

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT SECTION
SWISS-BELRESIDENCES KALIBATA JAKARTA**

PERIODE SEPTEMBER 2018 S/D MARET 2019



Disusun Oleh:

NAMA : AMINNU PROBO LAKSONO

NIM : 116109150

JURUSAN : PERHOTELAN (D III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT SECTION
SWISS-BELRESIDENCES KALIBATA JAKARTA
PERIODE SEPTEMBER 2018 S/D MARET 2019**

**Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III
Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta**



Disusun Oleh:

NAMA : AMINNU PROBO LAKSONO

NIM : 116109150

JURUSAN : PERHOTELAN (D III)

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2020

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT SECTION
SWISS-BELRESIDENCES KALIBATA JAKARTA
PERIODE SEPTEMBER 2018 S/D MARET 2019**

DISUSUN OLEH

Nama : AMINNU PROBO LAKSONO
NIM : 116109150
Jurusan : Perhotelan (DIII)

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S.ST.M.M)

(Dra. Heni Susilowati, MM)

NIDN.0516057102

NIDN. 0505026202

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT SECTION
SWISS-BELRESIDENCES KALIBATA JAKARTA
PERIODE SEPTEMBER 2018 S/D MARET 2019



Disusun Oleh

Nama : AMINNU PROBO LAKSONO

NIM : 116109150

Jurusan : Perhotelan (D III)

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan

Pada Tanggal

Penguji

(Dra . Heni Susilowati,MM)

NIDN. 0505026202

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs.Prihatno,MM.)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-NYA yang dilimpahkan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“PENYIMPANAN BAHAN MENTAH TERHADAP KUALITAS MAKANAN”** penulisan tugas akhir ini dimaksudkan untuk memenuhi syarat kelulusan program diploma (D3) jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.

Penulisan dan penelitian ini tidak akan terlaksana dengan baik tanpa bantuan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Penulis memberikan penghargaan setinggi-tingginya serta ucapan terimakasih kepada para pihak, khususnya kepada:

1. Ibu Dra. Heni Susilowati ,MM, selaku dosen pembimbing tugas akhir yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan pengarahan terhadap penyusunan tugas akhir ini.
2. Bapak Drs. Prihatno ,MM., selaku Ketua STP AMPTA
3. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.ST.M.M, selaku Ketua Jurusan Perhotelan STP AMPTA.
4. Bapak Pepen Gustamiaji, selaku *Human Resources Manager* di Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta
5. Orangtua tercinta, Joko Wartono dan Rohwi Harwati yang sudah memberikan dukungan serta doa dan sudah memberikan dukungan secara material dan non material.

6. Semua pihak yang telah membantu penulis yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis menyadari masih banyak terdapat kekurangan, sehingga saran dan kritik yang membangun diharapkan oleh penulis untuk menjadi lebih baik. Penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan. Terimakasih dan salam sejahtera bagi kita semua.

Yogyakarta, Januari 2020

Aminnu Probo Laksono

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	iv
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	4
BAB II. LANDASAN TEORI	5
A . Gambaran Umum Hotel	5
1. Pengertian Hotel Secara Umum	5
2. Klasifikasi Hotel Bintang.....	7
3. Departemen/Bagian di hotel.....	11
4. Pengertian F & B Departemen.....	14
5. Organisasi Pada Kithcen	16
6. Hygiene dan Sanitasi.....	18

B. Gambaran Umum Food and Beverage Product.....	18
1. Definisi Food And Beverage Departemen	18
a. Bahan baku.....	19
b. Kebersihan.....	21
c. Peralatan.....	22
d. Sumber daya manusia	22
BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA.....	25
A. Gambaran Tempat Praktek Kerja Lapangan.....	25
1. Deskripsi Hotel Lokasi PKL.....	25
2. Fasilitas Swiss-BelResidences Kalibata	30
3. Deskripsi Departemen Tempat PKL	39
4. Job Description Obyek PKL	40
5. Gambaran Umum F&B Swiss-Belresidences Kalibata	44
B. Jadwal Kerja.....	45
C. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan	46
D. Pelaksanaan Kerja	46
E. Analisa Pelaksanaan	47
1. Cara Penyimpanan Bahan Makanan Mentah Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Makanan	47
2. Metode – Metode Penyimpanan Bahan Mentah di Hotel Swiss- Belresidences Kalibata Jakarta.....	52

3. Kendala Yang Dihadapi Dalam Peyimpanan Bahan Mentah dan Cara Mengatasinya.....	52
BAB IV. PENUTUP	55
A. Kesimpulan	55
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56

LAMPIRAN

Sertifikat PKL/ surat keterangan telah melaksanakan PKL di Hotel.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha boga lainnya, akhir-akhir ini semakin berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya. Secara umum, produk yang dijual oleh pihak manajemen hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata/*Tangible Product* seperti kamar hotel, restoran, spa, dan berbagai fasilitas hotel lainnya dan produk tidak nyata/*Intangible Product* seperti kenyamanan, layanan, suasana dan lain sebagainya.

Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta dalam menunjang kelancaran usaha jasa, juga menawarkan kedua produk tersebut kepada calon pelanggan dalam pelaksanaannya, Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta hotel memiliki standar tersendiri, yang ditekankan kepada setiap karyawan dalam memberikan layanan kepada pelanggan khususnya aspek *intangible Product* sebagai salah satu jasa yang siap dinikmati, utamanya pada bagian dapur/*kitchen* restoran hotel perihal kesehatan dan kebersihan sanitasi dan *hygiene* dalam pengelolaan makanan.

Sanitasi adalah “suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama pada hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan

kelangsungan hidup. Sedang *hygiene* adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. *Hygiene* erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan.

Sanitasi *hygiene* adalah meliputi perorangan, makanan dan minuman serta lingkungan, dan tujuan diadakannya usaha sanitasi dan *hygiene* adalah untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lain sebagai akibat dari adanya interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia.

Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta sebagai salah satu industri penyedia jasa, dari aspek layanan makanan dan minuman sudah tentu berupaya semaksimal mungkin untuk menyelenggarakannya sebaik mungkin. Hal ini dibuktikan dengan adanya dukungan fasilitas dapur, tenaga pengolah makanan yang terampil dibidangnya serta peralatan yang sesuai dengan standar industri dalam pengelolaan makanan.

Berdasarkan hasil pengamatan, dapat diketahui bahwa pengelolaan makanan di Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta dilakukan dengan menerapkan teknik-teknik kulineri yang disesuaikan dengan jenis bahan serta menu yang akan diolah.

Namun demikian, dengan diterapkannya teknik-teknik kulineri ini, belum tentu menjadi jaminan bahwa makanan yang diolah sudah memenuhi syarat kesehatan *hygiene* sanitasi. Karena itu penulis tertarik melakukan praktek kerja lapangan dihotel Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta untuk

memahami lebih jauh tentang *Hygiene* dan Sanitasi yang ada di *food & beverage product department*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis meneliti secara khusus permasalahan yang timbul sehingga dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana cara penyimpanan bahan mentah untuk meningkatkan kualitas produk makanan yang akan disajikan di Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta.
2. Apa kendala-kendala dalam melakukan penyimpanan bahan makanan mentah.

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Praktek lapangan kerja ini sangat penting dalam dunia pendidikan untuk menambah pengetahuan dan pengalaman tentang segala sesuatu yang berhubungan dengan masalah-masalah yang dialami. Tujuan penulis melakukan praktek lapangan kerja adalah :

1. Untuk mengetahui cara penyimpanan bahan makanan mentah.
2. Untuk mengetahui kendala-kendala penyimpanan bahan makanan mentah.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Mahasiswa

Sebagai tambahan wawasan untuk saya sebagai kegiatan penelitian selanjutnya dan juga sebagai syarat untuk dapat menempuh ujian akhir.

2. Manfaat bagi Akademik

Sebagai bahan acuan mengajar yang relevan dan bermanfaat bagi pelajar yang menggeluti dunia kepariwisataan khususnya *food and beverage department* yang didalamnya tak lepas dari aspek akomodasi.

3. Manfaat bagi Perusahaan

Sebagai bahan pertimbangan dalam pemecahan masalah yang dihadapi saat bekerja khususnya *food and beverage department*.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Gambaran Umum Hotel

1. Pengertian Hotel Secara Umum

Kata Hotel mulai dipakai sejak abad ke 18 di London, Inggris. Pada saat itu kata hotel adalah “ garni “, sebuah rumah besar yang dilengkapi dengan sarana tempat menginap/tinggal untuk penyewaan secara harian, mingguan atau bulanan. Kata hotel sendiri merupakan perkembangan dari bahasa Perancis. Hotel berasal dari bahasa latin “ hostel “ dan mulai dikenal di masyarakat pada tahun 1797.

Ada beberapa definisi hotel berdasarkan berbagai pendapat, di antaranya menurut Sulastiyono (2008:4) Hotel adalah suatu badan usaha yang bergerak dalam bidang jasa akomodasi yang dikelola secara komersil. Di dalam hotel para tamu mendapatkan layanan penginapan, makanan dan minuman, serta fasilitas lainnya. Hotel adalah usaha penyediaan akomodasi berupa kamar-kamar di dalam suatu bangunan, yang dapat dilengkapi dengan jasa pelayanan makan dan minum, kegiatan hiburan dan/atau fasilitas lainnya secara harian dengan tujuan memperoleh keuntungan. (Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No. 4, 2013).

Dari pengertian tersebut maka pengertian atau definisi hotel secara umum adalah badan usaha akomodasi atau perusahaan yang

menyediakan pelayanan bagi masyarakat umum dengan fasilitas jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman, jasa layanan kamar, serta jasa pencucian pakaian. Fasilitas ini diperuntukan bagi mereka-mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu.

Hotel memiliki beberapa karakteristik yang membuatnya berbeda dengan badan usaha lainnya, seperti :

- a. Hotel tergolong perusahaan yang padat modal serta padat karya yang artinya dalam pengelolaannya memerlukan modal usaha yang besar dengan tenaga pekerja yang banyak pula.
- b. Pelanggan diperlakukan seperti raja dan pelanggan juga dilakukan seperti patner dalam usaha karena keuntungan yang didapat hotel sangat tergantung pada banyaknya pelanggan yang menggunakan fasilitas hotel tersebut.
- c. Hotel berbeda dengan usaha lainnya dimana dalam beroperasi hotel langsung selama 24 jam sehari, tanpa adanya hari libur guna melayani pelanggan hotel dan masyarakat umum yang ingin menggunakan jasa hotel.
- d. Sangat dipengaruhi oleh keadaan dan perubahan yang terjadi pada sektor ekonomi, politik, Sosial budaya, dan keamanan dimana hotel tersebut berada.

2. **Klasifikasi Hotel Bintang**

Hotel Bintang dalam keputusan menteri pariwisata dan ekonomi kreatif NO. PM.53/HM.001/MPEK/2013 Bab 1 pasal 1 menyatakan Hotel bintang yaitu “hotel yang telah memenuhi kriteria penilaian penggolongan kelas hotel bintang satu, dua, tiga, empat, dan bintang lima“. Untuk itu dibuatlah klasifikasi hotel sebagai berikut :

a. Hotel Bintang Satu

Hotel bintang satu merupakan jenis hotel yang tergolong kecil karena dikelola oleh pemiliknya langsung. Biasanya terletak di kawasan yang ramai dan memiliki transportasi umum yang dekat serta hiburan dengan harga yang masuk akal. Adapun kriterianya, antara lain :

- 1) Jumlah kamar standar, minimum 10 kamar.
- 2) Kamar mandi di dalam.
- 3) Luas kamar standar, minimum 20 m².

b. Hotel Bintang Dua

Hotel bintang dua biasanya terletak dilokasi yang mudah dicapai artinya akses menuju lokasi hotel tersebut sangat mudah. Bangunannya terawat, bersih dan rapi serta lokasinya bebas polusi. Adapun kriterianya adalah :

- 1) Jumlah kamar standar, minimum 20 kamar.

- 2) Kamar *suite* minimum 1 kamar.
- 3) Kamar mandi di dalam.
- 4) Kamar memiliki telepon dan televisi.
- 5) Luas kamar standar, minimum 22 m².
- 6) Luas kamar *suite*, minimum 44 m².
- 7) Pintu kamar dilengkapi pengaman.
- 8) Harus ada *lobby*.
- 9) Tata udara dengan AC/ventilasi.
- 10) Kapasitas penerangan minimum 150 lux.
- 11) Terdapat sarana olahraga dan rekreasi.
- 12) Ruangan dilengkapi dengan tata udara dengan pengatur udara.
- 13) Memiliki bar.

c. Hotel Bintang Tiga ☆☆☆

Sementara itu untuk hotel bintang tiga biasanya lokasinya dekat tol, pusat bisnis dan daerah perbelanjaan, dengan menawarkan pelayanan terbaik, kamar yang luas dan *lobby* yang penuh dekorasi. Para karyawan hotel yang bertugas terlihat rapi dan profesional. Berikut kriterianya :

- 1) Jumlah kamar standar, minimum 30 kamar.
- 2) Terdapat minimum 2 kamar *suite*.
- 3) Kamar mandi di dalam.
- 4) Luas kamar standar, minimum 24 m².

- 5) Luas kamar *suite*, minimum 48 m².
- 6) Kamar memiliki *toilet* sendiri.
- 7) Memiliki sarana rekreasi dan olahraga.
- 8) Kamar dilengkapi dengan pengatur udara mekanik (AC) dengan suhu 24 °C.
- 9) Tersedia Restoran yang menawarkan hidangan diatas rata-rata pada saat sarapan, makan siang dan makan malam.
- 10) Memiliki *valet parking*.

d. Hotel Bintang Empat 

Hotel bintang empat sudah termasuk hotel yang cukup berkelas dengan para karyawan dan *staff* yang lebih profesional dalam melayani tamu yang datang. Mereka juga dibekali informasi mengenai pariwisata di sekitar hotel. Hotel jenis ini memiliki bangunan yang cukup besar dekat dengan pusat perbelanjaan, restoran, dan hiburan. Pelayanannya pun diatas rata-rata sehingga tamu akan puas bila menginap. Berikut kriterianya :

- 1) Jumlah kamar standar, minimum 50 kamar.
- 2) Memiliki minimum 3 kamar *suite*.
- 3) Kamar mandi di dalam.
- 4) Luas kamar standar, minimum 24 m².
- 5) Luas kamar *suite*, minimum 48 m².
- 6) Memiliki *lobby* dengan luas minimum 100 m².

- 7) Memiliki Bar.
 - 8) Memiliki sarana rekreasi dan olah raga.
 - 9) Kamar mandi dilengkapi dengan instalasi air panas/ dingin.
 - 10) Memiliki *toilet* umum.
- e. Hotel Bintang Lima ☆☆☆☆☆
- Terakhir hotel bintang lima. Hotel jenis ini merupakan hotel termewah dengan berbagai fasilitas tambahan serta pelayanan multi bahasa yang tersedia. Hotel bintang lima memegang prinsip bahwa tamu nomor satu sehingga ketika tamu datang disambut dipintu masuk hotel, diberikan *welcome drink* dan ketika di kamar diberikan daftar anggur yang bisa dipilih. Adapun kriteria hotel jenis ini, yaitu:
- 1) Jumlah kamar standar, minimum 100 kamar.
 - 2) Terdapat minimum 4 kamar *suite*.
 - 3) Memiliki kamar mandi pribadi di dalam kamar.
 - 4) Luas kamar standar, minimum 26 m².
 - 5) Luas kamar *suite*, minimum 52 m².
 - 6) Tempat tidur dan perabot di dalam kamar kualitas nomor 1.
 - 7) Terdapat restoran dengan layanan antar ke kamar selama 24 jam dalam seminggu.
 - 8) Terdapat pusat kebugaran, *valet parking*, dan *service* dari *concierge* dengan pengalaman matang.

3. Departemen / Bagian di Hotel

Bagian-bagian atau *departmen* yang terdapat dalam hotel secara umum adalah sebagai berikut :

a. Kantor Depan Hotel (*Front Office Department*)

Peranan dan fungsi utama dari bagian kantor depan hotel (*Front Office Department*) adalah menjual (menyewakan) kamar kepada para tamu. Oleh karena itu, maka lokasi atau letak kantor depan hotel seharusnya berada di tempat yang mudah dilihat atau diketahui oleh tamu.

b. Tata Graha Hotel (*Housekeeping Department*)

Bagian tata graha (*Housekeeping*) adalah salah satu bagian yang mempunyai peranan dan fungsi yang cukup *vital* dalam memberikan pelayanan kepada para tamu, terutama yang menyangkut pelayanan kenyamanan dan kebersihan ruang hotel. Dalam melaksanakan tugas-tugas dibidang pelayanan kenyamanan dan kebersihan ruang hotel, maka bagian tata graha juga harus melakukan kerjasama dengan bagian-bagian lainnya yang terdapat di hotel, seperti bagian kantor depan hotel (*Front Office Department*), bagian makanan dan minuman (*Food & Beverage Department*), bagian mesin (*Engineering*)

c. Makanan dan Minuman (*Food & Beverage Department*)

Bagian makanan dan minuman mempunyai fungsi melaksanakan penjualan makanan dan minuman. Sekalipun melakukan fungsi menjual

makanan dan minuman, tetapi dibalik itu semuanya terdapat kegiatan-kegiatan yang sangat kompleks. Kegiatan itu adalah melaksanakan usaha pengembangan produk makanan dan minuman, merencanakan kegiatan-kegiatan yang dapat menarik tamu untuk makan dan minum di restoran hotel, melakukan pembelian bahan-bahan makanan dan minuman, penyimpanan bahan-bahan makanan dan minuman, melakukan pengolahan, penyajian makanan dan minuman serta penghitungan produk.

d. *Marketing and Sales Department*

Bagian ini berfungsi dalam memasarkan produk hotel, serta kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan pemasaran hotel, dengan berbagai cara bagian ini berusaha untuk mendapatkan tamu sebanyak mungkin ke dalam hotel, agar dapat menentukan banyaknya peningkatan pendapatan yang diperoleh melalui tamu-tamu yang menginap dan menggunakan fasilitas-fasilitas hotel.

e. *Accounting Department*

Accounting Department ini merupakan sebuah pusat bagi perusahaan hotel dalam menyelenggarakan penyusunan, pencatatan dan administrasi keuangan. Dengan adanya *department* ini maka pihak manajemen akan dapat mengetahui seberapa banyak pendapatan

yang telah diperoleh serta bagaimana perkembangan perusahaan tersebut untuk masa yang akan datang.

f. *Human Resource Department*

Bagian ini berfungsi melakukan kegiatan yang ada kaitannya dengan sumber daya manusia yang ada di lingkungan kerja hotel. *Departmen* ini juga memiliki tugas dalam mengembangkan tenaga kerja yang ada serta mengatur dan menyelenggarakan pendidikan maupun latihan kerja bagi karyawan dari semua tingkatan.

g. *Engineering Department*

Departmen ini bertanggungjawab dalam kegiatan yang berhubungan dengan perencanaan dan konstruksi bangunan hotel, selain itu juga bagian ini berkaitan dengan peralatan dan perlengkapan hotel yang bersifat mekanik (mesin) serta mengurus pengadaan dan pemeliharaan instalasi listrik dan pengadaan air bersih untuk keperluan tamu maupun untuk keperluan karyawan hotel. Disamping fungsi dan tugas diatas, *department engineering* juga mengurus perlengkapan dan peralatan yang bias digunakan dalam hal yang berhubungan dengan pencegahan dan penanggulangan kebakaran maupun yang berhubungan dengan keselamatan kerja.

h. *Security Departement*

Bagian ini bertugas dalam hal yang berhubungan dengan masalah yang ada kaitannya dengan keamanan di dalam hotel maupun di luar hotel serta memelihara ketertiban di wilayah kerjanya.

4. Pengertian Food & Beverage Department

Food and Beverage Department yaitu bagian yang bertugas mengolah, memproduksi, dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta professional.

Food and Beverage Department terbagi menjadi dua bagian yang saling bergantung satu sama lain dan harus saling bekerjasama. Dua bagian tersebut adalah :

a. *Food and beverage* bagian depan (*front service*)

Yaitu bagian yang langsung berhubungan dengan tamu, terdiri dari :

1) *Bar*

Bar merupakan bagian dari *food and beverage department* yang bertugas menyiapkan makanan dan minuman, baik ber *alcohol* dan non alkoholik.

2) *Restoran*

Restoran merupakan bagian dari *food and beverage department* yang berfungsi menyelenggarakan pelayanan makanan dan minuman secara komersial pada suatu hotel.

3) *Banquet*

Banquet merupakan bagian yang bertanggung jawab dalam event-event besar yang di selenggarakan di hotel melalui pelayanan makanan dan minuman, biasanya di selenggarakan di *ball room, garden*.

4) *Room Service*

Room Service Merupakan bagian dari *food and beverage service* yang bertugas melayani makanan dan minuman pada tamu yang menghendaki makan dan minum dalam kamar hotel. *Room service* buka selama 24 jam dengan menggunakan pelayanan *trolley* atau *tray*.

b. *Food & beverage* bagian belakang (*back service*)

Yaitu bagian yang tidak langsung berhubungan dengan tamu karena harus melalui perantara pramusaji, terdiri dari :

1) *Kitchen*

Dapur utama yang mengurus dan bertanggung jawab terselenggaranya produksi makanan dan minuman yang di butuhkan pelanggan di semua *Kitchen Outlet*.

2) *Stewarding*.

Stewarding merupakan section utama sebagai kantor, gudang peralatan dan sekaligus sebagai area pemusatan pembersihan, perawatan, penyimpanan semua *operating equipment food and beverage department* hotel.

5. Organisasi pada Kitchen

Berikut ini jabatan dalam organisasi dapur beserta tugasnya secara garis besar untuk memberikan gambaran umum semua jabatan di *kitchen* departemen dalam rangka meningkatkan pengetahuan secara menyeluruh:

a. *Chief Cook (Executive Chef)* biasa disebut juga *Chef De Cuisin* atau dipanggil dengan “*Chef*” saja. Pekerjaan seorang *Chef* lebih banyak bersifat *administrative*. Pada hotel kecil seorang *Chef* masih dituntut untuk turun tangan mengolah makanan. Tugas dan tanggung jawab seorang *Chef* antara lain :

- 1) Mengelola dapur yang menjadi tanggung jawabnya.
- 2) Menyusun menu.
- 3) Membuat *standatr recipe* beserta *food cost* nya.
- 4) Membuat *purchase order* (bahan-bahan).
- 5) Membuat perkiraan (*forecast*) yang akan dicapai.
- 6) Memimpin staff dan bawahannya.
- 7) Mengawasi jalannya operasional *kitchen* terutama pada saat restoran buka.

- b. *Assistant Chief Cook (Sous Chef)* tugas dan tanggung jawabnya adalah menggantikan kedudukan *Chef* apabila dia berhalangan atau sedang libur (*day off*).
- c. *Chef de Partie* bertugas mengawasi kelancaran jalannya operasional pada salah satu seksi yang menjadi tanggung jawabnya. Mengorganisasikan dan membagi tugas dan pekerjaan pada bawahannya, dan ikut secara langsung turun tangan mengolah makanan.
- d. *Demi Chef* adalah wakil *Chef de Partie*, tugas dan tanggung jawabnya mirip seperti *Chef de Partie*.
- e. *Cook* atau *Commis*, setiap *Chef de Partie* dibantu oleh juru masak dalam hal ini *cook* untuk melaksanakan tugas dan tanggung jawab dan jumlahnya tergantung pada volume pekerjaan masing-masing bagian. *Commis 1* atau *1st Cook* adalah pangkat yang biasanya diberikan kepada *cook* yang dianggap mampu untuk mengambil alih tanggung jawab atasannya dan untuk beberapa hal dia diberi wewenang untuk bertindak sebagai "*Chef de Partie/ Demi Chef*" apabila yang bersangkutan berhalangan, misalnya sakit, cuti, atau libur. Sedangkan *Commis 2*, *Commis 3* atau biasa disebut *Cook Helper* adalah sebagai pelaksana yang bekerja atas perintah atasannya. Kepangkatan mereka dinilai berdasarkan kecakapan/ kemampuan dan lamanya bekerja.

f. Steward

Membersihkan semua area dapur, meliputi lantai, tembok, dinding kaca dan peralatan dapur. Mencari dan atau mengirim bahan makanan kebagian-bagian lain di dapur seperti kebagian grill ke restoran/kitchen yang berada diluar dapur utama (main kitchen).

6. Hygiene dan Sanitasi

Usaha-usaha yang harus dilakukan :

- a. Sebelum bekerja dan sesudah buang air kecil diharuskan mencuci tangan dengan menggunakan sabun sampai bersih.
- b. Menjauhkan makanan dan minuman dari sentuhan jari tangan.
- c. Menggunakan sapu tangan bersih untuk menutup tangan waktu batuk atau menutup hidung waktu bersin dan sesudahnya diharuskan mencuci tangan dengan memakai sabun.
- d. Menggunakan pakaian seragam.
- e. Memakai tutup kepala dengan kain bersih.
- f. Bila sakit sebaiknya tinggal di rumah.

B. Gambaran Umum Food And Beverage Product

1. Definisi *Food And Beverage Department*

Food and beverage yaitu bagian yang bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel, ”(Rachman Arief 2005:113). Tujuan umum *food and beverage*

departemen yaitu menjual makanan dan minuman dengan memberikan pelayanan yang bermutu untuk mewujudkan kepuasan tamu dan mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya. Salah satu bagian yang menunjang tercapainya tujuan dalam *food and beverage department* adalah restoran. Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasikan secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya.”(Marsum WA, 2005:7).

Tujuan utama restoran dalam menyediakan makanan dan minuman tersebut adalah untuk mencapainya keuntungan, agar tercapainya tujuan tersebut, sebagai bagian yang bertanggungjawab atas makanan dan minuman maka restoran harus memberikan pelayanan yang terbaik dalam menyediakan makanan.

Untuk mendapatkan makanan yang berkualitas pada suatu hotel perlu memperhatikan 4 hal diantaranya:

a. Bahan Baku

Pengadaan bahan pada *kitchen* di suatu hotel sangat di perhatikan. Hal tersebut sangat penting karena bahan yang berkualitas dan bagus akan menghasilkan produk yang bermutu pula. Biasanya suatu hotel mempunyai distributor atau pemasok bahan yang dibutuhkan kitchen.

System produksi kitchen dimulai setelah system produksi yang dapat dihasilkan mulai dari pembelian bahan-bahan makanan sampai

pada tamu dan hidangan yang dinikmati oleh tamu tidak lepas dari kerja sama dengan department lain.

Agar bahan selalu dalam keadaan baik, maka perlu penyimpanan yang baik dalam store sesuai dengan prosedur penyimpanan yang baik dan benar.

1) Metode FIFO (*First In First Out*)

Menurut syukur, (2009:136) bahwa metode FIFO mengasumsikan barang dagangan yang pertama dibeli adalah barang dagangan yang pertama dijual (*the first merchandise purchased is the first merchandise sold*).

2) Metode LIFO (*Last In First Out*)

Menurut soemarso, (2004:395) bahwa metode penetapan harga pokok persediaan yang berasal atas anggapan bahwa barang barang yang paling akhir dibeli akan merupakan barang yang dijual pertama kali.

3) Metode FEFO (*First Expired First Out*)

Menurut soemarso, (2004:401) bahwa metode FEFO mengasumsikan bahwa bahan mentah yang mempunyai masa kadaluarsa paling cepat harus dijual pertama kali.

Metode penyimpanan makanan bahan mentah yang kini digunakan yaitu metode FIFO (*FIRST IN FIRST OUT*) dianjurkan agar mencegah pengambilan bahan-bahan makanan di gudang atau di

store secara sembarangan, untuk menjaga agar stock yang ada terus beredar dan tidak ada bahan yang digunakan dan kemudian menjadi rusak. Adapun dengan barang dengan kemasan penyimpanan di bagi dua macam yaitu dengan membedakan barang perisable disimpan pada suhu rendah seperti ice cream agar tidak rusak dan barang *groceries* barang yang tidak terpengaruh oleh suhu dapat disimpan di suhu ruangan.

b. Kebersihan

Kebersihan dilingkungan kitchen sangat di perhatikan. Seorang juru masak yang pandai dan masakannya enak, tapi sangat disayangkan apabila kurang mengindahkan dalam segi kebersihan, makanan yang enak tersebut dapat membahayakan bagi orang yang memakannya. Keracunan bahan kimia ataupun terinfeksi oleh bakteri.

Untuk menghindari semua faktor yang ada juru masak harus melakukan :

- 1) Melakukan proses memasak yang benar dan sesuai dengan procedure agar bahan yang diolah baik dan sehat untuk dimakan sehingga terbebas dari berbagai macam penyakit.
- 2) Sebelum bahan yang digunakan atau dioalh harus di cuci sampai bersih.

c. Peralatan

Yang dimaksud peralatan adalah segala alat dan perlengkapan yang digunakan didapur guna memperlancar seluruh pekerjaan, apabila semakin lengkap peralatan pada suatu *kitchen* maka produk makanan yang dihasilkan akan semakin membaik. Pada umumnya peralatan dibagi menjadi 3 yaitu :

- 1) *Equipment* yaitu peralatan dapur yang ukurannya relative besar dan penggunaannya tidak dapat diubah-ubah, contoh: *mixer, stove, steamer*, dll.
- 2) *Utensil* yaitu peralatan yang ukurannya lebih kecil dari *equipment* dan dalam penggunaannya dapat dipindah-pindah, contoh: *blender, mixer, slicer*, dll.
- 3) *Tools* yaitu peraltan dapur yang dalam pengoperasiannya menggunakan bantuan tangan atau selalu dipegang, contoh: *knife, piller, spatula*, dll.

d. Sumber Daya Manusia

Perkembangan makanan saat ini sangat cepat, dalam memperoleh bahan makanan, *profesionalisme* seorang juru masak sangat dibutuhkan baik pengetahuan tentang jenis bahan, cara masak bahan maupun metode memasaknya. Karena dalam mengolah bahan makanan yang baik akan menghasilkan produk yang baik pula.

Setiap pekerjaan mempunyai *standart profesionalisme* masing-masing tak terkecuali *food handler*, hal-hal yang di tuntut dari standar tersebut adalah :

- 1) *Positive attitude* pekerja dituntut bekerja efisien, cepat dan mengutamakan keselamatan kerja. Selain itu harus serius cermat serta tanggap dalam segala hal. Diharuskan punya sikap positive, jujur, tegar dan sanggup mengambil keputusan dengan resiko.
- 2) *Staying power* yaitu kemampuan untuk bekerja keras dengan stamina yang baik dan mempunyai keuletan serta daya tahan tubuh yang kuat sehingga dalam bekerja akan lebih baik.
- 3) *Ability to work with people* yaitu kemampuan kerjasama dengan banyak orang dalam menghasilkan kinerja dan hasil yang baik.
- 4) *Good understanding of the basic* yaitu prinsip dalam masalah *food production* adalah menguasai dasar-dasar memproduksi makanan.
- 5) *Experience* yaitu pengalaman sebagai bekal untuk menjadi professional sangat diutamakan dalama industri ini.

Dalam *standar profesionalisme* diatas yang dimaksud *food handler* adalah seorang juru masak, tugas dan tanggungjawab juru masak banyak yang harus dikerjakan secara profesional, adapun pengertian dan tanggungjawab seorang *cook* adalah tenaga di kitchen yang juru masak dalam memanfaatkan bahan makanan menjadi produk yang berkualitas dan sesuai dengan standar

yaitu dari segi rasa dan bahan yang terkandung dalam bahan makanan tersebut, segi penampilan.

Dari ketiga unsur tersebut dapat menjadi salah satu cara juru masak untuk memanfaatkan makan, guna mencapai tujuan keputusan pelanggan.

Dalam penjualan produk yang dihasilkan oleh *kitchen* harus mempunyai alat promosi dalam pemasarannya yang sering menu. Menu adalah daftar makanan yang telah disiapkan yang harus sudah ada tersedia didalam restoran tersebut. (MARSUM WA, 2005:1)

BAB III

PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Gambaran Tempat Praktek Kerja Lapangan

1. Deskripsi Hotel Lokasi PKL

Sejarah



Gambar 3.1. Swiss-Belresidences Jakarta

Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta, merupakan Hotel yang tergolong baru. Diresmikan pada tanggal 15 Mei 2015, dan mulai resmi beroperasi tepat pada tanggal 1 Juni 2015, Hotel ini telah menorehkan kisah suksesnya secara konsisten hingga saat ini. Dibawah naungan PT. Prisma Royal Hotel sebagai pengelola usaha, dan PT. Pardika Wisthi Sarana sebagai perusahaan pengelola proyek keseluruhan pembangunan properti, Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta melajukan bisnis di bidang jasa perhotelan dengan baik, dan telah berjalan, kini, hampir 3 tahun. PT. Prisma Royal Hotel dan PT. Pardika Wisthi Sarana, berada

dalam naungan wadah perusahaan yang lebih besar yaitu PT. Dani Prisma Mitra, dimana lebih dikenal orang dengan sebutan DANILAND.

Bangunan Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta berada dalam satu kawasan dengan *Apartment Woodland Park Residence* yang berjumlah 4 *tower*. Kelima bangunan Hotel dan Apartemen ini dibangun terintegrasi dengan konsep yang senada, selaras, hijau dan ramah lingkungan. Konsep propertinya yang dikelilingi banyak pemukiman asri dengan pepohonan, sengaja dibangun tidak hanya untuk pelayanan dan kualitas, tetapi juga berkomitmen untuk bertanggungjawab pada lingkungan. Hampir 80% dari tanah dijadikan *landscape* yang subur, termasuk menjaga pohon-pohon besar tua untuk penyimpanan air hujan. Ketika Hotel dan apartemen dibangun, kami ingin memastikan kebersihan, keamanan, dan kesehatan untuk diri kita sendiri, anak-anak kita, dan tentunya kesinambungan alam bumi kita.

Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta, merupakan Hotel bintang 4 yang menyediakan standar kualitas internasional. Hotel yang dibuka pada 15 Mei 2015 ini, terletak strategis di kawasan utama Jakarta Selatan, berdekatan dengan pusat bisnis dan komersial di daerah Kalibata. Lokasinya didukung oleh akses yang mudah ke kawasan pusat bisnis, kantor-kantor pemerintah, pusat perbelanjaan, hiburan dan tempat-tempat wisata serta pilihan berbagai makan. Untuk pelancong bisnis dan rekreasi, Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta adalah tempat yang ideal untuk tinggal. Tidak hanya bagi pemilik kendaraan pribadi,

bagi pengguna transportasi umum seperti angkutan kota dan kereta Api KRL (*Commuter Line*), begitu mudahnya mengakses Hotel ini, karena posisi Hotel terletak bersebelahan persis dengan stasiun Duren Kalibata. Hotel ini hanya berjarak 5 menit berjalan kaki dari Stasiun Kereta Duren Kalibata, Mall Plaza Kalibatadan KalibataCity Mall. [Bandara Halim Perdana Kusuma](#) dapat ditempuh dalam waktu 15 menit berkendara. Sementara itu, Bandara Soekarno-Hatta hanya 45 menit. Selalu ada *Big Bird–Airport Shuttle Bus* yang *stand-by* di Swiss-Belresidences Kalibata, dengan keberangkatan 6 kali sehari mulai pukul 6:00 WIB.

Hotel ini memiliki 212 kamar tamu termasuk *Deluxe*, *Grand Deluxe*, dan *Executive Suite*. Setiap kamar difasilitasi dengan televisi kabel LCD dengan saluran satelit, telepon IDD, akses internet berkecepatan tinggi, *safety deposit box*, AC, mini bar, kopi dan teh, juga *shower*. Untuk pengalaman bersantap yang menyenangkan, Swiss Cafe™ yang terletak di lantai satu menyajikan hidangan internasional, Asia dan Indonesia populer, sementara berbagai makanan ringan, *coktail* dan *mocktail* tersedia di *Jade Lounge*. Kini, Swiss Deli yang mana merupakan *outlet* terbaru, menjual berbagai pilihan *cake*, *pastry* dan *bakery*, terletak di lobby level, tepat dihadapan *Jade Lounge Bar*.

Berbagai layanan tamu dan fasilitas hotel ini meliputi, delapan ruang pertemuan dan satu *Ballroom* dengan kapasitas hingga 400 tamu yang tersedia untuk fungsi bisnis dan pribadi di jantung Jakarta.

Ideal untuk menjadi tuan rumah pameran, seminar, konvensi, pernikahan, *gala dinner* atau pesta pribadi, masing-masing ruang pertemuan dilengkapi dengan berbagai fasilitas modern. Kolam renang *in-door* terletak di lantai 3, berdekatan dengan *Mini Gym* dan *Mandiva Wellness Center*, tersedia bagi tamu Hotel. Layanan pesan-antar kamar 24 jam, binatu dan cuci kering, lahan parkir luas dan layanan valet. Fasilitas lengkap merupakan salah satu daya tarik bagi para eksekutif yang bekerja di kantor-kantor Pemerintahan di sekitaran Kalibata, maupun dari Perusahaan Swasta, karena Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta, siap mengakomodasi kebutuhan bisnis maupun liburan.

Selain tempat berbelanja sekitar lokasi Hotel, area Kalibata juga dekat dari beberapa tempat wisata menarik. Selain itu, Kalibata terkenal bagi para pecinta Durian karena terdapat Pusat Kuliner Durian. Tidak begitu jauh, tamu dapat mengunjungi [Taman Mini Indonesia Indah](#) yang memberikan wawasan tentang Indonesia dalam bentuk museum dan pavilion dengan pertunjukan reguler untuk memamerkan keindahan Indonesia. [Kebun Binatang Ragunan](#) yang merupakan taman margasatwa dengan koleksi fauna terlengkap di Jakarta, terletak di lingkungan hutan yang teduh. [Museum Nasional](#) memiliki koleksi etnografi dan keramik terbanyak dan terlengkap di dunia dengan total koleksi mencapai 14,000 unit termasuk patung, keramik, tekstil, benda-benda peninggalan sejarah yang dikategorikan sebagai etnografi.

Semenjak berdirinya di tahun 2015, Swiss-Belresidences Kalibata telah menorehkan beberapa prestasi yang tidak bisa diremehkan. Di tahun 2015 sendiri, Hotel yang baru saja berdiri selama 7 bulan telah menjadi salah satu dari 6 nominator dalam kategori Hotel Terbaik 2015, terbilang dari 68 Hotel, properti Swis-Belhotel di seluruh dunia. Kemudian, pada tahun 2016, salah satu prestasi yang menonjol dari Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta adalah mendapatkan '*Guest Review Award*' dari www.booking.com, dengan rata-rata penilaian dari tamu sepanjang tahun 2016, adalah di angka 8.

Tetapi, prestasi yang paling menonjol adalah pada pada awal tahun 2017 ini, yaitu pada saat Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta mendapatkan undangan untuk menghadiri ajang penghargaan bergengsi yang diselenggarakan oleh Traveloka, bertema "Traveloka Award-2017". Pada saat itu Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta diumumkan sebagai pemenang dari penghargaan "***Best Customer Experience in Service-untuk Kategori Premium***". Kemenangan ini merupakan prestasi terbaik Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta semenjak mulai berdirinya Hotel, dikarenakan kemenangan di ajang tersebut merupakan persaingan di antara semua Hotel yang beroperasi di wilayah DKI Jakarta dan Tangerang, dimana tercatat terdapat lebih dari 800 hotel di tahun 2017. Selain dari pada itu, ajang bergengsi tersebut diselenggarakan oleh Traveloka, yang merupakan website terpercaya untuk merencanakan perjalanan, baik itu yang berkaitan dengan daerah atraksi wisata, tour,

tiket pesawat maupun Hotel, di seluruh dunia. Prestasi terbaru di akhir tahun 2017 yang lalu, adalah mendapatkan predikat “*Certificate of Excellence*” dari TripAdvisor, karena konsistensi Hotel dalam mendapatkan ulasan positif dari tamu.

2. Fasilitas Swiss-Belresidences Kalibata

a. Kamar

Swiss-Belresidences Kalibata memiliki 212 kamar termasuk *Deluxe*, *Grand Deluxe* dan *Executive Suite*. Setiap kamar dilengkapi dengan *LCD TV* dengan saluran kabel/satelit, telepon *IDD*, akses internet kecepatan tinggi, kotak penyimpanan pribadi, pendingin ruangan, mini-bar, fasilitas pembuat kopi dan teh, *bathtub* atau shower. Akses internet *Wi-Fi* juga tersedia di area umum.

1) Deluxe Room



Gambar 3.2 .*Deluxe Room* Swiss-Belresidences Kalibata

Terdapat 186 unit Kamar Deluxe. Kamar elegan dengan luas 24 meter persegi ini tersedia dalam pilihan ranjang queen atau twin.

IDR Rp880.000/malam *exclude breakfast*.

IDR Rp990.000/malam *include breakfast*. Harga sudah termasuk pajak.

2) Grand Deluxe Room



Gambar 3.3. *Grand Deluxe Room*

Swiss-Belresidences Kalibata

Terdapat 22 unit Kamar Grand Deluxe. Kamar elegan dengan luas 28 meter persegi ini tersedia dalam pilihan ranjang queen.

IDR Rp1.080.000 *exclude breakfast*. IDR Rp1.200.000/malam

include breakfast. Harga tersebut sudah termasuk pajak.

3) Executive Suites Room



Gambar 3.4. *Executive Suites Room*

Swiss-Belresidences Kalibata

Terdapat 4 unit Kamar Executive Suite. Kamar eksklusif seluas 45 m² dengan dekorasi elegan yang tersedia dalam pilihan tempat tidur *queen*. IDR Rp1.990.000 /malam *include breakfast*. Harga sudah termasuk pajak.

b. Kuliner

1) Swiss Cafe



Gambar 3.5. Swiss Cafe Swiss-Belresidences Kalibata

Untuk pengalaman bersantap yang lezat di Jakarta, Swiss-Café™ Restaurant kami yang terletak di lantai satu menyajikan hidangan populer internasional, Asia dan Indonesia, tersedia juga berbagai pilihan menu rekomendasi Koki kami. Layanan pesan-antar ke kamar juga tersedia selama 24 jam.

2) Jade Lounge



Gambar 3.6 Jade Lounge Swiss-Belresidences Kalibata

Sementara berbagai pilihan makanan ringan, kopi, teh, minuman bersoda dan moka tail dapat Anda temukan di Jade Lounge Bar, yang terletak di lantai dasar. Nikmati berbagai minuman di area luar outdoor Lounge dalam suasana nyaman dengan pemandangan hijau. Di Jade Lounge, kami menyediakan makan malam BBQ sepuasnya, setiap Hari Kamis dari pukul 6 sore hingga 9 malam, dengan hiburan musik. Juga nikmati Hari Jumat dengan Friday Steak Night, dari pukul 6 sore hingga 9 malam, dengan hiburan musik juga.

3) Swiss Deli



Gambar 3.7. Cake Swiss Deli

Terletak di lantai dasar, Toko Kue Swiss Deli menyediakan berbagai pilihan kue-kue, donat, dan *sandwich* untuk makan ditempat atau dibawa pulang. Selalu ada penawaran menarik setiap hari-nya dari Swiss Deli, dimana tamu dapat mendapatkan makanan ringan atau hidangan penutup yang lezat dengan harga mulai dari IDR 15,000net/ piece. Nikmati promo "*Deal Jam 6 Sore*" selama produk tersedia, dan dapatkan diskon 50% untuk satu potong kue dan donat setelah pukul 6 sore, setiap hari. Juga dapatkan diskon 30% untuk satu kue utuh. Kami selalu memiliki Kue Bulan Ini dengan harga mulai dari IDR 250,000/ piece.

4) BBQ dan Steak



Gambar 3.8 BBQ dan Steak Swiss-Belresidences Kalibata

Nikmati makan malam bertema lezat yang kami tawarkan di Swiss-Belresidences Kalibata setiap hari kamis atau akhir pekan dengan pilihan *barbeque* atau *steak!*

BARBEQUE SEPUASNYA - Rp.175,000nett/ pax

Setiap hari kamis mulai pukul 6 sore, ditemani dengan *live music* makan sepuasnya dengan berbagai pilihan menu.

WEEKEND STEAK NIGHT - Rp.200,000nett/ pax

Setiap akhir pekan mulai pukul 6 sore. Pilihan 1 set menu steak per pax sudah termasuk gratis bumbu pilihan set menu : *sirloin*, *tenderloin*, *salmon* atau *lamb chop*.

c. Ruang Pertemuan



Gambar 3. 9 Contoh ruang meeting swiss-belresidences kalibata

Hotel menyediakan rangkaian fasilitas dan pelayanan termasuk, delapan ruang pertemuan dan satu ballroom dengan kapasitas sampai dengan 400 tamu yang tersedia untuk bisnis dan pertemuan di Jakarta. Ideal untuk mengadakan pameran, seminar, acara makan malam, pesta pribadi atau pernikahan di Jakarta, masing-masing ruang pertemuan dilengkapi dengan fasilitas modern.

Dengan bangga kami memperkenalkan hotel kami sebagai satu-satunya hotel di Jakarta Selatan yang memiliki taman hutan hijau yang kami namai area *Treepit*. Ruang hijau yang eksotis ini juga berfungsi sebagai tempat acara, yang bahkan dapat mengakomodasi hingga 1,200 tamu untuk acara pernikahan. Kami menawarkan berbagai paket pernikahan yang dapat disesuaikan dengan impian pernikahan anda di Jakarta.

Fasilitas Pertemuan di Hotel:

- 1) Perlengkapan *audio-visual modern*.
- 2) Proyektor LCD dan layar portabel.
- 3) Akses Internet.
- 4) Pengaturan suara dengan 2 mikrofon.
- 5) Perlengkapan pertemuan : buku tulis, pensil, permen dan air minum.
- 6) *Flip chart*, papan tulis dan spidol.
- 7) Meja penerima tamu dengan rangkaian bunga.
- 8) Pengaturan ruangan.

d. Swimming Pool



Gambar 3.10. Swimming Pool Swiss-Belresidences Kalibata

Kolam renang terletak di lantai 3. Terbuka untuk tamu hotel yang telah registrasi dari pukul 6 pagi sampai pukul 9 malam setiap hari. Anak-anak dibawah 12 tahun wajib diawasi dan didampingi orang

dewasa. Layanan makanan dan minuman tersedia dari Swiss-Café™. Terdapat konter handuk yang dapat anda gunakan secara gratis.

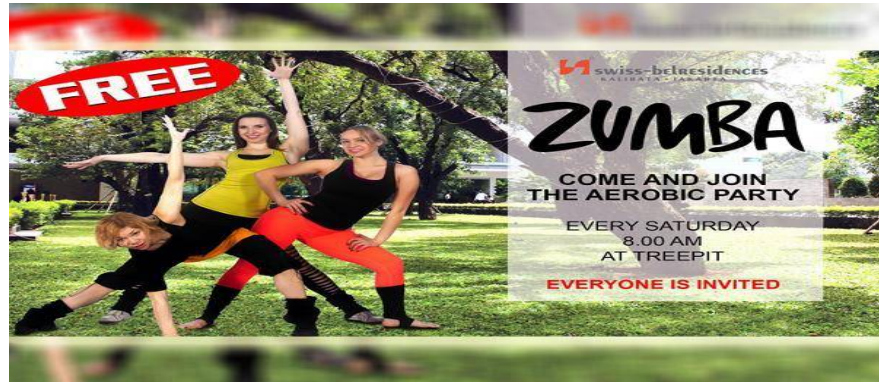
e. Gym



Gambar 3.11. Gym Swiss-Belresidences Kalibata

Gym & Pusat Kebugaran terletak di lantai 3. Gym dibuka dari pukul 6 pagi sampai pukul 9 malam dan tersedia peralatan olahraga. Pusat Kebugaran buka dari pukul 9 pagi sampai pukul 12 malam (pemesanan terakhir pukul 11 malam). Menyediakan berbagai macam perawatan, seperti pijat tradisional, terapi aroma dan terapi kaki juga tersedia.

f. Kelas Zumba



Gambar 3.12 Kelas Zumba Swiss-Belresidences Kalibata

Setiap hari sabtu di area Treepit Swiss-Belresidences Kalibata, Gratis. Mulai pukul 08.00 Pagi.

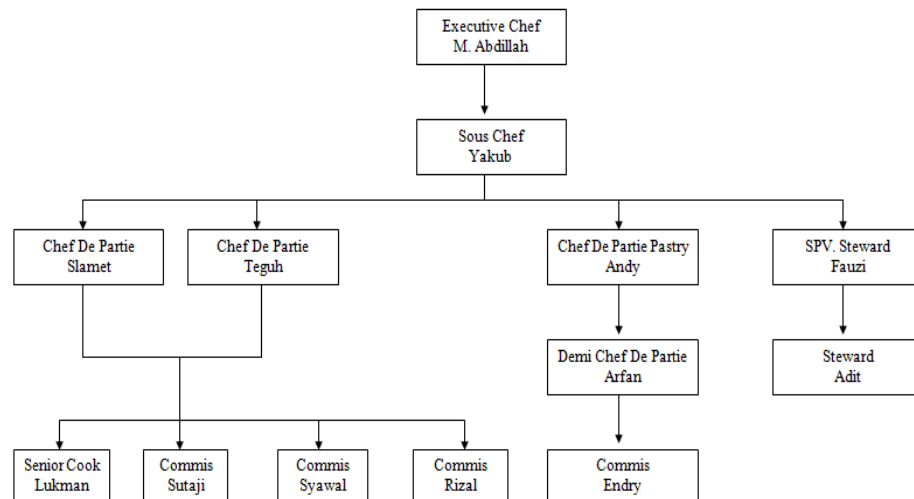
3. Deskripsi DepartemenTempat PKL

Food and Beverage Product Management Proses dimana makanan dan minuman di produksi/dibuat, sesuai dengan standar resep dengan cita rasa dan sentuhan seni yang tinggi. Hal yang sangat berperan dalam F&B antara lain :

- a. *Purchasing*, bagian pengadaan dan pembelian bahan baku.
- b. *Receiving*, bagian penerimaan, mengecek barang baku masuk.
- c. *Storage*, bagian penyimpanan yang dipisah, simpan menurut jenisnya.
- d. *Preparation*, persiapan bahan mentah untuk siap dimasak.

- e. *Cooking*, mengolah hidangan, mencampur semua ingredient dengan timbangan, jumlah ukuran yang tepat berdasarkan resep atau prosedur masak pada derajat panas dan waktu tertentu.
- f. *Finishing*, mempersiapkan hidangan yang sudah jadi untuk siap disajikan.
- g. *Serving*, menyajikan makanan.

4. Job Description ObyekPKL



Hotel ialah suatu akomodasi yang menggunakan seluruh /sebagian dari pada bangunan untuk pelayanan penginapan, makanan, minuman, dan atribut lainnya dikelola secara komersial. Hotel bersifat statis atau diam oleh sebab itu harus ada yang dapat membuatnya menjadi dinamis yaitu oleh suatu organisasi misalnya *front office*, *housekeeping*, *laundry*. Departemen-departemen itu adalah *FO*(front office), *HK* (*housekeeping*), *F&B*(*food & Beverage*), *Engineering*, *Human resourced*, *Loundry*,

Pemasaran (*marketing*). Setiap departemen ini mempunyai tujuan yang sama yaitu Pelayanan (*service*), Keuntungan (*advantage*) dan Nama baik (*reputation*).

a. F&B salah satu departemen yang mempunyai fungsi / tugas menyiapkan dan melayani makanan dan minuman serta mendatangkan keuntungan dan dikelola secara komersial dan profesional. Banquet Perjamuan Tugas dan tanggung jawab F&B Manager yaitu :

- 1) Bertanggung jawab atas keberhasilan operasional di dapertemen F&B.
- 2) Selalu meningkatkan kemampuan bawahan.
- 3) Seorang F&B manager selalu mengikuti meeting yang terselenggarakan secara umum.
- 4) F&B manager selalu mengkoordinasi dapertemen-dapertemen lain.
- 5) Menerima keluhan tamu (apabila tamu mengeluh).
- 6) Menyusun menu bersama *Excecutive GM* dan *F&B Manager*.
- 7) Menetapkan harga menu (makanan atau minuman).
- 8) Merencanakan pembelian peralatan.

- b. Tugas dari *Executive Chef* mempunyai tanggung jawab :
- 1) Mempunyai tugas dan tanggungjawab atas keberhasilan operasional di *Kitchen*.
 - 2) Menyetujui pembelian barang dari *Sylver*.
 - 3) Melakukan meeting baik internal maupun umum.
 - 4) Menyusun menu dan mencobanya.
 - 5) Menghitung *cost* dan mengendalikan *cost* (biaya).
 - 6) Menerima keluhan dari tamu.
 - 7) Menyetujui cuti bawahannya.
- c. Tugas-tugas *Sous Chef* sebagai pembantu *Chef* ,maka pengawasan atas *section* dibebankan kepada *Sous chef* . Dialah yang bertanggung jawab atas kelancaran pekerjaan di *Section* ini.Tugas *Sous chef* antara lain:
- 1) Mengawasi pekerjaan *Chef de partie* dan bagian-bagiannya.
 - 2) Mengawasi *outlet-outlet Kitchen* yang ada.
 - 3) Mengawasi pengambilan barang di *store*.
 - 4) Mengawasi pelaksanaan sanitasi dan preparasi.
 - 5) Mengawasi *portioning* di *butcher*.
 - 6) Mengawasi persiapan *lunch* ,*dinner* dan *banquet* secara teknis.
 - 7) Mengontrol persiapan makanan *cocktail party*.
 - 8) *Sous chef* menerima pendelegasian wewenang dari atasannya atas hal yang penting.
 - 9) Menggantikan tugas-tugas *Chef*.

d. Tugas-tugas *Chef de partie* :

- 1) Memeriksa daftar hadir di sectionnya.
- 2) Memeriksa produk yang ada di persediaan, apakah harus ditambah, membuat menu yang baru, dikurangi atau dibuang.
- 3) Memeriksa daftar menu hari ini dan kelengkapan yang diperlukan untuk menu ini.
- 4) Memeriksa pesanan dari *shif* lain, *section* lain atau *outlet* lain tentang suatu makanan.
- 5) Memeriksa sanitasi ruang dan kebersihannya, juga alat, *uniform*, keadaan staf-nya.
- 6) Memberi *briefing* harian.
- 7) Menulis request untuk keperluan *section* nya.
- 8) Memberi konfirmasi menu kebagian pemesanan.
- 9) Memimpin produksi *breakfast*, *lunch* atau *dinner*.
- 10) Menerima keluhan tamu dari restoran.
- 11) Mengatasi keluhan dengan cara-cara yang dapat dibenarkan.
- 12) Tugas *post-operation* , membuat report, memeriksa order dan membuat evaluasi hari ini.
- 13) Menulis pesan untuk hari selanjutnya.
- 14) Memeriksa saluran ruangan dan peralatan listriknya.
- 15) Menandatangani daftar hadir stafnya.

- e. Tugas *Cook Help* adalah membantu pekerjaan di *section*, dimana pekerjaan itu terlalu berat jika ditangani sendiri oleh *cook*. Tugas utama seorang *cook* adalah memasak secepat mungkin. Konsentrasinya akan berkurang kalau juga dibebani tugas lain, seperti mengambil bahan-bahan di *store*, mencuci meja di penyiangan dan pekerjaan kecil lainnya. Oleh sebab itu *Cook help* harus melakukan semua itu.

5. Gambaran umum *food and beverage* Swiss-Belresidences Kalibata

Food and beverage department di Swiss-Belresidences Kalibata dibagi menjadi 6 bagian yaitu:

a. *Hot kitchen / main kitchen*

Merupakan bagian utama dari *food and beverage product department* yang tugas utamanya menyediakan, mengolah makanan untuk tamu restaurant serta menyediakan *breakfast* untuk tamu hotel yang menginap di hotel. Makanan yang disajikan adalah *Indonesian food, western food, Chinese food*.

b. *Cold kitchen*

Bagian ini sering dikenal dengan nama *garden manger* yakni bagian yang khusus menangani *appetiezer, dessert*, seperti aneka salad dan buah, pengolahan berbagai *dressing* serta menyediakan *fruit basket* untuk kamar tamu hotel.

c. *Butcher*

Bagian yang menangani berbagai macam daging baik yang tergolong *meat, poultry*, dan *fish* untuk di distribusikan ke bagian lain seperti main kitchen dan cold kitchen untuk diolah menjadi sebuah makanan. Tidak hanya mendistribusikan tetapi juga menangani penyimpanan, pemotongan juga penimbangan sesuai porsi untuk setiap menunya.

d. *Pastry and bakery*

Pastry and bakery adalah suatu bagian untuk mempersiapkan dan melayani segala macam hidangan manis baik panas maupun dingin seperti *pastries, cakes, gateaux, petit four, ice cream dishes*.

e. *Steward*

Bagian dapur yang bertugas mencuci peralatan dan *restaurant*.

Membersihkan area dapur dan menyiapkan barang untuk keperluan *buffet* di *restaurant*.

B. Jadwal Kerja

Jadwal kerja di Swiss-Belresidences Kalibata dibagi menjadi 3 sebagai berikut :

1. *Shif* pagi : 07.00 – 16.00
2. *Shift* sore : 14.00 – 23.00
3. *Shift* malam : 22.00 – 07.00

Untuk jadwal *trainee* di Swiss-Belresidences Kalibata hotel yaitu *shift* pagi dan *shift* sore.

C. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan

Berikut adalah kegiatan kerja harian yang penulis laksanakan saat praktek kerja lapangan di Swiss-Belresidences Kalibata hotel mulai tanggal 5 septenber 2018 sampai 5 maret 2019.

D. Pelaksanaan Kerja

Dalam pelaksanaan kerja lapangan di Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta, penulis mendapat jadwal serta beberapa tugas disetiap *shift* nya, seperti berikut:

1. *Morning Shift* pukul 07.00 – 16.00
 - a. *Prepare breakfast.*
 - b. Menghandle *breakfast*, meliputi *refill* makanan ada di *buffet* restoran.
 - c. *Prepare a'la carte.*
 - d. *Prepare lunch* (jika ada *lunch*).
 - e. *Set up lunch, handle lunch* meliputi *refill lunch* hingga *clear up*.
 - f. *Handle a'la carte .*
 - g. *Prepare* untuk *dinner* (jika ada *dinner*).
 - h. *Cleaning area.*

2. *Evening shift* pukul 14.00 – 00.00
 - a. *Handle a'la carte*.
 - b. *Set up dinner* (jika ada *dinner*).
 - c. *Prepare* untuk *breakfast*.
 - d. *Cleaning area*.

E. Analisa Pelaksanaan

1. Cara Penyimpanan Bahan Makanan Mentah Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Makanan

Bahan makanan di dalam sebuah *kitchen* merupakan investasi yang sangat besar. Jika sebuah *kitchen* tidak dapat menjaga ketersediaan bahan makanan, maka besar kemungkinan hotel tersebut akan mengalami kerugian. Penyimpanan bahan makanan (*food storage*) di dalam sebuah *kitchen* merupakan salah satu cara untuk menjaga ketersediaan bahan makanan agar tidak kekurangan pada saat dibutuhkan. Penyimpanan bahan makanan di *kitchen* harus sangat diperhatikan karena bahan makanan pada dasarnya memiliki sifat mudah rusak, apalagi jika disimpan di dalam gudang yang tidak bersih, tidak teratur, dan juga tidak dijaga dengan baik.

Beberapa hotel yang kurang memperhatikan proses penyimpanan bahan makan pada akhirnya akan mengalami kerusakan bahan makanan, kerugian, dan bahkan berakibat pada kebangkrutan. Oleh karena itu, pihak restoran harus banyak memberikan perhatian dalam proses

penyimpanan dan pemakaian bahan makanan, salah satunya dengan menyediakan gudang penyimpanan bahan makanan (*food store*).

Dalam proses penyimpanan bahan makanan, ada beberapa faktor yang harus diperhatikan, di antaranya:

a. Pengendalian suhu dan kelembaban

- 1) *Dry storage* merupakan gudang untuk menyimpan bahan makanan dalam kemasan, makanan dalam kaleng, plastik, kardus, botol, atau bahan makanan kering lainnya. *Dry storage* biasanya dipertahankan pada suhu antara 18°C-38°C (50°F-70°F). Hal ini bertujuan agar gudang terhindar dari serangan hama dan serangga.
- 2) *Cold storage* merupakan gudang penyimpanan yang tersedia untuk bahan makanan yang mudah rusak (*perishable*) dan *dairy products*, seperti telur, mentega, daging, dan susu. Bahan makanan akan terjaga jika disimpan pada suhu antara -1°C sampai -7°C (30°F-45°F). Selain itu, di dalam *cold storage*, bahan makanan juga harus diletakkan pada rak yang terpisah, karena jika disatukan dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi yang berakibat pada kerusakan bahan makanan.
- 3) *Freezer storage* merupakan gudang penyimpanan dengan suhu -18°C (0°F) atau lebih rendah. *Freezer* digunakan untuk menyimpan berbagai jenis daging dan *frozen food*, dan es krim yang dikonsumsi dalam jangka waktu yang cukup lama.

b. Pengaturan dan penempatan bahan makanan.

Setiap bahan makanan yang disimpan harus diletakkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah (*container*) masing-masing. Hal ini bertujuan untuk menghindari terjadinya kontaminasi bahan makanan dan juga kerusakan. Wadah penyimpanan dapat berupa *stainless-steel*, wadah plastik, atau wadah tertutup lainnya. Bahan makanan di simpan di dalam gudang penyimpanan sedemikian hingga terjadi sirkulasi udara dengan baik. Dalam hal ini, pihak restoran harus mengatur gudang agar bahan-bahan tersimpan dengan teratur dan tidak penuh agar suhu dan kelembaban gudang dapat terjaga.

1) Penyimpanan didalam lemari es (*chiller*):

- a) Bahan mentah harus terpisah dari makanan siap santap.
- b) Makanan yang berbau tajam harus ditutup dengan plastic wrap yang rapat dan dipisahkan dari makanan lain, atau di dalam lemari yang berbeda.
- c) Makanan yang di simpan sebaiknya di gunakan tidak lebih dari 2 atau 3 hari.
- d) Lemari tidak boleh terlalu sering dibuka, karena dapat mempengaruhi suhu dan berisiko terjadi kerusakan bahan makanan.

2) Penyimpanan makanan kering:

- a) Suhu cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik.
- b) Ruangan bersih, kering, lantai, dan dinding tidak lembab.
- c) Rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit.
- d) Rak mudah dibersihkan dan dipindahkan.

Penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO (*first in first out*) artinya makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan terlebih dahulu.

c. Penanggalan bahan makanan (*labelling*)

Pihak *purchasing*, dalam hal ini petugas gudang harus selalu melakukan labelling atau mencantumkan tanggal pada setiap bahan makanan, baik yang belum digunakan atau yang sudah digunakan agar bahan makanan dapat selalu terkontrol dan terjaga kualitasnya. Hal ini juga sangat membantu pihak restoran dalam mengatur perputaran persediaan bahan makanan di gudang.

d. Letak gudang penyimpanan

Letak gudang penyimpanan harus strategis serta memungkinkan setiap barang yang diterima dapat segera

disimpan. Strategis dalam arti letak gudang harus mudah untuk dijangkau oleh pihak yang terkait, seperti (*kitchen, receiving, purchasing*). Karena jika tidak, pihak *kitchen* akan mengalami kesulitan dalam menjalankan pekerjaannya masing-masing, dan dapat menyebabkan terhambatnya operasional restoran.

e. Pencatatan bahan makanan

Bahan makanan yang ada di dalam gudang harus selalu dicatat ketika baru datang ataupun ketika akan digunakan. Pencatatan atas persediaan barang masuk-keluar harus dilakukan secara baik dan rutin berdasarkan dokumen. Petugas gudang biasanya memanfaatkan kartu gudang (*bin card*) yang berfungsi untuk mengontrol bahan makanan yang keluar dari gudang dan juga bahan makanan yang baru datang ke gudang. Dengan adanya *bin card*, petugas juga dapat lebih mudah untuk mengatur persediaan bahan makanan di dalam gudang.

f. Keamanan

Keamanan persediaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang harus dikelola secara serius bagi semua pihak di *kitchen* dan *purchasing*. Selain itu, setiap barang yang keluar dari gudang harus disertai dengan surat permintaan dan tanda tangan petugas yang berwenang. Hal ini bertujuan untuk mencegah pencurian dari dalam gudang.

Hasil analisa penulis mengenai cara penyimpanan bahan mentah di hotel Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta, Sudah cukup bagus dan sudah menerapkan metode yang sesuai agar bahan mentah terjaga kualitasnya.

2. Metode – Metode Penyimpanan Bahan Mentah di Hotel Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta, antara lain :

a. FIFO

Untuk FIFO merupakan salah satu metode manajemen persediaan barang yang mengkaji atau memberikan konsep bahwa untuk suatu barang yang dijual adalah barang yang pertama kali masuk. Karena dari kepanjangannya saja yaitu *First In First Out* atau barang yang pertama masuk adalah yang pertama kali keluar, hal ini bertujuan supaya barang yang merupakan stok atau produk yang pertama kali kita beli, maka barang tersebutlah yang harus dijualkan pertama kali.

Hasil analisa penulis mengenai metode penyimpanan bahan mentah di hotel swiss-belresidences kalibata Jakarta, sudah cukup bagus, karena sudah menerapkan metode FIFO(first in first out) untuk melakukan penyimpanan bahan mentah yang tahan lama ataupun tidak tahan lama.

3. Kendala Yang Dihadapi Dalam Peyimpanan Bahan Mentah dan Cara Mengatasinya :

a. Bahan baku mahal.

1) Menaikan harga makanan agar tetap menjaga kualitasnya.

- 2) Mengurangi spesifikasi produk makanan.
 - 3) Mencari bahan *substitusi* (pengganti).
 - 4) Meminimalkan pemborosan p bahan baku.
- b. Bahan baku rusak.
- 1) Memeriksa bahan mentah sebelum melakukan produksi.
 - 2) Tidak menjual produk bahan mentah.
 - 3) Mengganti bahan mentah atau melakukan *substitusi*
- c. Kualitas bahan baku rendah.
- 1) Mencari supplier yang dapat mencarikan dan memberikan produk bahan mentah yang kualitasnya bagus.
 - 2) Melakukan pengantian bahan baku mentah.
- d. Umur bahan baku yang habis sebelum digunakan.
- 1) Menggunakan bahan baku yang tanggal kedaluwarsa tidak lama
 - 2) Melakukan pemeriksaan tanggal kedaluwarsa bahan baku sebelum memasukan kedalam gudang penyimpanan untuk meminimalisir kecurangan dari supplier.
 - 3) Melakukan *labelling* terhadap bahan mentah yang sebagian sudah digunakan.
- e. Penataan yang tidak teratur.
- 1) Membuat Rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding, lantai dan 60 cm dari langit-langit.
 - 2) Melakukan penataan ulang bahan baku mentah sesuai dengan jenisnya.

- 3) Menggunakan wadah atau kontainer untuk menaruh barang.
 - 4) Membuat daftar barang bahan mentah agar mengetahui jumlah stok bahan baku mentah.
- f. Pencatatan yang tidak rapih, tidak valid dan sulit dicari.
- 1) Membuat daftar dan informasi stok barang.
 - 2) Melakukan perhitungan stok barang secara berkala.
 - 3) Menggunakan sistem *computer* dalam mengelola stok barang agar mempermudah pemantauan dan pengendalian bahan baku mentah.

Hasil analisa penulis mengenai kendala dalam penyimpanan bahan baku mentah, sudah cukup bagus dan sudah melakukan metode penyimpanan untuk mengurangi resiko kerusakan, turunnya kualitas bahan baku, dan kehilangan stok bahan baku.

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan evaluasi praktek kerja lapangan selama 6 bulan di Swiss-Belresidences kalibata dapat disimpulkan bahwa :

1. Cara penyimpanan bahan mentah di hotel Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta, Sudah cukup bagus dan sudah menerapkan metode yang sesuai agar bahan mentah terjaga kualitasnya.
2. Metode penyimpanan bahan mentah di hotel swiss-belresidences kalibata Jakarta, sudah cukup bagus, karena sudah menerapkan metode FIFO(first in first out) untuk melakukan penyimpanan bahan mentah yang tahan lama ataupun tidak tahan lama.
3. kendala dalam penyimpanan bahan baku mentah, sudah cukup bagus dan sudah melakukan metode penyimpanan untuk mengurangi resiko kerusakan, turunnya kualitas bahan baku, dan kehilangan stok bahan baku.

B. Saran

Setelah melewati 6 bulan On the job training di hotel Swiss-belresidences kalibata Jakarta ada beberapa hal yang mungkin dapat dipertimbangkan oleh food and beverage product agar terus mempertahankan kualitas bahan makanan yang digunakan untuk membuat suatu produk, serta peralatan yang digunakan untuk produksi.

DAFTAR PUSTAKA

Agus Sulastiyono, 2001, *Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Manajemen Hotel* Bandung: Alfabeta.

Putra, Ida Bagus Wiyasa, dkk, 2009, *Hukum Bisnis Pariwisata*, Bandung: PT. Refika Aditama.

Wiyasha, IBM., 2010, *Akuntansi Perhotelan*, Penerapan Uniform System of Accounts for The Lodging Industry

Adi Soemarno. 2006. *Front Office Management*. Jakarta: Andi Offset

Bagyono. 2007. *Pariwisata Dan Hotel*. Bandung: Alfabeta

Oka A Yoeti. 2004. *Pengantar Pariwisata*. Bandung: Angkasa

Pendit, Nyoman S. 2004. *Ilmu Pariwisata*. Jakarta: Pradnya Paramita

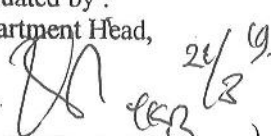
Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
Tempel Caturtunggal, Depok Sleman, Yogyakarta. 55281.
PO.BOX.162/SPP. Yogyakarta 55400

Phone / Fax. (0274)485115. Website : www.ampta.ac.id. e-mail : ampta@yahoo.ac.id

JOB TRAINING EVALUATION FORM

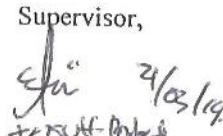
Name of trainee : Aminu Probo Latsono Hotel/Company : Swissbel Residence Kalibata.
Student Reg.No. : Department : F&B Product
Period : From 4 September 2018 to 5 March 2019

CRITERION	SCORE					COMMENT
	A 36-40	B 28-35	C 20-27	D 12-19	E 08-11	
1. JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan	28					
2. QUALITY OF WORK Kualitas pekerjaan	37					
3. EFFICIENTCY OF WORK Efisiensi kerja	27					
4. ATTENDANCE Kehadiran		35				
5. CGMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi		34				
6. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS kemampuan belajar prosedur & tugas baru	26					
7. SERVICE ORIENTED Berorientasi terhadap pelayanan	37					
8. ATTITUDE Sikap & tingkah laku		35				
9 RESPONSIBILITY Tanggung jawab	38					
10.MOTIVATION Motivasi	38					
TOTAL SCORE	261	105				
OVERALL RESULT	360 : 10 = 36 (<u>A-</u>)					
ABSENCE	With permission : <u>1</u> days Without permission : <u>-</u> days Sick with Doctor's Certificate : <u>-</u> days					

Acknowledged by:
Evaluated by :
Department Head,

(.....)

Approved by :
Personnel/Training Man

Peper Sustanari
(.....)

Supervisor,

result-Andri
(.....)

ACHIEVEMENT :

- | | |
|--|-----------------------------------|
| A. 36-40 Outstanding : Beyond Standard | D. 12-19 Poor : Bellow Standard |
| B. 28-35 Good : Expected Standard | E. 08-11 Very Poor : Unacceptable |
| C. 20-27 Satisfactory : Normal / Meet Standard | |

Jakarta, 15 Maret 2019

Kepada Yth:
Ibu Angela Ariani, S.H.,M.M
Kabag OJT Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
Ditempat

No : HR/SAKJ-OJT/007/III/19
Perihal : Konfirmasi Pelaksanaan On The Job Training

Dengan Hormat,

Dengan ini kami ingin menerangkan bahwa siswa dari Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta a.n Aminnu Probo Laksono telah melakukan on the Job Training di Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta selama 6 (enam) bulan dengan periode training **September 2018 – Maret 2019**.

Demikian pemberitahuan dari kami, atas perhatian dan kerjasamanya, kami ucapkan terima kasih.

Hormat kami,


 **swiss-belRESIDENCES**
KALIBATA • JAKARTA

Pepen Gustamiaji
Human Resources Manager

CERTIFICATE OF TRAINING

040/SAKJ/HR-OTJT/II-19

This is to certify that :

AMINNU PROBO LAKSONO

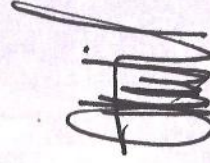
STP AMP TA YOGYAKARTA

Has successfully completed on The Job Training Program at
KITCHEN DEPARTMENT
Period of September 2018 – March 2019



Pepen Gustamiaji
Human Resources Manager

Jakarta, March 15th, 2019



Wita Junifah
General Manager