

Implementation of The Beach Sunset Barbecue Dinner Event Package at The Lais Batu Belig Stall

Penerapan Paket *Event Beach Sunset Barbecue Dinner* di Warung Lais Batu Belig

**Ni Komang Trisnayanti¹, I Nyoman Dandy Andika Pratama^{2*}, Agus Andika³,
 I Putu Yoga Pratama⁴, I Gusti Made Dwi Wahyudi Wibawa⁵, Ni Kadek
 Widyastuti⁶, I.W.K Teja Sukmana⁷**

^{1,2,3,4,5,6,7}Program Studi Sarjana Terapan D4 Pengelolaan Perhotelan, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

(*) Corresponding Author: widyastuti@undhirabali.ac.id

Article info

<p>Keywords: <i>Event, Barbecue Dinner, Food and Beverage Package</i></p>	<p style="text-align: center;">Abstract</p> <p><i>This event is motivated by the main attraction of Bali tourism in natural tourist attractions, namely the beach. Therefore, final project event was held which aims to produce an interesting food and beverage package event with theme "Beach Sunset Barbecue Dinner. The product innovations offered are food packages for barbecue with barbecue sauce and signature cocktails and mocktails made with tropical recipes and ingredients according to the proposed theme. This event was held at Warung Lais Batu Belig located in Banjar Batu Belig, Kerobokan, North Kuta, Badung, with 50 participants and entertainment for this event. The title of this final project is "Implementation of the Beach Sunset Barbecue Dinner Event Package at Warung Lais Batu Belig". The variable used is 7P marketing mix. Data were collected by four methods, namely observation, interviews, documentation, and questionnaires. The writing team categorizes the event into three stages, namely the planning, implementation, and evaluation.</i></p>
<p>Kata kunci: <i>Event, Barbecue Dinner, Paket Makanan dan Minuman</i></p>	<p style="text-align: center;">Abstrak</p> <p><i>Event ini dilatarbelakangi dari daya tarik utama pariwisata Bali terdapat pada tempat wisata alam yaitu Pantai. Maka dari itu diadakan Event proyek tugas akhir yang bertujuan untuk menghasilkan sebuah event paket makanan dan minuman yang menarik dengan tema "Beach Sunset Barbecue Dinner. Inovasi produk yang ditawarkan yaitu paket makanan untuk barbecue dengan sauce barbecue dan signature cocktail and mocktail yang dibuat dengan resep dan bahan tropical sesuai dengan tema yang diajukan. Event ini diselenggarakan di Warung Lais Batu Belig yang berlokasi di Banjar Batu Belig, Kerobokan, Kuta Utara, Badung, dengan jumlah peserta 50 orang serta entertainment untuk mengisi event ini. Judul dari proyek tugas akhir ini</i></p>

adalah “Penerapan *Paket Event Beach Sunset Barbecue Dinner* di Warung Lais Batu Belig”. Variabel yang digunakan adalah bauran pemasaran 7P. Data dikumpulkan dengan empat metode yaitu observasi, wawancara, dokumentasi, dan kuisioner. Tim penulis mengkategorikan acara menjadi tiga tahap yaitu tahap perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi.

PENDAHULUAN

Daya tarik utama pariwisata Bali terdapat pada tempat wisata alam, salah satunya adalah tempat wisata pantai. Hampir semua wisatawan yang berlibur di Bali pastinya akan mengunjungi tempat wisata pantai. Terutama objek wisata pantai yang memiliki pasir putih dengan pemandangan *sunset*. Pulau Bali memiliki banyak pantai pasir putih dan pantai pasir hitam. Selain itu, tiap-tiap tempat wisata pantai di Bali memiliki keunikan dan keindahan tersendiri. Lokasi pantai di Bali tersebar hampir disemua penjuru pulau Bali.

Di kala waktu senggang maupun *weekend* para wisatawan akan berburu mengunjungi objek wisata pantai sembari piknik dan menikmati *sunset* dengan keluarga dan teman dekat. Tak mau kalah di zaman modern sekarang ini sudah banyak perkembangan mengenai konsep *barbecue* di pantai. *Barbecue* merupakan istilah untuk teknik memasak panggang ataupun peralatan memanggang secara khusus.

Menyelenggarakan acara akan terasa lebih sempurna jika mengundang keluarga, teman, maupun orang terkasih. Sayangnya, mewujudkannya bukan lah perkara mudah. Faktor kesibukan, mobilitas yang tinggi, serta kurangnya informasi menyebabkan banyak masyarakat tidak punya waktu untuk mengadakan acara mereka. Maka dari itu tim penulis memiliki ide untuk membuat paket makan dan minuman dengan konsep “*Beach Sunset Barbecue Dinner*” sebagai jembatan dalam mewujudkan segmentasi wisatawan atau pengunjung yang ingin menyelenggarakan acara piknik dan *barbecue* sembari menikmati keindahan *sunset*.

Universitas Dhyana Pura sebagai salah satu Lembaga Pendidikan Tinggi di Pulau Bali melatih keterampilan mahasiswa/i melalui salah satu program studinya yaitu DIV Manajemen Perhotelan. Melalui program studi tersebut, Universitas Dhyana Pura menyiapkan mahasiswa/i nya sebagai insan pariwisata yang siap untuk terjun langsung dalam dunia kerja perhotelan dan pariwisata. Terkhusus bagi tim penulis sebagai mahasiswa/i semester tujuh saat ini sedang dihadapkan dengan Tugas Akhir Akademik (TA) sebagai salah satu persyaratan kelulusan untuk memperoleh gelar vokasi Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr. Par.).

Berbekal pengetahuan dan keterampilan yang telah didapat di bangku perkuliahan, serta pengalaman yang diperoleh melalui program Praktik Kerja Lapangan pada industri perhotelan. Tim penulis melihat ide bisnis Penjualan Paket Makanan dan Minuman dengan tema “*Beach Sunset Barbecue Dinner*”. Pada akhirnya, tim penulis membentuk usaha Paket Makanan dan Minuman untuk menjalankan Tugas Akhir berupa sebuah acara yang dikemas dengan menggabungkan beberapa unsur keterampilan yang telah didapat di bangku perkuliahan. Keterampilan tersebut antara lain manajemen *Hospitality, Food and Beverage, dan Event*.

METODE

Untuk menunjang nya pelaksanaan proyek tugas akhir kami, kami sebagai tim penulis melakukan beberapa metode yang saling berkaitan pada penelitian ini, diantara lain:

1. Metode Observasi

Observasi disebut juga pengamatan, yang meliputi kegiatan pemantauan perhatian terhadap sesuatu objek dengan menggunakan seluruh alat indra. Dalam proses menentukan tempat atau *venue* diselenggarakannya Tugas Akhir ini, tim Tugas Akhir melakukan observasi kedua (2) lokasi atau tempat, yaitu lokasi pertama “Warung Lais”, dan lokasi kedua “Mano Beach House. Setelah mengumpulkan hasil observasi dan menemukan perbandingan hingga perbedaan dari kedua lokasi tersebut, tim Tugas Akhir telah menentukan tempat atau *venue* yang sesuai dengan kriteria yaitu “Warung Lais” sebagai tempat atau *venue* Tugas Akhir diselenggarakan.

2. Metode Wawancara

Metode *Interview* yang sering disebut dengan wawancara atau kuesioner lisan adalah dialog yang dilakukan oleh pewawancara untuk memperoleh informasi dari terwawancara. Dalam Tugas Akhir ini metode *interview* atau wawancara digunakan untuk memperoleh informasi dan menggali data secara langsung. Tim Tugas Akhir melakukan *interview* atau wawancara dengan satu (1) orang, dari pihak penyedia *venue* terkait perencanaan event yaitu I Kadek Suryadana sebagai pemilik dari Warung Lais. Wawancara dilakukan secara langsung/tatap muka antara tim Tugas Akhir dengan narasumber. Alat kumpul data yang digunakan adalah pedoman wawancara yang berisi pertanyaan mengenai perencanaan *event*.

3. Metode Dokumentasi

Dokumentasi dari asal katanya dokumen, artinya barang-barang tertulis. Di dalam melaksanakan metode dokumentasi tim Tugas Akhir mendapatkan data-data tertulis seperti dokumen – dokumen dari pihak penyedia *venue* Warung Lais meliputi: foto restaurant.

4. Metode Kuesioner

Kuisisioner adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden dalam arti laporan tentang pribadinya, atau hal-hal yang diketahuinya. Salah satu kegiatan yang harus tim Tugas Akhir lakukan adalah mengetahui apa yang lebih di utamakan oleh para konsumen dalam memilih suatu produk yang akan di gunakan.

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan pengisian kuesioner oleh seluruh tamu sebagai responden yang terdiri dari 50 orang responden dengan tujuan untuk menilai pelaksanaan *event* “*Beach Sunset Barbecue Dinner*”. Secara ringkas butir pertanyaan pada kuisisioner terdiri dari sebagai berikut :

- a. Data Demografi (nama, alamat dan umur responden)
- b. Alasan memilih Barbecue Dinner
- c. Sumber informasi Event
- d. Penilaian layanan
- e. Penilaian product
- f. Penilaian design
- g. Penilaian harga

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

1. Bagaimana menyelenggarakan *event* “Paket Makanan dan Minuman” di Warung Lais Batu Belig dengan model paket yang menarik untuk ditawarkan kepada masyarakat serta dapat mendukung kembali aktifitas pariwisata di Bali?

Untuk menarik kaum milenial dalam mengikuti *event* “*Beach Sunset Barbecue Dinner*” diperlukan *Marketing Mix* atau strategi pemasaran yang saling berhubungan dan tepat. Mulai dari produk yang ditawarkan, harga/biaya yang nantinya akan dikeluarkan oleh tamu, teknik promosi yang tepat, pemilihan tempat yang sesuai dengan tema, siapakah target pasar/orang yang akan mengikuti *event* ini, proses penyusunan *event* yang maksimal serta bukti fisik bagaimana *event* tersebut berlangsung. Maka dari itu kelompok kami sudah membuat beberapa olahan makanan dan minuman untuk meningkatkan minat konsumen untuk mengikuti *event* kami ini. Adapun paket makanan dan minuman yang telah kami buat adalah sebagai berikut :

- Kami memiliki 2 produk minuman *signature* yaitu “Tropical Coco” untuk jenis minuman *mocktail* dan “Sunset Attack” untuk jenis minuman *cocktail*

TROPICAL COCO	
Coconut water 60ml	
Orange juice 60ml	
Lime whole 25gr	
Lemongrass syrup 45ml	
Coconut meat 3gr	
Lemongrass 2btg	
SUNSET ATTACK	
Arak bali 45ml	
Orange juice 90ml	
Lime whole 15gr	
Lemongrass syrup 30ml	
Grenadine syrup 30ml	
Dried orange 1pcs	

- Berikut cara pembuatan Tropical Coco:
 1. Siapkan semua alat dan bahan.
 2. Potong lime menjadi ring dan bersihkan lemongrass untuk garnish.
 3. Masukkan ice dan orange juice, lime juice, lemongrass syrup kedalam shaker.
 4. Kemudian shake hingga merata lalu tuang kedalam gelas.
 5. Masukkan ice, lime ring, coconut meat kedalam gelas.
 6. Lalu tuang coconut water kedalam gelas dan beri garnish lemongrass.
 7. Tropical coco siap disajikan.
- Berikut cara pembuatan Sunset Attack:
 1. Siapkan semua alat dan bahan.
 2. Masukkan arak bali, orange juice, lime juice, lemongrass syrup kedalam gelas.

3. Kemudian tuang grenadine syrup agar memberi warna seperti matahari terbenam.
 4. Beri garnish dried orange di atasnya.
 5. Sunset Attack siap disajikan.
- Kami memiliki 2 paket makanan yang dinamakan paket “Asap” dan juga paket “Ulam” dengan bahan – bahan yang berbeda:

BAHAN PAKET ASAP	
Chicken breast fillet 200 gr	
Chicken wing 200 gr	
Bakso ayam 100 gr	
Sosis Ayam 150 gr	
Smoke Chicken 150 gr	
Lettuce 100gr	
Onion 75 gr	
Paprika 50 gr	
Mushroom 100 gr	

BAHAN PAKET ULAM	
Ikan mahi-mahi 200 gr	
Udang 150 gr	
Cumi-cumi 150 gr	
Bakso udang 150 gr	
Scallop 150 gr	
Lettuce 100 gr	
Onion 75 gr	
Paprika 50 gr	
Mushroom 100 gr	

Pembahasan

1. Persiapan

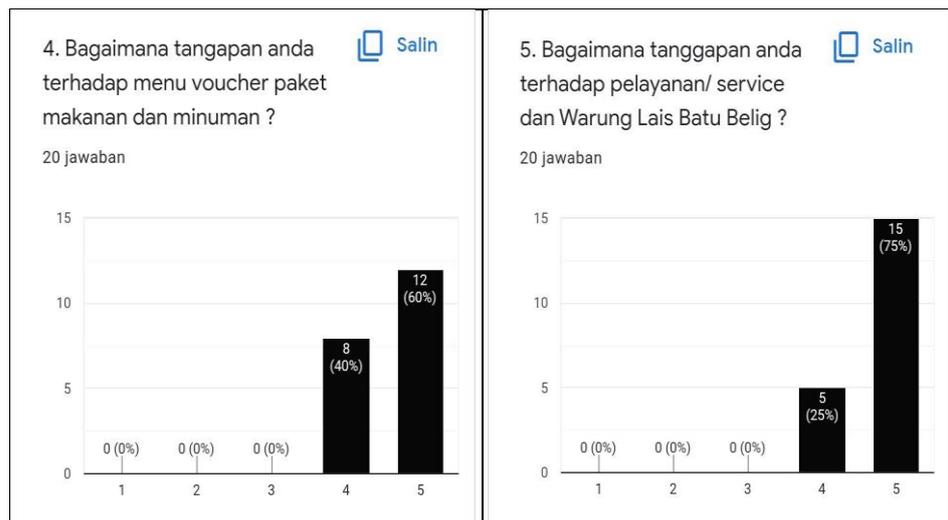
Hal pertama yang tim penulis lakukan yaitu menentukan judul dan konsep *event* kemudian tim penulis melakukan proses bimbingan dengan pembimbing I dan II di kampus maupun tempat yang sudah disepakati. Kemudian tim penulis menentukan tanggal dan tempat diadakannya *event* “*Beach Sunset Barbecue Dinner*”. Setelah disepakati tim penulis melakukan pendekatan dengan narasumber pemilik venue untuk meminta ijin dan memberikan penjelasan perihal gambaran keseluruhan acara *event* “*Sunset Barbecue Dinner*” pada Sabtu, 19 Maret 2022

yang kemudian menghasilkan perjanjian kerjasama. Setelah adanya kerjasama dengan pihak penyedia *venue* tim penulis mempersiapkan rancangan anggaran biaya untuk menunjang keberlangsungan event kami ini. Setelah itu tim penulis mempersiapkan *time line* dan *action plan*. Kemudian tim penulis membuat *rundown* acara agar *event* yang akan diadakan dapat berjalan dengan sistematis. Sebelum diadakannya *event* ini tim penulis juga membuat check list kerja, dibuatnya check list kerja guna untuk menghindari kesalahan yang akan terjadi saat berlangsung nya acara.

2. Pelaksanaan

Dengan telah berlangsungnya event “*Beach Sunset Barbecue Dinner*” yang diselenggarakan di Warung Lais Batu Belig pada Sabtu, 19 Maret 2022. Secara keseluruhan, event dapat berlangsung dengan lancar dan sukses sesuai dengan *rundown* yang telah tim penulis rancang. Dalam berjalannya acara “*Beach Sunset Barbecue Dinner*” setiap undangan, pengunjung yang hadir serta seluruh panitia pelaksana *event* selalu menerapkan dan menaati protokol kesehatan Covid – 19 sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan. Dalam pelaksanaan *event* tim penulis juga membagikan kuesioner kepada para pengunjung yang hadir didalam *event* tersebut guna mengumpulkan pendapat untuk menjadi acuan apakah para tamu puas dengan pelayanan serta acara yang berlangsung dan juga sebagai evaluasi kepada tim penulis dalam mengadakan *event* kedepan nya.

Berikut tim penulis lampirkan hasil dari kuesioner yang sudah kami bagikan kepada pengunjung yang sudah hadir :





Kesan tentang penyelenggaraan Event "Beach Sunset BBQ Dinner di Warung Lais" sangatlah menarik, apalagi dengan menu griil, yang sangat trending di kalangan anak muda sehingga membuat suasana menjadi lebih happy.

Hasil kuisisioner online yang tim penulis bagikan menunjukkan bahwa event yang diselenggarakan berjalan dengan sangat baik dan lancar dengan model paket makanan dan minuman yang ditawarkan juga sangat menarik, para pengunjung

memberikan komentar yang baik dan sangat puas terhadap konsep event, paket makanan dan minuman, pelayanan, suasana dan dekorasi serta entertainment yang di tampilkan pada saat event berlangsung.

3. Evaluasi

Secara keseluruhan acara ini sudah berlangsung sesuai dengan rancangan yang sudah dipersiapkan oleh tim penulis serta dalam berlangsungnya acara ini penerapan protokol Kesehatan juga sudah sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan. Dari persiapan, penjualan dan pembayar tiket pun kami lakukan secara daring jadi tim penulis sudah meminimalisir adanya kontak secara langsung dan dengan dilakukannya secara daring juga membuat penjualan lebih efektif dan efisien. Paket makanan dan minuman yang kami tawarkan dapat memuaskan hati dari pengunjung yang sudah hadir dalam acara kami. Tapi acara kami juga tidak luput dari kekurangan, seperti cuaca yang kurang mendukung sehingga acara yang kami lakukan juga sempat mengalami perubahan layout serta waktu dimulainya acara juga tidak sesuai dengan rundown. Dari hasil kuesioner yang sudah kami bagikan kami juga dapat mengetahui kekurangan dari acara kami.

SIMPULAN

Penyelenggaraan event Sunset Barbecue Dinner ini dapat menarik minat pengunjung terlihat dari besarnya antusias para tamu untuk mengikuti event ini dan terjualnya semua voucher yang telah disiapkan oleh tim penulis. Para tamu sangat puas dengan paket makanan dan minuman serta launching signature cocktail yang tim penulis sediakan, banyak tamu yang merasa sangat senang dengan suasana dan dekorasi tempat serta entertainment yang ditampilkan sangat menghibur para tamu.

Tamu dari berbagai macam kalangan hadir pada event ini dikarenakan konsep event ini tidak terpaku oleh batasan umur sehingga sangat cocok dinikmati bersama teman, keluarga, maupun orang terkasih. Ini membuktikan bahwa event yang diselenggarakan sangat menarik dengan model paket makanan dan minuman yang sangat kekinian sehingga banyak tamu yang puas terhadap suasana tempat, rasa makanan dan minuman maupun pelayanan yang diberikan.

Tim penulis juga berhasil membuat perkembangan cocktail dari spirit lokal khas bali yaitu arak dengan nama Sunset Attack, dimana nama tersebut diciptakan karena konsep event yaitu "Sunset" dan "Attack" berasal dari bahasa gaul/keren nya dari spirit arak jadi terciptalah signature cocktail dari spirit arak yaitu Sunset Attack dengan warna cocktail yang cantik seperti matahari terbenam. Signature cocktail ini diluncurkan bersamaan dengan event Sunset Barbecue Dinner pada tanggal 19 Maret 2022 di Warung Lais Batu Belig. Signature cocktail ini diterima dengan baik oleh para tamu karena memiliki rasa yang kuat khas dari arak namun *fresh and easy to drink*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis haturkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karna atas ijin nya tim penulis dapat melaksanakan acara dan juga menyelesaikan penulisan Jurnal ini. Tak lupa juga kami berterima kasih kepada Universitas Dhyana Pura yang telah mendukung serta membimbing kami dari awal hingga akhir penulisan Jurnal ini. terselesaikannya jurnal ini dikarenakan dukungan dari kampus serta semua pihak yang telah terlibat dalam

penyusunan Jurnal ini yang tidak bisa kami sebutkan satu per satu. Semoga Jurnal ini bermanfaat bagi para peneliti lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Any, N. (2009). *Management Event*. Bandung: Alfabeta.
- Astuti, N. F. (2021). *Pengertian pariwisata menurut para ahli*. Jabar: merdeka.com
- Assauri, Sofjan. (2011). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Penerbit: Rajawali Pers.
- Hidayah, Nurdin. (2019). *Pemasaran Destinasi Pariwisata*. Bandung: Penerbit Alfabeta
- Kotler, P. & Keller, K.L. (2012). *Manajemen Pemasaran Jilid I Edisi ke 12*. Jakarta: Erlangga.
- Maengkom, Daniel. (2016). *Pengertian dan Jenis Menu*. Penerbit: INDOGASTRONOMI
- Sihite, Richard S.Sos. (2006). *Food Product (Dasar – Dasar Tata Boga)*. Surabaya Penerbit SIC.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, CV.
- Sukmana, Teja. (2017). *Dasar-Dasar Pengetahuan BAR dan Minuman, Jawa Timur*: Penerbit: WADE.
- Utama, I Gusti Bagus Rai. (2015). *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Yoeti, Oka A. (1991). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: ANGKASA.

