

# Peningkatan kapasitas pelayanan akomodasi dalam mendukung *Event MXGP Samota-Sumbawa*

Herman<sup>1,\*</sup>, Herry Rachmat Widjaja<sup>2</sup>, Amirosa Ria Satiadji<sup>3</sup>, Putri Rizkiyah<sup>4</sup>,  
Anas Pattaray<sup>5</sup>, Muhammad Husni<sup>6</sup>, Oktomi Harja<sup>7</sup>

<sup>1,6</sup> Program Studi Divisi Kamar, Politeknik Pariwisata Lombok, Indonesia

<sup>2,4,7</sup> Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Lombok, Indonesia

<sup>3</sup> Program Studi Tata Hidang, Politeknik Pariwisata Lombok, Indonesia

<sup>5</sup> Program Studi Usaha Perjalanan Wisata, Politeknik Pariwisata Lombok, Indonesia

## Article Info

### Article history:

Received January 24, 2023

Accepted March 2, 2023

Published August 1, 2023

### Kata Kunci:

Event

MXGP-Samota

Akomodasi

Makan dan Minuman

Penyiapan Kamar

Penerimaan Tamu

Wisatawan

## ABSTRAK

*Event MXGP Samota* merupakan pagelaran internasional MXGP yang baru pertama kali diadakan di Pulau Sumbawa. *Event* ini diperkirakan akan mendatangkan wisatawan dalam jumlah besar yakni sekitar 50 ribu orang. Olehnya perlu kesiapan sumber daya manusia yang kompeten khusus dibidang akomodasi seperti hotel dan *homestay* untuk melayani tamu tersebut. Untuk mendapatkan sumber daya manusia yang kompeten dibidang pelayanan akomodasi maka perlu dilakukan pelatihan bagi karyawan hotel dan pengelola *homestay*. Pelatihan ini dikhususkan untuk bidang yang dianggap vital seperti pada bidang pengolahan makanan dan minuman dan penyiapan kamar serta penerimaan tamu hotel atau *homestay*. Diharapkan ke depannya seluruh bidang ini bisa memiliki standar yang digunakan dan dipraktikkan oleh seluruh karyawan hotel dan pengelola *homestay* di Kabupaten Sumbawa. Tujuannya agar menjadi faktor penarik wisatawan untuk menyaksikan *event MXGP Samota* dan juga bisa menginap dalam waktu yang lama di akomodasi yang tersedia di Kabupaten Sumbawa.



## Corresponding Author:

Herman

Program Studi Divisi Kamar, Politeknik Pariwisata Lombok,

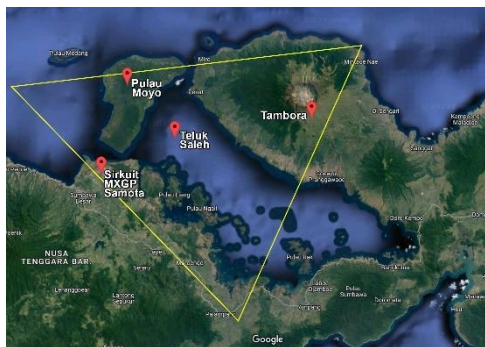
Jl. Raden Pugu No. 1 Puyung, Lombok Tengah 83521, Indonesia

Email: \*herman@ppl.ac.id

## 1. PENDAHULUAN

Samota merupakan salah satu kawasan destinasi pariwisata yang ada di Pulau Sumbawa. Samota sendiri merupakan singkatan dari Teluk Saleh, Pulau Moyo dan Gunung Tambora. Ketiga destinasi ini membentuk kawasan segitiga yang memiliki keunikan masing-masing sehingga menjadi destinasi pariwisata unggulan di Pulau Sumbawa dapat dilihat pada [Gambar 1](#). Selain itu juga dalam kawasan Samota ini telah dibangun Sirkuit yang dinamakan Sirkuit Samota yang dikhususkan untuk balapan kejuaraan dunia yaitu Motocross Grand Prix.

Kehadiran dari pagelaran internasional MXGP yang baru pertama kali diadakan di Pulau Sumbawa ini, diharapkan menjadi alat untuk memasarkan destinasi pariwisata yang ada yang tentunya akan peluang untuk menarik perhatian masyarakat dan media [1], sehingga destinasi tersebut akan menjadi perhatian masyarakat dunia [2]. *Event MXGP* masuk pada kategori *Sport Event* yang mendatangkan manfaat baik bagi kegiatan olah raganya sendiri maupun dampak secara ekonomi bagi tuan rumah [3], [4] dan ini menjadi lumrah dikarenakan sifat dari *sport event* ini mampu mendatangkan wisatawan dalam jumlah besar [5].



Gambar 1. Kawasan Segitiga Samota

Terkait dengan akan diadakannya MXGP di Sirkuit Samota ini, muncul beberapa pertanyaan khususnya dari kalangan akademisi seperti Politeknik Pariwisata Lombok. Pertanyaannya adalah bagaimana kesiapan akomodasi bagi pembalap dan wisatawan yang akan datang untuk menyaksikan balapan *motocross* skala internasional seperti MXGP Samota yang pertama kali diadakan di Pulau Sumbawa ini?, kemudian pertimbangan lainnya bahwa *event* ini akan dilaksanakan selama tiga hari berturut-turut yakni pada tanggal 24 sampai dengan 26 Juni 2022 mendatang. Berdasarkan dari hasil wawancara dengan Kepala Dinas Pariwisata NTB, diperkirakan akan hadir sebanyak 50 ribu penonton yang asalnya bukan hanya dari wisatawan lokal namun juga mancanegara. Kehadiran dari penonton ini tentu memerlukan akomodasi sebagai tempat penginapan mereka selama berada di Kabupaten Sumbawa. Salah satu atribut yang menjadi penentu keberhasilan suatu *event* seperti MXGP ini adalah ketersediaan akomodasi yang memadai [2], [6], [7] yang berada di sekitar *venue*. Saat ini jumlah akomodasi khususnya kamar tamu yang ada di Sumbawa jumlahnya hanya sekitar 800 kamar dari beberapa jenis hotel yang ada di Sumbawa. Oleh karena itu pemerintah daerah dalam hal ini Dinas Pariwisata Provinsi NTB yang telah berkoordinasi dengan beberapa Organisasi Perangkat Daerah (OPD) yang ada di Kabupaten Sumbawa akan memanfaatkan *homestay* yang disiapkan dari rumah masyarakat setempat berjumlah sekitar 900 kamar.

Berdasarkan hasil data yang diperoleh dari pengamatan terkait dengan ketersediaan akomodasi di Kabupaten Sumbawa dan alternatif lainnya yakni disediakannya *homestay* dari rumah penduduk, maka hal ini kemudian memunculkan pertanyaan yang menjadi analisis permasalahan dalam tulisan ini yakni, apakah sumber daya manusia khususnya pegawai hotel sudah memiliki kompetensi untuk melayani tamu asing dalam jumlah besar? Lalu, alternatif rumah penduduk yang dijadikan *homestay*, apakah penduduknya sudah memiliki pengetahuan dasar terkait pariwisata dan cara melayani tamu asing? Hal mendasar yang perlu ada dalam penyediaan akomodasi adalah tersedianya layanan kamar, makan dan minuman, dan layanan penunjang yang bersifat komersial [8] serta bentuk pelayanan dari karyawan kepada wisatawan [9].

Berdasarkan dari analisis permasalahan yang telah dipaparkan di atas, perlu untuk memberikan solusi aplikatif yang bisa langsung dirasakan oleh pegawai hotel dan pengelola *homestay* yang ada di Kabupaten Sumbawa, maka dilakukan pelatihan peningkatan kemampuan pegawai hotel dan pengelola *homestay* yang berfokus kepada masing-masing bidang di antaranya; 1. Pelatihan standar pengolahan makan dan minuman bagi tamu hotel dan *homestay*; 2. Pelatihan penyiapan kamar dan penerimaan tamu di hotel dan *homestay*.

## 2. METODE

Sirkuit MXGP-Samota ini berada di Kabupaten Sumbawa, sehingga fokus pelatihan ini ditujukan kepada perwakilan karyawan hotel yang jumlah dan perwakilan dari pengelola *homestay* dari desa wisata yang ada di Kabupaten Sumbawa sebanyak 26 orang peserta dari 30 orang yang direncanakan. Adapun bentuk pelaksanaan yang dilakukan adalah pelatihan yang menghadirkan tiga narasumber yang sesuai kompetensi bidang keahlian yang dilaksanakan di Ruang Praktik Siswa SMKN 1 Kabupaten Sumbawa. Untuk detailnya dapat dilihat pada [Tabel 1](#).

Tabel 1. Daftar Narasumber dan Materi Pelatihan

No.	Narasumber	Bidang Keahlian	Materi
1	Muhammad Husni, SST.Par., M.M. Par	<i>Room Division</i>	Pelatihan standar penyiapan kamar dan penerimaan tamu di hotel dan <i>homestay</i> .
2	Oktomi Hartja, S.Par., M.M. Par	<i>Food Production</i>	Pelatihan standar pengolahan makanan di hotel dan <i>homestay</i> .

Pelatihan ini dilaksanakan selama dua hari yakni pada tanggal 7-8 Juni 2022. Masing-masing narasumber diberikan waktu 6 jam. Pada 1 jam pertama narasumber memberikan teori. Selanjutnya 1 jam berikutnya narasumber akan memberikan simulasi dan praktik. Kemudian 3 jam berikutnya dilakukan praktik

dan demonstrasi langsung oleh peserta secara bergantian. Metode pelaksanaan pelatihan dilakukan dengan pola seperti yang dijelaskan sebelumnya dirasa lebih efektif dan praktis di mana luarannya diharapkan mampu menjawab permasalahan dalam tulisan ini yaitu peserta memiliki pemahaman yang sama terkait dengan materi yang disampaikan dan bisa mempraktikkan di hotel atau *homestay* yang mereka kelola.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pelatihan ini berfokus kepada peningkatan kapasitas dari karyawan hotel dan juga pengelola *homestay* yang ada di Kabupaten Sumbawa. Peningkatan kapasitas ini berfokus kepada standar pelayanan yang dilakukan oleh karyawan hotel dan pengelola *homestay* baik dari penyediaan kamar, produk makanan yang akan diberikan sebagai bentuk pelayanan terbaik yang harus nanti diberikan kepada tamu khususnya yang datang untuk menyaksikan *event* MXGP Samota ini.

#### 3.1 Standar Pengolahan Makanan dan Minuman Bagi Tamu Hotel dan *Homestay*

Ketersediaan produk makanan dan minuman yang berkualitas menjadi salah satu faktor penting dalam kepuasan tamu [10] yang menginap di suatu hotel maupun *homestay*. Hal ini juga menjadi perhatian bagi narasumber yang perlu untuk disampaikan kepada seluruh peserta. Dari hasil pertanyaan langsung yang disampaikan oleh narasumber kepada para peserta, ternyata tidak ada peserta yang berasal dari latar belakang pendidikan perhotelan, sehingga saat mereka mengolah makanan di hotel maupun di *homestay* selama ini belajarnya secara otodidak. Sehingga selama ini mereka hanya menyiapkan sesuai dengan dari hasil belajar mandiri. Disampaikan oleh narasumber bahwa, saat perhelatan MXGP Samota yang akan berlangsung dalam beberapa waktu mendatang, Kabupaten Sumbawa akan kedatangan banyak tamu yang asalnya bukan hanya dari lokal namun juga mancanegara. Sehingga perlu untuk para pegawai hotel khususnya yang bekerja di dapur atau yang mengolah makanan yang memiliki standar dan cocok bagi tamu. Selain itu juga, penting bagi para pegawai untuk menerapkan *hygiene* dalam mengolah makanan, dikarenakan pengolahan dengan cara yang *hygiene* bisa berdampak pada kualitas makanan tersebut [11].

Materi yang diberikan oleh narasumber pada kegiatan ini berfokus pada menu *breakfast*. Hal ini penting, dikarenakan sudah menjadi kebiasaan tamu saat menginap, mereka lebih membutuhkan sarapan sebagai bekal awal untuk beraktivitas selama seharian, adapun untuk makan siang dan malam biasanya tamu akan memilih makan di luar. Narasumber memilih menu sarapan untuk *appetizer* adalah *pancake durian*, *main course* nasi goreng nanas dan *dessert* buah-buahan lokal.

Pada menu pertama adalah *appetizer*. Narasumber memilih untuk membuat *pancake* dengan berbahan dasar pisang dikarenakan pisang sebagai salah satu buah lokal yang mudah untuk didapatkan di Kabupaten Sumbawa. Selain itu juga *pancake* berbahan dasar pisang lebih sederhana untuk dibuat sehingga tidak membutuhkan waktu yang lama untuk disajikan kepada tamu. Pada tahap awal hal yang perlu dilakukan adalah memeriksa semua peralatan seperti teflon dan spatula. Kemudian bahan yang perlu dipersiapkan adalah tepung terigu, gula, garam, telur, susu cair dan mentega. Kemudian tahap berikutnya adalah tahapan memasak. Pada tahapan ini yang perlu dilakukan adalah;

- a. Pisang dipotong-potong kecil
- b. Buat adonan dengan seluruh bahan yang ada.
- c. Panaskan teflon
- d. Letakkan adonan dengan ukuran mini
- e. Ketika sudah setengah matang, letakkan potongan pisang di atasnya.
- f. Setelah matang, *pancake* diangkat dan oleskan madu di atasnya
- g. Hidangkan *pancake*.

Pada menu kedua yaitu *main course*, narasumber memilih nasi goreng nanas dan *omlete*. Menu ini dipilih karena dinilai lebih mudah untuk dibuat dan bahan-bahannya mudah untuk didapatkan. Selain itu juga menu ini dinilai lebih familier bagi wisatawan yang akan menonton *event* MXGP yang berasal dari lokal maupun mancanegara. Adapun tahapan persiapan yang perlu dilakukan adalah pertama menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan adalah nasi yang sudah matang, bumbu-bumbu seperti garam, *pepper*, gula, saus tiram, dan kecap manis, *seafood* (udang dan cumi) dan minyak goreng. Setelah itu menyiapkan seluruh peralatan yang dibutuhkan seperti wajan dan spatula serta kompor yang menyala. Setelah bahan dan alat telah siap, maka masuk pada proses memasak yang tahapannya sebagai berikut:

- a. Panaskan wajan.
- b. Tuang minyak goreng.
- c. Masukkan telur.
- d. Masukkan *seafood* (Udang dan Cumi).
- e. Setelah terlihat matang, masukkan nasi yang sudah matang.

- f. Aduk nasi hingga merata.
- g. Setelah terlihat matang, masukkan nanas dan bumbu-bumbu (pepper, gula, sauce tiram dan kecap manis).
- h. Aduk hingga merata
- i. Setelah matang sajikan.

Pada menu ketiga yaitu *dessert*, narasumber memilih untuk memberikan menu untuk buah-buahan yaitu buah semangka dan buah nanas seperti yang terlihat pada [Gambar 2](#). Alasan pemilihan buah semangka dan buah nanas dikarenakan merupakan buah lokal dan mudah untuk ditemukan di Kabupaten Sumbawa.



Gambar 2. Demonstrasi Pemetongan Buah oleh Narasumber

Narasumber memberikan penekanan kepada peserta bahwa ada beberapa persiapan yang perlu diperhatikan sebelum bekerja, seperti melakukan *exercise* sebagai keselamatan kerja juga pemanasan supaya tidak kaku ketika melakukan produksi makanan. Selain itu penggunaan *hand gloves* untuk menjaga kebersihan dan keselamatan kerja, kemudian melihat ketajaman dari pisau, menyiapkan talang yang bersih, mengecek kualitas buah dan mencuci buah. Selanjutnya proses pengupasan buah dilakukan mulai dari buah nanas. Khusus buah nanas perlu kejelian dikarenakan struktur buah yang memiliki semacam duri yang tertanam pada daging buah. Buah nanas dipotong kecil berbentuk segitiga sehingga memudahkan bagi tamu saat hendak menyantapnya. Adapun pemetongan buah semangka tidak perlu dikupas, hanya di potong kecil dan kemudian disusun rapi pada piring yang lebar (khusus buah). Letak buah saat di restoran harus berada terpisah dengan makanan berat atau dengan kata lain di tempat di meja khusus buah. Untuk menjaga kesegaran buah sebaiknya diletakkan es batu di sekitar atau di bawah piring buah.



Gambar 3. Demonstrasi Memasak Oleh Peserta

Setelah Narasumber memberikan materi dan mendemonstrasikan pembuatan pancake durian, nasi goreng nanas dan tata cara pemetongan buah-buahan, selanjutnya peserta diarahkan untuk mempraktikkan langsung ketiga jenis materi seperti terlihat pada [Gambar 3](#). Peserta melakukan praktik secara bergantian dikarenakan ketersediaan alat dan perlengkapan yang terbatas. Narasumber memperhatikan setiap peserta yang melakukan praktik dan mencatat poin-poin penting yang dilakukan peserta. Setelah peserta menyelesaikan

praktiknya, selanjutnya peserta diminta untuk menyajikan (*display*) di atas meja yang sudah disiapkan.

Setelah seluruh peserta menyajikan menu makanannya di atas meja, selanjutnya narasumber menilai hasil olahan menu dengan menilai rasa dan tata cara penyajian di piring (*plating*). Pada akhir sesi narasumber menyampaikan evaluasi kepada peserta terkait hal yang menjadi kelebihan dan kekurangan hasil olahan menu peserta. Para peserta mencatat setiap penilaian narasumber untuk dijadikan sebagai masukan ke depannya.

### 3.2 Standar Penyiapan Kamar Dan Penerimaan Tamu di Hotel dan Homestay

Hotel dan *homestay* sebagai layanan akomodasi yang dibutuhkan oleh wisatawan saat berada di suatu destinasi. Layanan yang diberikan tentunya yang sesuai dengan harapan wisatawan atau tamu [12]. Layanan yang diberikan seperti layanan kamar makan dan minuman. Pada sesi ini ada tiga materi pokok yang dipaparkan oleh narasumber yakni, penyiapan kamar, penerimaan tamu baik pelayanan *check in* dan pelayanan *check out*. Pada materi penyiapan kamar tamu yaitu mengenai prosedur yang dilakukan dalam penyiapan kamar tamu hingga kamar tersebut siap untuk di tempati. Hal utama yang menjadi perhatian pada penyiapan kamar tamu adalah bersih atau tidaknya kamar [13] sehingga dikatakan siap untuk digunakan atau dijual kepada tamu. Narasumber memberikan materi terkait dengan prosedur penyiapan kamar tamu dimulai petugas masuk ke kamar dengan menyebutkan identitas serta mengetuk pintu secara sopan, membuka pintu dengan pelan, membuka *curtain* jendela dan menyalakan semua lampu, asbak dan gelas di taruh di *washbasin*, mengecek kondisi properti kamar, mengumpulkan sampah dan kemudian dimasukkan ke dalam *garbage humper* dan melakukan proses *making bed* selanjutnya melakukan pembersihan area lantai dan melengkapi *guest supplies* dan *room supplies*. Selanjutnya meninggalkan kamar dan dilanjutkan proses *room double check* oleh *supervisor*. Adapun secara teknis langkah-langkah yang dilakukan adalah sebagai berikut:

- a. Mengetuk pintu 3 kali dan menyebutkan identitas.
- b. Membuka pintu perlahan.
- c. Membuka pintu dan menyalakan semua lampu.
- d. Gelas dan asbak diletakkan di *washbasin*
- e. Periksa semua properti kamar.
- f. Lakukan *stripping bed* dan buang di tempat sampah
- g. Letakkan linen yang kotor pada *trolley*.
- h. Lakukan *making bed*
- i. Bersihkan kamar
- j. Lakukan *dusting*
- k. Mengatur *room supplies*
- l. Lakukan *sweeping* dan *dusting*.
- m. Periksa ulang hasil kerja.

Materi penerimaan tamu disampaikan dua materi yakni process pelayanan *check in* dan proses pelayanan *check out* tamu. Proses *check in* merupakan bagian awal bagi tamu sebelum masuk ke dalam kamar bahkan menjadi kesan pertama [14] bagi tamu saat berada di hotel. Proses *check in* bertujuan untuk mendapatkan data atau informasi dari tamu sehingga pihak hotel memiliki data atau *backup* apabila terjadi hal-hal yang tidak diinginkan. Adapun data-data yang dibutuhkan seperti nama tamu, alamat tamu, nomor telepon, *email*, dan jenis pembayaran yang dilakukan. Adapun langkah-langkah yang perlu dilakukan antara lain:

- a. Memberi salam (*greeting*).
- b. Menawarkan bantuan.
- c. Menanyakan reservasi tamu.
- d. Mengecek di sistem.
- e. Konfirmasi ulang reservasi.
- f. Menanyakan proses pembayaran dan menyiapkan kunci kamar.
- g. Tamu dipersilahkan ke kamar.



Gambar 4. Demonstrasi Check in dan Check out

Pada materi *check out* dipaparkan mengenai proses dan prosedur *check out*. proses *check out* merupakan bagian yang tak terpisahkan dalam pengelolaan kantor depan seperti terlihat pada [Gambar 4](#). Dalam proses dan prosedur *check out* bertujuan untuk memastikan pembayaran kamar [15] telah di laksanakan dan memastikan kondisi kamar tidak ada yang terbawa oleh tamu atau kondisi rusak. Pada materi ini narasumber kepada peserta menjelaskan prosedur yang bisa dilakukan dalam menjalankan proses *check out* pada tamu sebagai berikut:

- a. Memberi salam (*greeting*).
- b. Menawarkan bantuan.
- c. Meminta nomor kunci kamar tamu.
- d. Menyiapkan *bill*.
- e. Meminta *review* terkait hotel dan kamar.
- f. Memberikan ucapan selamat jalan.



Gambar 5. Praktik Making Bed oleh peserta dengan didampingi oleh narasumber

Narasumber memberikan tiga materi ini secara berurutan. Selanjutnya diberikan kesempatan kepada peserta secara bergantian untuk bertanya dan mempraktikkan khususnya pada proses *check in* dan *check out* serta pada proses *making bed*. Pada proses *check in* dan *check out*, peserta melakukan simulasi dengan cara berbagi peran dan dilakukan secara berpasangan. Ada peserta yang menjadi tamu dan ada juga yang menjadi staf. Kemudian dilakukan secara bergantian. Saat proses simulasi narasumber memperhatikan dan mencatat setiap aktivitas yang dilakukan oleh para peserta. Khususnya pada tahapan *critical point* di masing-masing kegiatan baik prosedur *check in* maupun prosedur *check out*.

Selanjutnya pada praktik penyiapan kamar tamu, peserta diminta untuk mempraktikkan secara bergantian proses *making bed* seperti terlihat pada [Gambar 5](#). Untuk kegiatan praktik *making bed* dilakukan secara berpasangan dikarenakan ketersediaan *bed* dan kondisi kamar tempat praktik terbatas. Pada akhir sesi praktik peserta diberikan evaluasi terkait hasil praktik *making bed* yang dilakukan.

### 3.3 Hasil Tanggapan Peserta Terhadap Pelatihan

Setelah dilakukan pelatihan baik materi pengolahan makanan dan minuman dan penyiapan kamar dan penerimaan tamu, di akhir sesi penutupan pada hari kedua, panitia membagikan kuesioner yang berisikan

12 butir pertanyaan kepada seluruh peserta pelatihan. Kuesioner yang dibagikan sebagai bentuk evaluasi dari peserta terkait dengan kualitas pelatihan yang dilakukan oleh Politeknik Pariwisata Lombok di Kabupaten Sumbawa. Setelah didapatkan hasil skor jawaban dari peserta, maka selanjutnya dilakukan interpretasi. Dasar interpretasi yang digunakan adalah dengan melihat nilai rata-rata dari masing-masing indikator penilaian sebagaimana yang diuraikan pada [Tabel 2](#) [16].

Tabel 2. Dasar Interpretasi Skor Indikator Penilaian

No.	Rentang Skor	Interpretasi
1	1 – 1.8	Rendah
2	> 1.8 – 2.6	Kurang
3	> 2.6 – 3.4	Cukup
4	> 3.4 – 4.2	Tinggi
5	> 4.2 – 5.0	Sangat Tinggi

Hasil kuesioner yang telah dibagikan kepada peserta selanjutnya ditabulasi menggunakan *microsoft excel* kemudian datanya di-copy ke *software SPSS Ver. 26*. Data yang ada kemudian dianalisis menggunakan analisis distribusi frekuensi. Sehingga didapatkan hasil analisis data sebagaimana [Tabel 3](#) berikut.

Tabel 3. Hasil Analisis Distribusi Frekuensi

Indikator Penilaian	Skor Jawaban										Nilai Rata-rata
	1		2		3		4		5		
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	
Materi kegiatan menarik	0	0	0	0	0	0	8	30.8	18	69.2	4.69
Materi sesuai kebutuhan	0	0	0	0	0	0	7	26.9	19	73.1	4.73
Peserta semangat dan antusias	0	0	0	0	0	0	3	11.5	23	88.5	4.88
Materi jelas dan mudah dipahami	0	0	0	0	0	0	6	23.1	20	76.9	4.76
Peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru	0	0	0	0	0	0	4	15.4	22	84.6	4.84
Materi aplikatif dan langsung diterapkan oleh masyarakat	0	0	0	0	0	0	10	38.5	16	61.5	4.61
Teknik penyampaian materi efektif	0	0	0	0	0	0	05	19.2	21	80.8	4.80
Waktu penyajian efektif dan efisien	0	0	0	0	2	7.7	12	46.2	12	46.2	4.38
Venue kegiatan layak	0	0	0	0	1	3.8	7	26.9	18	69.2	4.65
Peralatan pendukung berfungsi dengan baik	0	0	0	0	1	3.8	6	23.1	19	73.1	4.69
Secara keseluruhan kegiatan memuaskan	0	0	0	0	0	0	4	15.4	22	84.6	4.84
Kegiatan selanjutnya perlu dilakukan	0	0	0	0	0	0	4	15.4	22	84.6	4.84
Rata-Rata Total Skor											4.72

Berdasarkan hasil analisis distribusi frekuensi pada [Tabel 2](#) di atas, maka didapatkan hasil nilai rata-rata total skor dari indikator penilaian sebesar 4.72 dan sesuai dengan dasar interpretasi skor yang dinyatakan oleh [\[16\]](#) sebagaimana pada [Tabel 1](#) maka nilai ini masuk pada kategori sangat tinggi. Sehingga dapat dinyatakan bahwa secara umum seluruh peserta beranggapan bahwa pelatihan seperti ini sangat cocok dan sesuai dengan kebutuhan peserta. Sehingga diharapkan ke depannya Politeknik Pariwisata Lombok dapat melakukan kegiatan pelatihan yang serupa.

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan yang dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa seluruh peserta bisa mengikuti dan mempraktikkan materi yang diberikan dengan baik. Hal ini dapat dilihat dari setiap materi baik pengolahan makanan, penyiapan kamar dan penerimaan tamu dapat dipraktikkan dengan lancar dan hasilnya baik. Berdasarkan hasil kuesioner yang dibagikan, secara keseluruhan pelatihan ini diberikan penilaian yang baik dan sesuai dengan kebutuhan peserta.

Selanjutnya, berdasarkan hasil kegiatan yang dilakukan, maka diharapkan pelatihan serupa dapat dilakukan secara rutin dan dengan alokasi waktu yang lebih banyak. Beberapa tambahan pelatihan yang bisa

disarankan antara lain pelatihan barista, pelatihan *food costing* dan pelatihan pelayanan restoran oleh *waiter*.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] S. Sant, L. Misener, and D. Mason, "Leveraging sport events for tourism gain in host cities: a regime perspective," *J. Sport Tour.*, vol. 23, no. 4, pp. 203–223, 2019, doi: 10.1080/14775085.2019.1711444.
- [2] S. Ferrari and C. Guala, "Mega-events and their legacy: Image and tourism in Genoa, Turin and Milan," *Leis. Stud.*, vol. 36, no. 1, pp. 119–137, 2017, doi: 10.1080/02614367.2015.1037788.
- [3] A. N. Candrea and A. Ispas, "Promoting Tourist Destinations through Sport Events: The Case Of Braşov," *Rev. Tur. - Stud. si Cercet. Tur.*, vol. 10, no. 10, pp. 61–67, 2010.
- [4] A. Kersulić, M. Perić, and N. Wise, "Assessing and considering the wider impacts of sport-tourism events: A research agenda review of sustainability and strategic planning elements," *Sustain.*, vol. 12, no. 11, 2020, doi: 10.3390/su12114473.
- [5] J. I. Rojas-Méndez, G. Davies, J. Jamsawang, J. L. Sandoval Duque, and G. M. Pipoli, "Explaining the mixed outcomes from hosting major sporting events in promoting tourism," *Tour. Manag.*, vol. 74, no. December 2018, pp. 300–309, 2019, doi: 10.1016/j.tourman.2019.04.001.
- [6] M. Raga, "Peran Atribut Destinasi Terhadap Pembentukan Citra Kota Bandung Sebagai Destinasi MICE di Indonesia," *J. Kepariwisata Destin. Hosp. dan Perjalanan*, vol. 3, no. 1, pp. 41–53, 2020, doi: 10.34013/jk.v3i1.31.
- [7] Y. Jeong, A. Yu, and S. K. Kim, "The antecedents of tourists' behavioral intentions at sporting events: The case of South Korea," *Sustain.*, vol. 12, no. 1, pp. 1–16, 2020, doi: 10.3390/SU12010333.
- [8] E. D. H. Putri, *Pengantar Akomodasi dan Restoran.pdf*, Edisi 1. Yogyakarta: Deepublish, 2017.
- [9] E. Milaningrum, P. Rahmawati, Z. Zulkifli, and S. Mulyanto, "Pelatihan Peningkatan Kemampuan Berkomunikasi Menggunakan Bahasa Inggris Dalam Memberikan Pelayanan Prima Pada Industri Perhotelan di Balikpapan," *Abdimas Univers.*, vol. 1, no. 2, pp. 15–19, 2019, doi: 10.36277/abdimasuniversal.v1i2.34.
- [10] I. Pratiwi, "Pengaruh Kualitas Produk Makanan dan Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu di Nostalgia Restaurant The Sidji Hotel Pekalongan," *J. Pengabd. Masy. Waradin*, vol. 1, no. 3, pp. 135–148, 2021.
- [11] D. N. Aprilia, "Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap kualitas makanan di hotel aston rasuna jakarta," *J. Hosp. dan Pariwisata*, vol. 2, no. 2, pp. 216–227, 2016, [Online]. Available: <https://journal.ubm.ac.id/index.php/journal-fame/article/view/1422>
- [12] P. Di and D. Perhotelan, "Peranan Front Desk Agent Dalam Membentuk Citra," vol. V, no. 2, pp. 1–12, 2014.
- [13] L. Knezevic Cvelbar, B. Grün, and S. Dolnicar, "'To Clean or Not to Clean?' Reducing Daily Routine Hotel Room Cleaning by Letting Tourists Answer This Question for Themselves," *J. Travel Res.*, vol. 60, no. 1, pp. 220–229, 2021, doi: 10.1177/0047287519879779.
- [14] L. H. Pinto, B. P. Vieira, and T. M. Fernandes, "'Service with a piercing': Does it (really) influence guests' perceptions of attraction, confidence and competence of hospitality receptionists?," *Int. J. Hosp. Manag.*, vol. 86, no. August, p. 102365, 2020, doi: 10.1016/j.ijhm.2019.102365.
- [15] R. Battiti, M. Brunato, and F. Battiti, "RoomTetris: an optimal procedure for committing rooms to reservations in hotels," *J. Hosp. Tour. Technol.*, vol. 11, no. 4, pp. 589–602, 2020, doi: 10.1108/JHTT-08-2019-0108.
- [16] Sudjana, "*Metode Statistik*". Jakarta: Rineka Cipta, 2006.