

Organizing a Garden Dinner Party Event with the Launching of Crepes Fromage & Arenka

Penyelenggaraan Event Garden Dinner Party Beserta Launching Product Crepes Fromage & Arenka

I Kadek Yudha Pramana¹, I Kadek Erich Somahadi Sanjaya², I Made Darma Putra³, Ni Luh Christine P Suyasa^{4*}, I Gede Agus Mertayasa⁵

^{1,2,3,4,5}Prodi D4 Manajemen Perhotelan, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

christine.suyasa@undhirabali.ac.id

085935151571

Article info

Keywords:

Event, Garden Dinner, Product, Food, Beverage

Abstract

This final project aims to organize a Garden Dinner Party event combined with the launching of innovative food and beverage products, namely Crepes Fromage and Arenka, as an effort to attract tourist visits, especially among millennials, during the pandemic while complying with government health protocols. Crepes Fromage is a dessert product made from flour, milk, butter, cheese, thyme, mushrooms, eggs, and chili sauce, while Arenka is a beverage based on Balinese arak infused with cempaka flowers and combined with lemon juice and orange juice. The use of Balinese arak is intended to promote local traditional beverages as an alternative to imported spirits commonly used in cocktails, thereby enhancing the competitiveness and value of local products. The event was held at The Cakra Hotel Bali on April 16, 2022, for a duration of five hours, with a total of 55 invited guests. This project applied the 7P marketing mix variables, including product, price, place, promotion, people, process, and physical evidence. Data were collected through observation, interviews, documentation, and questionnaires in the form of guest comments. The event implementation consisted of three stages: planning, execution, and evaluation. The results indicate that the Crepes Fromage and Arenka products received positive appreciation from the guests, and the event was successfully conducted, as evidenced by the sale of all available tickets and favorable evaluations from guest comments. Therefore, the application of appropriate marketing strategies through the Garden Dinner Party event proved to be effective in supporting product launching and increasing tourist interest.

Kata kunci:

Event, Garden Dinner, Produk, Makanan, Minuman

Abstrak

Proyek tugas akhir ini bertujuan untuk menyelenggarakan event Garden Dinner Party sekaligus launching produk inovasi makanan dan minuman berupa Crepes Fromage dan Arenka sebagai upaya menarik minat kunjungan wisatawan, khususnya kaum milenial, pada masa pandemi dengan tetap menerapkan protokol kesehatan. Crepes Fromage merupakan produk dessert berbahan dasar tepung, susu, mentega, keju, thyme, jamur, telur, dan saus cabai, sedangkan Arenka adalah minuman berbahan dasar

arak Bali yang diinfus dengan bunga cempaka serta dipadukan dengan jus lemon dan jus jeruk. Penggunaan arak Bali dimaksudkan untuk mengangkat minuman khas lokal sebagai alternatif *spirit* impor dalam pembuatan minuman campuran. Event ini diselenggarakan di The Cakra Hotel Bali pada tanggal 16 April 2022 selama lima jam dengan jumlah tamu undangan sebanyak 55 orang. Proyek ini menggunakan variabel bauran pemasaran 7P (produk, harga, tempat, promosi, orang, proses, dan bukti fisik). Metode pengumpulan data meliputi observasi, wawancara, dokumentasi, serta kuesioner dalam bentuk *guest comment*. Penyelenggaraan event dibagi ke dalam tiga tahap, yaitu perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Hasil proyek menunjukkan bahwa produk Crepes Fromage dan Arenka mendapatkan apresiasi yang baik dari tamu undangan, serta event yang diselenggarakan dinilai sukses berdasarkan terjualnya seluruh tiket dan penilaian positif dari *guest comment*. Dengan demikian, penerapan strategi pemasaran yang tepat melalui event *Garden Dinner Party* terbukti efektif dalam mendukung peluncuran produk dan meningkatkan minat kunjungan wisatawan.

PENDAHULUAN

Event organizer memiliki peranan yang sangat penting dalam suatu acara, karena seorang *event organizer* bertanggung jawab dalam menyusun ide atau konsep acara, merencanakan dan mewujudkan acara sesuai dengan keinginan dan tujuan yang telah ditentukan bersama klien. Kehadiran *event organizer* diharapkan membuat acara menjadi terkonsep dan berlangsung sukses sesuai harapan klien. Seiring berjalananya waktu, *event organizer* dituntut untuk lebih kreatif dan inovatif serta mampu mengikuti perkembangan trend terbaru di masyarakat. *Trend-trend* ini sangat dipengaruhi oleh anak muda yang dimana lebih menyukai acara/*event* yang sifatnya *outdoor* dan *casual*. Pada *event* atau acara yang memang diperuntukan untuk kaum milenial atau anak muda, makanan dan minuman yang disajikan juga harus kekinian, kemudian memiliki tampilan yang menarik dan rasa yang unik.

Saat ini berbagai macam olahan makanan dan minuman sudah mengalami perkembangan yang sangat pesat yaitu dengan adanya inovasi dan kreasi baru yang juga diharapkan membuat minat kunjungan wisatawan ke Bali meningkat. Semakin bagus jasa dan produk yang ditawarkan dalam sebuah *event* semakin bagus juga *feedback* yang diterima dari klien. Karena inilah tercipta proyek tugas akhir “Penyelenggaraan *Event Garden Dinner Party* Beserta *Launching Product* Crepes Fromage & Arenka” ini untuk menghasilkan *event* yang diminati kalangan anak muda dan memperkenalkan produk olahan makanan dan minuman yang kekinian yang bernilai jual tinggi dan dapat menarik perhatian *audience*.

METODE

Metode dalam penggerjaan proyek tugas akhir ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan tahapan pengumpulan data melalui observasi, dokumentasi, wawancara serta kuesioner. Pada proses observasi kegiatan yang dilakukan yaitu mencari gambaran detail tentang *trend-trend* yang suka para anak muda saat ini dan mengeksplorasi makanan apa saja yang digemari anak muda saat ini, kemudian mencoba beberapa resep-resep baru yang telah dibuat, dan mencari *venue* yang tepat untuk *event* yang diselenggarakan.

Kemudian setelah melalui proses observasi, hasil daripada resep olahan tersebut didokumentasikan melalui video, foto maupun tulisan.

Untuk mendapatkan hasil yang maksimal dari *event* dan produk olahan yang telah dibuat, juga dilaksanakan wawancara secara tatap muka serta pemberian tester produk dengan satu informan yaitu *Manager Sales Marketing* dari Hotel Cakra.

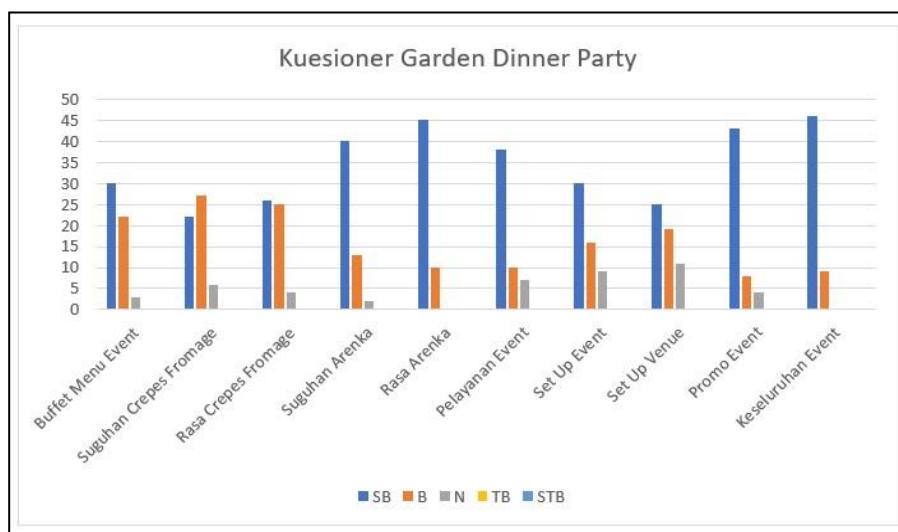
Ketika dirasa hasil dari produk olahan sudah maksimal, maka tim penulis melaksanakan *launching* produk pada sebuah *event* yang bertemakan “*Garden Dinner Party*” dan pada saat *event* berlangsung, tim penulis menyebarkan kuesioner kepada para tamu yang hadir untuk mendapatkan tanggapan terkait produk olahan yang telah dibuat oleh tim penulis. Dan pada saat *event* juga para tamu yang hadir, mencicipi produk olahan makanan dan minuman yang telah dilaunching serta disediakan oleh tim penulis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari proyek tugas akhir ini adalah terciptanya produk inovasi olahan makanan dan minuman. Produk yang dihasilkan berupa *Crepes Fromage* dan *Arenka* ini menerima apresiasi yang baik dari masyarakat luas terutama tamu yang hadir pada saat *event* berlangsung. Kemudian *Crepes Fromage* dan *Arenka* ini di *launching* pada sebuah *event* “*Garden Dinner Party*” yang telah diselenggarakan di Cakra Hotel pada tanggal 16 April 2022. *Event* ini diselenggarakan selama lima jam.

Marketing Mix atau strategi pemasaran sangat dibutuhkan pada *event* ini karena kesuksesan *event* ini. Mulai dari produk yang ditawarkan pada *event*, pemilihan tempat yang sesuai dengan tema, harga/biaya yang dikeluarkan oleh tamu, teknik promosi yang tepat,, serta proses penyusunan *event* yang maksimal. Kemudian pada saat *event* tim penulis juga sudah menyediakan kuesioner untuk mengetahui pendapat serta tanggapan tamu yang hadir terhadap *event* serta produk olahan dari daun kelor ini.

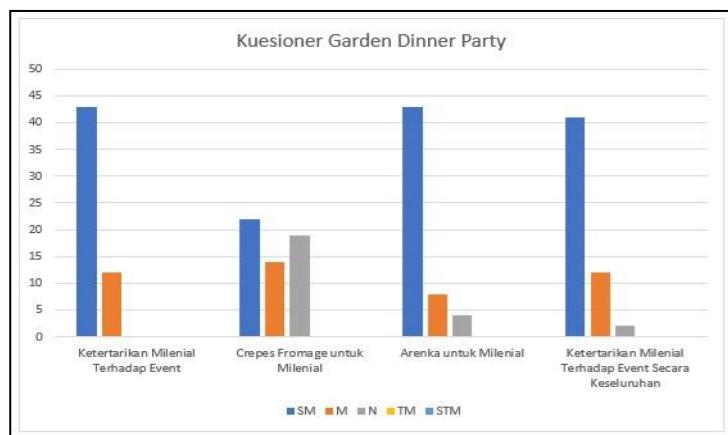
Kemudian untuk hasilnya sendiri, *event* ini dapat menarik minat kunjungan wisatawan terutama kaum milenial dilihat dari terjualnya semua tiket yang telah disediakan dan penilaian dari *guest comment* yang baik. Untuk penilaian *event* jika dilihat dari 55 *audience* yang hadir pada *event* *Garden Dinner Party*, adapun hasil dari *event* pada *guest comment* seperti berikut:



Gambar 1. Hasil Penilaian *Event* Pada *Guest Comment*

- a) *Buffet Menu*
Sebanyak 30 orang memberikan sangat bagus dengan persentase 54,54%, 22 orang memberikan bagus dengan persentase 40%, dan tiga orang memberikan netral dengan persentase 5,45%.
- b) *Suguhan Crepes Fromage*
Sebanyak 22 orang memberikan sangat bagus dengan persentase 40%, 27 orang memberikan bagus dengan persentase 49,09%, dan enam orang memberikan netral dengan persentase 10,90%.
- c) *Rasa Crepes Fromage*
Sebanyak 26 orang memberikan sangat bagus dengan persentase 47,27%, 25 orang memberikan bagus dengan persentase 45,45%, dan empat orang memberikan netral dengan persentase 7,27%.
- d) *Suguhan Produk Arenka*
Sebanyak 40 orang memberikan sangat bagus dengan persentase 72,72%, 13 orang memberikan bagus dengan persentase 23,63%, dua orang memberikan netral dengan persentase 3,63%
- e) *Rasa Produk Arenka*
Sebanyak 45 orang memberikan sangat bagus dengan persentase 81,81%, 10 orang memberikan baik dengan persentase 18,18%
- f) *Pelayanan Pada Acara Garden Dinner Party*
Sebanyak 38 orang memberikan sangat bagus dengan persentase 69,09%, 10 orang memberikan bagus dengan persentase 18,18%, tujuh orang memberikan netral 12,72%
- g) *Set Up Acara (Rundown Acara)*
Sebanyak 30 orang memberikan sangat bagus dengan persentase 54,54%, 16 orang memberikan bagus dengan persentase 29,09%, sembilan orang memberikan netral dengan persentase 0,16%
- h) *Set Up Venue Event*
Sebanyak 25 orang memberikan sangat bagus dengan persentase 45,45%, 19 orang memberikan bagus dengan persentase 34,54%, 11 orang memberikan netral dengan persentase 20%
- i) *Promo Event Garden Dinner*
Sebanyak 43 orang memberikan sangat bagus dengan persentase 78,18%, 8 orang memberikan bagus 14,54% , empat orang memberikan netral dengan persentase 7,27%
- j) *Keseluruhan Event Garden Dinner*
Sebanyak 46 orang memberikan sangat bagus dengan persentase 83,63%, 9 orang memberikan bagus dengan persentase 16,36%

Selain itu hasil pada *guest comment* yang sudah diisi oleh tamu juga menentukan layaknya produk ini dipromosikan di pasaran luas. Berikutlah rangkumannya. Jika dilihat dari 55 *audience* yang hadir pada *event Garden DinnerParty*, adapun hasil dari penilaian produk yang di *launching* pada *guest comment* seperti berikut:



Gambar 2. Hasil Penilaian *Launching* Produk Pada *Guest Comment*

a. **Perhatian Anak Muda**

Sebanyak 43 orang memberikan nilai sangat menarik dengan persentase 78,18% , 12 orang memberikan nilai menarik dengan persentase 21,81%

b. **Crepes Fromage**

Sebanyak 22 orang memberikan nilai sangat menarik dengan persentase 40%, 14 orang memberikan nilai menarik dengan persentase 25,45%, dan 19 orang memberikan nilai netral dengan persentase 34,54% .

c. **Arenka**

Sebanyak 43 orang memberikan nilai sangat menarik dengan persentase 78,18% , delapan orang memberikan nilai menarik dengan persentase 14,54%, dan empat orang memberikan nilai netral dengan persentase 7,27%

d. **Keseluruhan Event**

Sebanyak 41 orang memberikan nilai sangat menarik dengan persentase 74,54% , 12 orang memberikan nilai menarik dengan persentase 21,81% , dan dua orang memberikan nilai netral dengan persentase 3,63% .

Proyek tugas akhir ini memiliki hasil produk olahan makanan dan minuman yaitu *Crepes Fromage* dan *Arenka* dan berikut adalah *standard recipe* dari kedua produk tersebut:

i. ***Crepes Fromage* (resep untuk 1 porsi)**

a) **Bahan – bahan**

1. Tepung (50 gr)
2. Telur (130 ml)
3. Susu (130 ml)
4. Mentega (20 gr)
5. Keju Cheddar (30 gr)
6. Jamur Kancing (100 gr)
7. Garam (1 gr)
8. Lada bubuk (5 gr)
9. Saus Pedas (30 ml)
10. Bawang Bombai (secukupnya)
11. Timi (1 gr)

b) **Proses Pembuatan**

1. Masukan tepung dan telur dalam satu mangkok.

2. Cairkan mentega.
3. Masukkan dalam satu adonan.
4. Aduk adonan dan tuangkan susu secara perlahan.
5. *Saute* jamur kemudian tambahkan *thyme/timi*
6. Cetak adonan menggunakan pen.
7. Masukkan keju dan *saute* jamur lipat sampai berwana coklat keemasan.
8. Hidangkan *crepes* menggunakan *dessert plate*.

ii. Arenka (resep untuk 1 botol /600 mL)

- a) Bahan – bahan
 1. Arak Infused cempaka (450 ml)
 2. *Lemon juice* (60 ml)
 3. *Orange juice* (60 ml)
- b) Proses Pembuatan
 1. Masukan 450 ml arak kedalam botol.
 2. Masukan 60 ml *lemon juice*.
 3. Masukan 60 ml *orange juice*.
 4. Kemudian aduk semua dengan menggunakan metode *stirring*.



Gambar 3. Arenka & Crepes Fromage

Pembahasan

Sebelum event “*Garden Dinner Party*” serta *launching* produk *Crepes Fromage* & Arenka dilaksanakan ada banyak proses yang harus dilakukan oleh tim penulis. Terutama pada proses persiapan. Dalam proses persiapan adapun hal-hal yang sudah dilalui tim penulis, seperti *brainstorming* (curah pendapat), menentukan target pasar, penentuan tema *event* , penyesuaian tema *event* terhadap *venue/lokasi event*, serta hidangan yang disajikan. Untuk produk yang akan di *launching* tim penulis juga sudah melakukan observasi terhadap bahan utama serta bahan pendukung yang digunakan untuk produk, kemudian tim penulis membuat resep serta adanya proses *trial & error* untuk produk, dan yang terakhir melakukan wawancara dengan berbagai narasumber/informan untuk

mendapatkan kritik dan saran terhadap produk agar produk yang dihasilkan menjadi lebih maksimal jika disajikan pada saat *event* “*Garden Dinner Party*” berlangsung.



Gambar 4. Suasana *registration table* *Garden Dinner Party*

Kemudian untuk menarik minat kunjungan kalangan anak muda untuk mengikuti *event* “*Garden Dinner Party*” ini tim penulis mempromosikan *event* melalui media sosial. Penjualan tiket *event* lebih berfokus kepada kalangan anak muda yang menjadi target pasar pada *event* ini.



Gambar 5. Foto *Display Table* Crepes Fromage & Arenka

Pelaksanaan *event* “Garden Dinner Party” yang diselenggarakan pada tanggal 16 April 2022 berlokasi di Hotel Cakra. *Event* ini dikelola oleh panitia atau tim penulis tugas akhir (SUGAR Event Planner) sebagai EO. Jumlah tamu yang hadir dalam *event* ini adalah 55 orang audience. *Open gate* untuk *event* dimulai pukul 18.00 WITA. Ketika sudah sampai di *venue dinner*, tamu/peserta akan akan diberikan informasi dan arahan oleh *MC* mengenai alur kegiatan selama *event* berlangsung. Kemudian setelah kata sambutan panitia memberikan kata sambutan kepada para tamu terutama dosen pembimbing dan penguji yang telah hadir, panitia juga menjelaskan tentang produk yang akan di *launching* dihadapan para tamu. Setelah itu para tamu menikmati *dinner* dan juga disuguhkan *live acoustic*. *Dinner* akan disajikan dengan *Buffet style* dan berbagai macam kuliner yang telah disiapkan mulai dari *Appetizer* hingga *Dessert*.



Gambar 6. Suasana *event* “Garden Dinner Party”

SIMPULAN

Penyelengaraan *event* Garden Dinner Party ini dapat menarik minat kunjungan wisatawan terlihat dari besarnya antusias para tamu untuk mengikuti *event* ini dan terjualnya semua tiket yang sudah disiapkan oleh tim penulis. Tamu dari berbagai macam kalangan hadir mengikuti *event* ini, dan lebih dominan yaitu kalangan anak muda. Ini membuktikan bahwa *event – event* yang diminati anak muda adalah acara/*event* yang sifatnya *outdoor* dan *casual*. Tim penulis juga berhasil membuat inovasi produk olahan makanan dan minuman yang banyak diminati dan bernilai jual tinggi. Produk yang dihasilkan berupa Crepes Fromage & Arenka ini dapat diterima dengan baik di masyarakat luas.

Adapan saran yang dapat diberikan yaitu 1) dalam proses pembuatan produk makanan maupun minuman harus memperhatikan lebih detail terkait bahan-bahan yang digunakan dan masa pakainya, selain itu diperlukannya juga pemaksimalan dalam mengolah bahan-bahan yang digunakan agar menghasilkan produk yang layak untuk dikonsumsi 2) untuk produk yang di launching, diharapkan untuk menentukan siapa target pasar dalam penjualan produk tersebut. Karena penentuan target pasar sangat mempengaruhi tingkat penjualan serta keuntungan dari produk yang dipasarkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arnawa I Gusti Putu Putra, dan Astina I Nyoman Gede .(1955). Tata Boga Atmodjo, Marsum Widjojo. (2002). Bar, Minuman dan Pelayanannya. Yogyakarta, Andi Offset.
- Desthiani, Unik, dan Suwandi. (2019). MICE (Meeting, Incentive, Convention, Exhibition). Banten: UNPAM PRESS.
- Farida Ida, Tarmizi Achmad, & November Yogi. (2016). Analisis Pengaruh Bauran Pemasaran 7P Terhadap Kepuasan Pelanggan Pengguna Gojek Online. Fakultas Ekonomi Universitas Islam Attahiriyah
- Hermawan Hery. (2018). Pengantar Manajemen *Hospitality*. Pemalang: PT. Nasya Expanding Manajemen
- IW. Teja Sukmana. (2016). *Introduction To Bar And Restaurant Management*.
- Jayawangsa, I Gusti Agung Rai. (2021). Penjaminan Mutu Pendidikan Bahasa Bali Pada Generasi Digital dan Relevansinya Pada Masa Pandemi Covid-19. STAH Negeri Mpu Kuturan Singaraja
- Kotler, Philip dan Gary Armstrong. (2001). Prinsip-Prinsip Pemasaran Jilid 2. (Damos Sihombing. Terjemahan) Jakarta: Erlangga.
- Lawson, Fred R. (1973). *Restaurant Planning & Design*. Architectural Press
- Nurdianto, Ach. Hafifi. (2018). Pentingnya Kelengkapan Utensil Guna Kelancaran Operasional Di Kitchen Mie Mapan Kartini Restoran Surabaya. Politeknik NSC Surabaya.
- Selvia Cen, S.P Honggowidjaja, Purnama E.D Tedjokoesoemo. (2016). Perancangan Interior Restoran The Roaring Twenties & Speakeasy Bar di Surabaya. Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra.
- Sugiyono. (2015). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Suwena dan Widyatmaja. (2017). Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata. Denpasar: Pustaka Larasan.
- Vialli, Roberto Oscar. (2016). Substitusi Buah Naga Sebagai Pengganti Cranberry Juice Dalam Pembuatan Cocktail Cosmopolita