



**PROSEDUR PENANGANAN DALAM PENYAJIAN
MEGIBUNG PACKAGE DI KUNYIT RESTORAN THE
ANVAYA BEACH RESORT BALI**

LAPORAN AKHIR

Oleh :

Galuh Noer Aini

1700711034

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**

2019



**HANDLING PROCEDURE IN PRESENTING MEGIBUNG
PACKAGE IN KUNYIT RESTAURANT THE ANVAYA
BEACH RESORT BALI**

FINAL REPORT

By :

Galuh Noer Aini

1700711034

**STUDY PROGRAM OF DIPLOMA III HOSPITALITY
FACULTY OF SOCIAL SCIENCE AND POLITICAL SCIENCE
UNIVERSITY OF MUHAMMADIYAH JEMBER**

2019

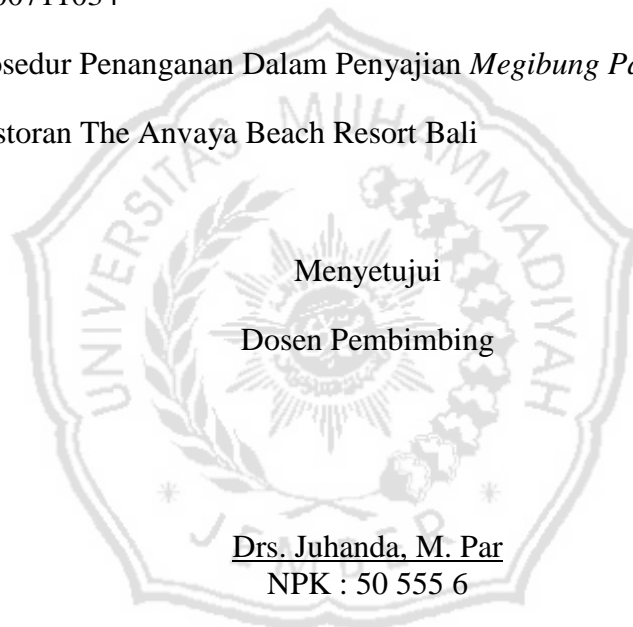
LEMBAR PERSETUJUAN

Telah Disetujui Dan Diajukan
Pada Sidang Ujian Akhir Diploma III Perhotelan
Fakultas Ilmu Sosial dan Politik
Universita Muhammadiyah Jember

Nama : Galuh Noer Aini

NIM : 1700711034

Judul : Prosedur Penanganan Dalam Penyajian *Megibung Package* Di Kunit
Restoran The Anvaya Beach Resort Bali



Mengetahui,
Ketua Prodi DIII Perhotelan

Syah Riza Octavy Sandy, S.E, S.Kom, M.Si
NPK : 05 10 416

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Akhir ini Telah Diuji dan Disahkan Pada :

Hari : Senin

Tanggal : 29 Juli 2019

Tempat : Program Studi D3 Perhotelan

Judul : Prosedur Penanganan Dalam Penyajian *Megibung Package* Di Kunyit
Restoran The Anvaya Beach Resort Bali

Tim Penguji
Ketua,

Drs. Juhanda, M.Par
NPK : 50 555 6

Anggota I

Anggota II

Hadi Jatmiko, SST. Par, M.Si
NPK : 04 01 377

Dr. Emy Kholifah R., M.Si.
NPK : 92 08 376

Mengesahkan,

Dekan
Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik

Dr. Emy Kholifah R., M.Si.
NPK : 92 08 375

PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Galuh Noer Aini
NIM : 1700710034
Program Studi : DIII PERHOTELAN
Judul Laporan Akhir : Prosedur Penanganan Dalam

Penyajian *Megibung Package* Di

Kunyt Restoran The Anvaya Beach

Resort Bali

Dosen Pembimbing : Drs. Juhanda, M.Par

Menyatakan bahwa Laporan Akhir ini adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan saya bersedia menerima sanksi apabila terdapat pelanggaran dikemudian hari.

Jember, 29 Juli 2019

Dosen Pembimbing

Mahasiswa,

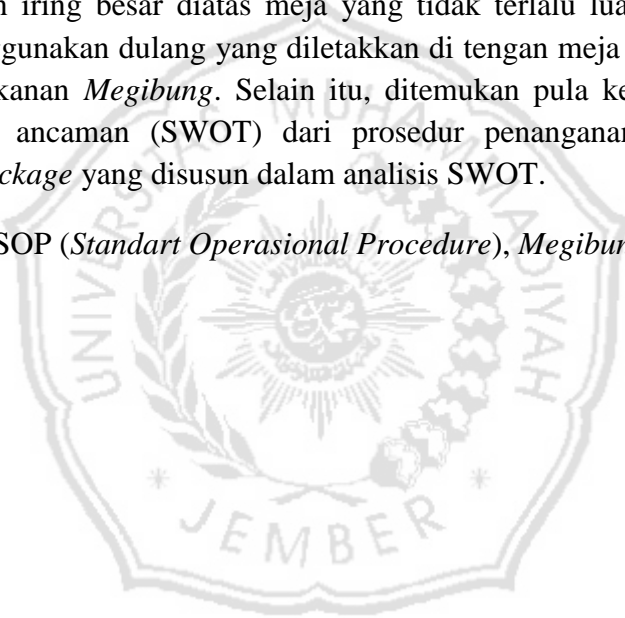
Drs. Juhanda, M.Par
NPK : 50 555 6

Galuh Noer Aini
NIM : 1700711034

ABSTRAK

“Prosedur Penanganan Dalam Penyajian *Megibung Package* di Kunit Restoran The Anvaya Beach Resort Bali” adalah penelitian yang fokus menjawab pertanyaan tentang SOP (*Standart Operasional Procedure*) *Megibung* yang diterapkan di Kunit Restoran. Tujuan penelitian ini adalah untuk memahami prosedur penanganan *Megibung package* di Kunit Restoran. Ini merupakan penelitian deskriptif dan matriks SWOT. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi dan wawancara yang selanjutnya dianalisis dengan analisis deskriptif dan analisis SWOT. Hasil dari penelitian ini adalah prosedur penanganan dalam penyajian *Megibung package* diterapkan dengan baik walaupun masih ada beberapa kendala. Tetapi kendala tersebut telah diperbaiki. Salah satu kendalanya adalah meletakkan makanan *Megibung* yang menggunakan iring besar diatas meja yang tidak terlalu luas. Solusinya adalah dengan menggunakan dulang yang diletakkan di tangan meja yang berguna untuk menaruh makanan *Megibung*. Selain itu, ditemukan pula kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman (SWOT) dari prosedur penanganan dalam penerapan *Megibung package* yang disusun dalam analisis SWOT.

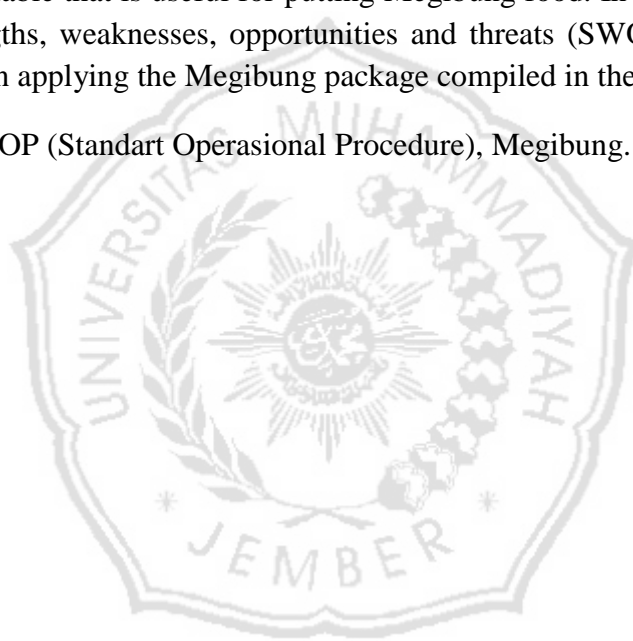
Kata kunci : SOP (*Standart Operasional Procedure*), *Megibung*.



ABSTRACT

"Handling Procedure in Presenting Megibung Package in Kunit Restaurant The Anvaya Beach Resort Bali" is a study that focuses on answering questions about Megibung SOP (Standard Operating Procedure) that is applied in Kunit Restaurant. The purpose of this study was to understand the Megibung package handling procedure at Kunit Restaurant. This is a descriptive research and SWOT matrix. Data collection methods used in this study were observations and interviews which were then analyzed by descriptive analysis and SWOT analysis. The results of this study are that the handling procedure in presenting the Megibung package is well implemented even though there are still some obstacles. But these obstacles have been fixed. One problem is putting Megibung food using a large slice on a table that is not too wide. The solution is to use a tray placed on a table that is useful for putting Megibung food. In addition, it was also found strengths, weaknesses, opportunities and threats (SWOT) of the handling procedures in applying the Megibung package compiled in the SWOT analysis.

Keyword : SOP (Standart Operasional Procedure), Megibung.



MOTTO

“Aku dan kau berbeda, kau adalah orang yang kuat, tapi aku bukanlah orang yang mudah menyerah. Karena jika kau menyerah maka impian dan segala-galanya akan berhenti disitu”

Naruto Uzumaki



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, karena atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir *On The Job Training* yang berjudul “Prosedur Penanganan Dalam Penyajian *Megibung Package* Di Kunit Restoran The Anvaya Beach Resort Bali” ini tepat waktu. Adapun maksud dan tujuan penulisan Tugas Akhir *On The Job Training* adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Perhotelan di Universitas Muhammadiyah Jember.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung, baik moril maupun materil dari berbagai pihak yang merupakan pengalaman yang tidak dapat diukur secara materi. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah banyak membantu dalam penyusunan Tugas Akhir ini, di antaranya:

1. Ibu Dr. Emy Kholifah R., M.Si., selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember.
2. Bapak Syah Riza Octavy Sandy, S.E., S.Kom., M.Si., selaku Ketua Prodi DIII Perhotelan Universitas Muhammadiyah Jember.
3. Bapak Drs. Juhanda, M.Par, selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.
4. Bapak Dewa Arimbawa, selaku Manager Food and Beverage.
5. Seluruh tim kunit dan sands restoran yang selalu membantu dalam proses pembelajaran.

6. I Dewa Gede Januariana, yang bersedia membimbing dan menjadi *Buddy* selama *trainee*.
7. Kedua orang tua dan seluruh keluarga yang senantiasa berdoa dan memberi semangat.
8. Elok Wahyu Tri Utami dan Abdul Waqi, sahabat yang selalu membantu dan memberi semangat dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
9. Seluruh teman-teman perhotelan yang telah memberikan motivasi.
10. Semua pihak yang tidak mungkin penulis sebutkan satu persatu yang telah terlibat dan banyak membantu sehingga tugas akhir ini dapat diselesaikan.

Penulis menyadari dalam penulisan Tugas Akhir masih terdapat banyak kekurangan yang dibuat baik sengaja maupun tidak sengaja, dikarenakan keterbatasan ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman yang penulis miliki. Untuk itu penulis mohon maaf atas segala kekurangan yang ada. Oleh karenanya segala kritik dan masukan akan penulis terima dengan senang hati demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Akhir kata penulis berharap agar Tugas Akhir ini bermanfaat bagi penulis sendiri, institusi pendidikan dan semua pihak.

Jember, Juli 2019

Penulis

Galuh Noer Aini

DAFTAR ISI

Judul	i
<i>Title</i>	ii
Lembar Persetujuan	iii
Lembar Pengesahan	iv
Lembar Pernyataan Orisinalitas Laporan Akhir	v
Abstrak	vi
<i>Abstract</i>	vii
Motto	viii
Kata Pengantar	ix
Daftar isi	xi
Daftar Tabel	xiv
Daftar Gambar	xv
Daftar Lampiran	xvi

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penulisan	4
1.4 Manfaat Penulisan	4
1.5 Lokasi Penelitian	6
1.6 Metode Penelitian	6
1.6.1 Jenis Penelitian	6
1.6.2 Pendekatan Penelitian	6
1.6.3 Jenis dan Sumber Data	7

1.6.3.1	Jenis Data.....	7
1.6.3.2	Sumber Data	8
1.7	Teknik Pengumpulan Data	8
1.8	Teknik Analisis Data	9
1.8.1	Teknik Analisis Deskriptif	9
1.8.2	Teknik Analisis SWOT	9

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1	Pengertian Pariwisata	12
2.2	Pengertian Wisatawan	14
2.3	Pengertian dan Klasifikasi Hotel	15
2.4	Departemen yang Ada Di Hotel.....	17
2.5	Pengertian <i>Food and Beverage Departement</i>	22
2.6	Seksi-seksi di <i>Food and Beverage Service</i>	22
2.7	Pengertian Restoran dan Jenis-Jenis Restoran	24
2.8	Pengertian <i>waiter</i> dan <i>waitress</i>	27
2.9	Tugas dan Tanggung Jawab <i>waiter</i> dan <i>wairess</i>	27
2.10	Pengertian <i>Megibung</i>	30

BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1	Gambaran Umum Hotel.....	31
3.1.1	Sejarah The Anvaya Beach Resort Bali	31
3.1.2	Kepemilikan dan Lokasi The Anvaya Beach Resort Bali Resort Bali	32
3.1.3	Fasilitas – Fasilitas Di Te Anvaya Beach Resort Bali... 34	
3.1.4	Struktur Organisasi The Anvaya Beach Resort Bali	41

3.1.5	Departemen Di The Anvaya Beach Resort Bali	41
3.2	Gambaran Umum <i>Food and Beverage Departemnet</i>	44
3.2.1	Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Departemnet</i> .	44
3.2.2	Seksi – Seksi Di <i>Food and Beverage Departemnet</i>	44
3.3	Gambaran Khusus <i>Food and Beverage Service</i>	46
3.3.1	Struktur Organisasi kunyit Restoran	46
3.3.2	Peralatan dan Perlengkapan Di Kunyit Restoran	46
3.4	Analisa Deskriptif Prosedur Penanganan Penyajian <i>Megibung Package</i> Di Kunyit Restoran.....	48
3.4.1	Hasil Analisa Deskriptif Prosedur Penanganan Dalam Penyajian <i>Megibung Package</i> Di Kunyit Restoran	48
3.4.2	Kendala dan Solusi.....	55
3.5	Analisis SWOT Terhadap Permasalahan	56
3.6	Kegiatan Selama <i>On The Job Training</i>	57
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		
4.1	Kesimpulan.....	61
4.2	Saran	61
DAFTAR PUSTAKA		62
LAMPIRAN-LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

Tabel 1.8.2 Analisis SWOT	11
Tabel 3.1.3 Tipe Kamar	35
Tabel 3.3.2 Peralatan dan Perlengkapan	46
Tabel 3.5 Analisis SWOT	56



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1.4 Struktur Organisasi The Anvaya Beach Resort Bali	41
Gambar 3.2.1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Department</i>	44
Gambar 3.3.1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service</i>	46



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Sertifikat *On The Job Training*

Lampiran 2. The Anvaya Beach Resort Bali

Lampiran 3 Kunyit Restoran

Lampiran 4 Menu *Megibung*

Lampiran 5 Welcome Crackers

Lampiran 6 Tradisi *Hands Washing*

Lampiran 7 *Captain Order & Captain Order Egg*

Lampiran 8 Kegiatan Selama *On The Job Training*

Lampiran 9 Kartu Bimbingan

