

**STRATEGI PENGELOLAAN RESTAURANT & BAR
DI BALI PARAGON RESORT HOTEL PADA MASA PANDEMI**

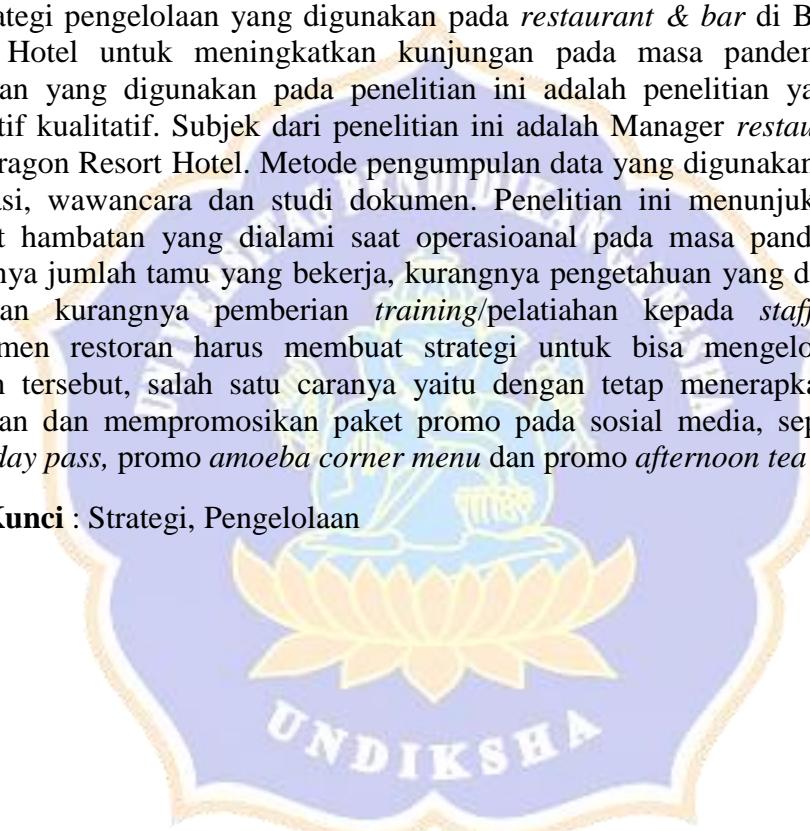
Oleh :

**Ni Putu Widya Pangestika. NIM 1807031036
Jurusan Manajemen, Prodi DIII Perhotelan**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hambatan yang dialami saat operasional dan strategi pengelolaan yang digunakan pada *restaurant & bar* di Bali Paragon Resort Hotel untuk meningkatkan kunjungan pada masa pandemi. Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah penelitian yang bersifat deskriptif kualitatif. Subjek dari penelitian ini adalah Manager *restaurant & bar* Bali Paragon Resort Hotel. Metode pengumpulan data yang digunakan antara lain observasi, wawancara dan studi dokumen. Penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat hambatan yang dialami saat operasional pada masa pandemi karena kurangnya jumlah tamu yang bekerja, kurangnya pengetahuan yang dimiliki oleh *staff* dan kurangnya pemberian *training/pelatihan* kepada *staff*, sehingga manajemen restoran harus membuat strategi untuk bisa mengelola kembali restoran tersebut, salah satu caranya yaitu dengan tetap menerapkan protokol kesehatan dan mempromosikan paket promo pada sosial media, seperti promo *family day pass*, promo *amoeba corner menu* dan promo *afternoon tea*.

Kata Kunci : Strategi, Pengelolaan



**STRATEGI PENGELOLAAN RESTAURANT & BAR
DI BALI PARAGON RESORT HOTEL PADA MASA PANDEMI**

Oleh :

**Ni Putu Widya Pangestika. NIM 1807031036
Jurusan Manajemen, Prodi DIII Perhotelan**

ABSTRACT

This study aims to determine the obstacles experienced during operations and the management strategies used in restaurants & bars at Bali Paragon Resort Hotel to increase visits during the pandemic. The research method used in this research is descriptive qualitative research. The subject of this research is the manager of the restaurant & bar Bali Paragon Resort Hotel. Data collection methods used include observation, interviews and document studies. This study shows that there are obstacles experienced during operations during the pandemic due to the lack of guests working, the lack of knowledge possessed by the staff and the lack of providing training/training to the staff, so that the restaurant management must make a strategy to be able to re-manage the restaurant, one of which is the management of the restaurant. The way is by continuing to apply health protocols and promoting promo packages on social media, such as family day pass promos, amoeba corner menu promos and afternoon tea promos.

Keywords: Strategy, Management

