 2) *Cuaca yang kurang mendukung : kendala cuaca yang kurang mendukung dapat menghambat terjadinya event yang dilakukan di tempat outdoor.*
- 3) *Supplier datang terlambat : menimbulkan keterlambatan dalam penyajian makanan pada saat acara berlangsung.*
- 4) *Kendala saat uji coba peralatan teknik : masalah koneksi listrik yang disebabkan oleh daya listrik tidak mencukupi untuk peralatan yang dibawa*
- 5) *acara tidak berjalan sesuai jadwal : disebabkan oleh keterlambatan tamu, pembicara, atau vendor, tidak ada timekeeper.*
- 6) *Setelah acara berlangsung biasanya terdapat peralatan hilang : terdapat peralatan hilang atau rusak seperti, sendok, piring, alat saji tidak lengkap atau pecah .*

### **Solusi yang dilakukan bagian Banquet saat menghadapi event**

Untuk mengatasi kendala ini terdapat solusi yaitu perlu koordinasi yang baik antar tim baik *Banquet* ataupun *kitchen*, komunikasi yang efektif dengan tamu, dan penanganan yang cepat terhadap masalah teknis yang muncul. Dengan mengikuti prosedur dan standar operasional seperti yang dijelaskan di atas, diharapkan pelaksanaan *event* di Hilton Bali Resort Nusa Dua dapat memberikan pengalaman yang memuaskan dan tak terlupakan bagi setiap tamu.

## B. SARAN

Berdasarkan simpulan di atas, ada beberapa saran yang dapat diberikan untuk lebih meningkatkan peranan *Banquet* dalam penanganan *event* pada bagian *Banquet* Hotel Hilton Bali Resort Nusa Dua :

1. Sebaiknya Staf *Banquet* terus melakukan pemantauan mengenai peralatan yang akan digunakan saat acara akan berlangsung pada setiap *daily worker* arahan dengan membuat *check list* pada masing-masing peralatan makan disarankan *check list* dilakukan setelah acara selesai tujuannya agar menghindari peralatan hilang.
2. Pada setiap tempat di luar ruangan akan melaksanakan acara di musim hujan maka tim hotel disarankan menyediakan payung dan jas hujan jika tamu perlu keluar dan memastikan untuk memindahkan acara ke area dalam ruangan atau area yang terlindung, memastikan keselamatan dan keselamatan tamu.
3. Diperlukan poster yang akan dipasang di store *Banquet* poster mencakup semua tahapan dan penanganan *event*

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI

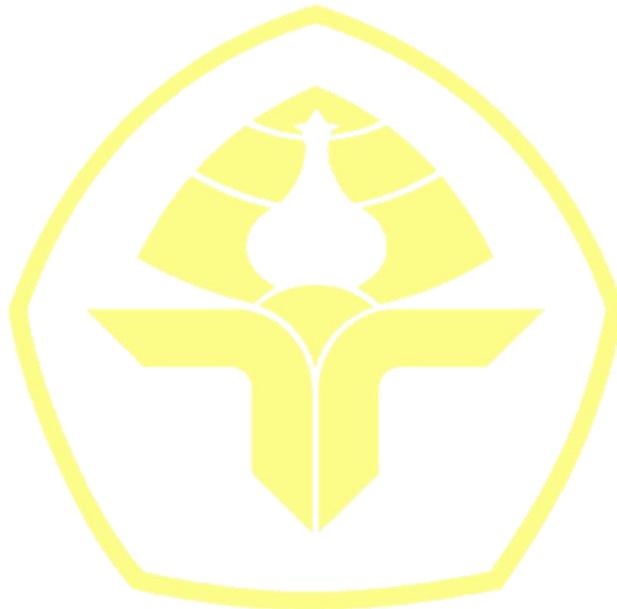
## DAFTAR PUSTAKA

- Allen, (2021). *Pengertian Event*. *Repository Universitas Kristen Satya Wacana*, 4–20.
- Amartha, (2023). *Food and Beverage adalah Prioritas Pemerintah: Kenapa?*,  
<https://majoo.id/solusi/detail/food-and-beverage>, Diakses tanggal 7 Juli 2025.
- Anggela, R., & Pramudia, H, (2019). *Peranan Banquet Department Sebagai Faktor Pendukung Pelayanan Food and Beverage Service Di Hotel Le Meridien Jakarta*. *Residu*, 3(19), 177–182. [www.rc-institut.id](http://www.rc-institut.id)
- Azeharie, K, (2022). *Food and Beverage Service: Pengertian dan Tugasnya*.  
<https://amartha.com/blog/usaha-mikro-ukm/tips-bisnis/food-and-beverage-service-pengertian-dan-tugasnya/>. Diakses tanggal 7 Juli 2025
- Ashari, B, (2025). *Apa Itu Banquet? Ini Pengertian, Fungsi, Tugas, dan Perbedaannya dengan Buffet*. <https://www.esb.id/id/inspirasi/banquet-adalah>. Diakses tanggal 7 Juli 2025,
- BPS Provinsi Bali, (2025). *Banyaknya Hotel Bintang Menurut Kelas dan Kabupaten/Kota di Provinsi Bali, 2024*.
- Hilton, *Kamar & Suite | Hilton Bali Resort*. <https://www.hilton.com/id/hotels/dpsbahi-hilton-bali-resort/rooms>. Diakses Tanggal 7 Juli 2025
- Melasari, & Indra, B. (2021). *Peranan Banquet Dalam Penyelenggaraan Event Di Harris Hotel & Convention Malang*. *Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas*, 1–26.
- Pipit Mulyah, D. A, (2020). *Teori yang terkait dengan Variabel Penelitian tingkat hunian hotel*. *Journal GEEJ*, 7(2), 9–28.
- Septiohadi, R, (2015). *Ruang Lingkup Food and Beverage Department*. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 5–24.

Traveloka. (2022), *Pengertian dan 5 Klasifikasi Hotel Paling Umum yang Perlu Diketahui*.

<https://www.traveloka.com/id-id/explore/tips/pengertian-klasifikasi-hotel-paling-umum-yang-perlu-diketahui-acc/161015>. Diakses pada tanggal 7 Agustus 2025.

Ubaidillah, M., & Sandi, O. R. S. (2021). *Optimalisasi Kinerja Waiter Dalam Menangani Event Meeting Pada Banquet Section di Harris Hotel and Convention Malang*. Universitas Muhammadiyah Jember, 5.



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI BALI