

**PENANGANAN ROMANTIC DINNER PADA SAAT PANDEMI COVID-19
DI ROYAL HOTEL AND LOUNGE JEMBER**

Apriana Jois Kodila, Hadi Jadmiko, SST.Par., M.Si

Program Studi Diploma III Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Muhammadiyah Jember

ABSTRAK

Judul laporan ini adalah penanganan dinner di rubby and lounge hotel royal jember pada saat pandemi covid-19, royal hotel menyediakan penginapan dan juga pelayanan makanan dan minuman. Food and Beverages Department adalah departemen yang bertanggung jawab terhadap kebutuhan makanan dan minuman diroyal hotel and lounge. Pelayanan makanan dan minuman dapat di temukan di beberapa Restoran, ruby resto n'lounge adalah Restoran yang berlokasi di dekat kolam renang yang bertugas melayani tamu baik makanan ataupun minuman. Pelayanan makanan dan minuman di ruby resto n'lounge adalah salah satu Jenis Pelayanan yang digunakan dengan istilah plate service atau redy on the plate, yakni dengan waiter atau waitress menyajikan langsung kepada tamu. Romantic dinner adalah Makan malam yang romantis dan sangat manis untuk bercinta. *romantic dinner followed by some sweet,sweet love making*, Makan malam yang romantis dilanjutkan dengan bercinta yang sangat manis *Romantic Dinner* dimulai pukul 18.00 sore sampai pukul 20.00 malam. Ada dua area system pelayanan Romantic Dinner di royal hotel n'lounge, yaitu pelayanan di area *restaurant* dan pelayanan *di area swimming pooll*.

Kata kunci : *food and beverage service, penanganan romantic dinner*

ABSTRACT

The title of this report is the of handling dinner at the rubby and lounge of the royal jember hotel during the covid-19 pandemic, the royal hotel provides lodging and also food and beverage services. Food and Beverage Department is the department that is responsible for the food and beverage needs of the Royal Hotel and Lounge. Food and beverages services can be found in several restaurants, ruby restaurant n'lounge is a restaurant located near the swimming pool which is in charge of serving guests both food and drinks. Food and beverage service at ruby restaurant n' lounge is one type of service that is used with the term plate service or redy on the plate, namely with a waiter or waittress serving directly to guests. Romantic dinner is a romantic dinner and very sweet to make love. romantic dinner followed by some sweet,sweet love making, a romantic dinner followed by a very sweet lovemaking Romantic Dinner starting at 18.00 pm until 20.00 pm. There are two areas of the Romantic Dinner service system at the royal hotel n'lounge, namely service in the restaurant area and service in the swimming pool area.

Keywords: food and beverage service, handling romantic dinner



1. PENDAHULUAN

a. Latar Belakang

Pariwisata merupakan sektor industri yang dikembangkan secara berkelanjutan oleh pemerintah republik indonesia. hal ini terlihat dari pembetulan 10 bali baru yang diharapkan dapat mengangkat potensi pariwisata indonesia selain pulau dewata. 10 bali baru itu antara lain: danau toba, tanjung kelayang, morotai, kepulauan seribu dan kota tua, borobudur, tanjung lesung, bromo tengger semeru, labuhan bajo, wakatobi, mandalika NTB. Menurut mulyadi (2012:7), pariwisata adalah suatu aktivitas perubahan tempat tinggal sementara dari seseorang, diluar tempat tinggal sehari-hari dengan suatu alasan apapun selain melakukan kegiatan yang bisa menghasilkan upah atau gaji, selain itu pariwisata merupakan aktivitas, pelayanan dan produk hasil industri pariwisata yang mampu menciptakan pengalaman perjalanan bagi wisatawan pembangunan pariwisata juga berdampak pada pembangunan sektor pendukung lainnya, salah satunya adalah hotel.

Hotel merupakan salah satu bentuk akomodasi yang sering digunakan oleh wisatawan baik lokal maupun internasional. menurut manurung dan tarmoezi (2002:1), hotel adalah sebuah gedung yang di gunakan untuk tempat penginapan dengan tujuan komersial dan menyediakan jasa pelayanan secara profesional bagi para tamu termasuk penyediaan makanan, minuman dan fasilitas lainnya.

Dan salah satu pelayanan di hotel yang juga turut mendukung sektor pariwisata adalah *Department food and Beverages* sebagai penyediaan makanan dan minuman bagi tamu yang menginap dihotel maupun tidak, *Food and Beverage Department* merupakan salah satu department yang ada dihotel dan termasuk department yang sangat penting sebab dapat menghasilkan atau mendatangkan keuntungan. tamu yang tinggal dihotel tidak saja memerlukan kamar tapi juga memerlukan makanan dan minuman, yang akan dilayani oleh bagian tata hidangan atau *food and beverages service*. menurut mertayasa (2012:2) yang dimaksud dengan tata hidangan adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan makanan dan minuman kepada para tamu baik di

hotel maupun di luar hotel, jadi dapat disimpulkan bahwa. *food and beverages department* adalah department yang bertanggung jawab mengelola makanan dan minuman yang disertakan dengan pelayanan.

Pelayanan *dinner* di rubby restaurant selama pandemi untuk tamu yang masuk ke area restaurant harus selalu memakai masker, masker hanya boleh dilepas saat makan dan minum, tamu harus di cek suhu tubuhnya. dan tamu harus diarahkan menggunakan hand sanitizer yang disediakan sebelum duduk di meja.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka peneliti mengambil Judul :

“Penanganan *Romantic Dinner* Pada Saat Pandemi Covid-19 Di Royal Hotel And Lounge Jember”



b. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas rumusan masalah sebagai berikut
“Bagaimanakah penanganan romantic dinner oleh waiter atau waitress di royal hotel n'lounge jember pada saat pandemi covid-19. ”

2. Kajian pustaka

a. Pengertian Pariwisata

Menurut Muljadi (2012:7) Istilah Pariwisata baru muncul dimasyarakat kira - kira pada abad ke 18, khususnya sesudah Revolusi Industri di Inggris. Istilah tersebut berasal dari dilaksanakannya kegiatan wisata, yaitu suatu aktivitas perubahan tempat tinggal sementara dari seseorang, diluar tempat tinggal sehari - hari dengan suatu alasan apapun selain melakukan kegiatan yang bisa menghasilkan upah atau gaji. Pariwisata merupakan aktivitas, pelayanan dan produk hasil industri pariwisata yang mampu menciptakan pengalaman perjalanan bagi wisatawan. Kata Pariwisata berasal dari dua suku kata, yaitu pari dan wisata. Pari yang bearti banyak, berkali -kali, dan berputar –putar, sedangkan wisata bearti perjalanan atau bepergian. Jadi, pariwisata bearti perjalanan atau bepergian yang dilakukan secara berkali-kali atau berkeliling.

Sedangkan menurut Hunziker dan Kraft dalam Muljadi(2012:8) Pariwisata adalah keseluruhan hubungan dan gejala-gejala yang timbul dari adanya orang asing dan perjalanannya itu tidak untuk bertempat tinggal menetap dan tidak ada hubungannya dengan kegiatan untuk mencari nafkah.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 1990 tentang kepariwisataan, bahwa pengertian“pariwisata adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata termasuk pengusaha objek dan daya tarik wisata serta usaha-usaha yang terkait di bidang ini”. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan, memberikan pengertian bahwa pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung,berbagai,fasilitas.

b.Pengertian Wisatawan

Wisatawan menurut Norval dalam Yuliani (2013), adalah setiap orang yang datang di suatu negara yang alasannya bukan untuk menetap atau bekerja di situ secara teratur, dan membelanjakan uang yang di dapat kannya di lain tempat. Kata wisatawan berasal dari bahasa Sangskerta, dari asal kata “ wisata” yang berarti perjalanan ditambah dengan akhiran “ wan” yang berarti orang yang melakukan perjalanan wisata. Dalam bahasa Inggris, orang yang melakukan perjalanan disebut *traveller*. Sedangkan orang yang melakukan perjalanan untuk tujuan wisata disebut Tourist. 10 Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 1990 tentang Kepariwisataaan, bahwa wisatawan adalah orang yang melakukan kegiatan wisata, sedangkan wisata adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati objek dan daya tarik wisata.

3. Metode analisis data

Data yang diperoleh dari suatu penelitian belum merupakan jawaban atas suatu masalah yang diteliti. Data tersebut harus diolah dan dianalisis lebih lanjut dengan menggunakan cara atau metode tertentu. Yang dimaksud dengan analisis data adalah langkah untuk mengolah data yang telah diperoleh dari hasil penelitian sehingga akan didapatkan adanya kesimpulan akhir. Untuk itu analisis data sangatlah berperan penting dalam pemecahan masalah yang terdapat dalam suatu penelitian. Data akan dianalisis dengan metode deskriptif. Penelitian deskriptif digunakan untuk mengumpulkan informasi aktual secara rinci dan melukiskan gejala yang ada, memeriksa kondisi, membuat perbandingan menentukan apa yang dilakukan orang. Dalam penelitian ini metode deskriptif ditujukan untuk mengetahui *penanganan romantic dinner pada saat pandemi covid-19 di royal hotel and lounge jember*. Dengan metode ini peneliti dapat memperoleh kesimpulan dan dapat mengetahui tentang penanganan *romantic dinner*.

4. Hasil Dan Pembahasan Pengertian Pelayanan Romantic Dinner

Dinner service Menurut (Arief, 2005) pengertian romantic dinner yaitu:

Dinner adalah pelayanan jamuan makan malam yang pada umumnya tamu-tamu yang datang ke restaurant untuk makan malam tidak tergesa-gesa, dan mereka biasanya menginginkan suatu pelayanan yang bagus. Tetapi meskipun para tamu tersebut mempunyai banyak waktu, namun pelayanan yang terlalu lama tetap harus dihindarkan. Pramusaji (*waiter/waitress*) harus selalu memperhatikan tamunya selama pelayanan dan sajikanlah hidangan satu-persatu karena tamu mungkin menginginkan suatu pelayanan yang istimewa. Tahapan operasional di restaurant Rangkuman tahapan operasional di restaurant. *Romantic Dinner* adalah salah satu promosi yang menyediakan makan malam yang Romantic terhadap pasangan. *Romantic Dinner* dimulai pukul 06.00 sore sampai pukul 10.30 malam. Ada dua area *system* pelayanan *Romantic* di ruby resto n'lounge, yaitu pelayanan di area *Second Floor* dan pelayanan di area *Rooftop*. menu dinner atau menu makan malam biasanya mencantumkan hidangan yang lebih banyak dari pada menu makan siang, banyak orang beranggapan bahwa makan malam adalah makanan yang paling lengkap dalam sehari.

5. Kesimpulan

Berdasarkan uraian dari hasil pembahasan diatas maka dapat diperoleh kesimpulan bahwa :

1. Penanganan *romantic dinner* di royal hotel n'lounge jember pada saat pandemi covid-19 dibagi menjadi dua yaitu *romantic dinner* di Rubby Resto dan di *swimming pool*.
2. Penanganan *romantic dinner* di Royal Hotel n'Lounge Jember telah di atur dalam penanganan yang dibagi menjadi tiga bagian yaitu Penanganan sebelum *romantic dinner* dimulai, Penanganan Pada saat *romantic dinner* berlangsung, dan Penanganan *romantic dinner* selesai dilaksanakan.
3. Menangani *Romantic Dinner* di ruby resto n'sudah berjalan dengan baik hal ini dapat di tunjukkan dengan proses kerja mulai dari *Prepare, During* sampai *After* tidak ada kendala.

6. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut :

1. Menambah lokasi *romantic dinner* di area royal hotel n'lounge jember, agar menjadi pilihan alternatif menarik lainnya untuk pengunjung.
2. Mempertahankan penanganan *romantic dinner* di royal hotel n'lounge jember pada saat pandemi covid-19 yang sudah baik
3. Untuk meningkatkan kualitas *romantic dinner* di Royal Hotel n'Lounge Jember, diberikan hal – hal yang menarik bagi pengunjung seperti *souvenir, live music* dan lainnya.
4. Menambah waiter atau *waitress* yang khusus untuk menangani pelayanan *romantic dinner*.

DAFTAR PUSTAKA

- Pitana, I Gede dan G.PutuGayatri. 2005. *Sosiologi Pariwisata*. Yogyakarta: Andi .
- Purwoto, Agus. 2012. *Panduan Laboratorium Statistik Inferensial*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Sihite, Ricard. 2000. *Hotel Management*. Surabaya: SIC.
- Sujatno, Bambang A. 2006. *Hotel Courtesy*. Yogyakarta: Andi.
- Suwena, I Ketut., dan Widyatmaja. 2010. *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*. Denpasar: Udayana University Press

<https://hotelpopuler.com/pengertian-hotel>

<https://123dok.com/document/ynx6250q-standar-operasional-prosedur-butchering-spoon-dining-kitchen-hotel.html>

<https://setupmyhotel.com/train-my-hotel-staff/how-to-define-sop-in-hotels/f-and-b-service-sop.html>

https://www.google.com/url?sa=t&ret=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwijnp7VnbnxAhUJU30KHUiQCVMQFjAHegQIBBAD&url=https%3A%2F%2Fjom.unri.ac.id%2Findex.php%2FJOMFSIP%2Farticle%2Fdownload%2F18227%2F17605&usg=AOvVaw3E73wd53JuUM_JMyfkBJ4X