

LAPORAN KERJA PRAKTEK
AKTIVITAS DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE* DI HOTEL
ARYADUTA MANADO



DISUSUN OLEH:

VINCENT DRAKE AURIEL TUNGKA

18071016

PROGRAM STUDI HOSPITALITY DAN PARIWISATA

FAKULTAS PARIWISATA

UNIVERSITAS KATOLIK DE LA SALLE MANADO

2021

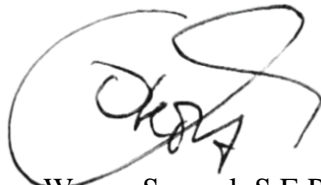
LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini menyatakan bahwa saya telah mengikuti dan mengawasi penulisan laporan ini dan memberikan rekomendasi yang tampaknya sesuai.

Laporan ini tetap merupakan kreasi penulis. Saran diberikan bukan untuk mengubah spesifikasi tulisan penulis.

Penulis melakukan yang terbaik untuk menghasilkan laporan yang baik yang dibutuhkan oleh Program Studi berdasarkan pengalaman belajar yang diperoleh selama kegiatan magang.

Manado, 14 Januari 2022

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Oktavianus Wayan Semuel', enclosed within a large, loopy circular flourish.

Oktavianus Wayan Semuel, S.E.Par., M.M.

Dosen Pembimbing

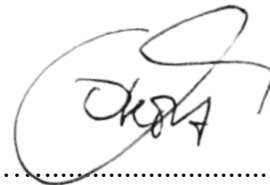
LEMBAR PERSETUJUAN
LAPORAN KERJA PRAKTIK

**AKTIVITAS DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE* DI HOTEL
ARYADUTA MANADO**

Nama : Vincent Drake Auriel Tungka
Nomor Induk Mahasiswa : 18071016

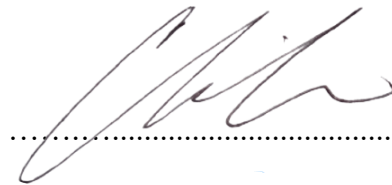
Telah diujikan dihadapan dewan penguji pada 14 Januari 2022.
Dewan penguji:

1. Oktavianus Wayan Samuel, S.E.Par., M.M (Pembimbing)



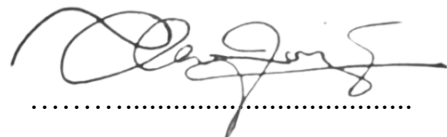
.....

2. Machiko Nugraha Indriyanto, SE.Par., M.Par (Penguji I)



.....

3. Christine P. E. Porajow, S.ST,Par., M.Par (Penguji II)

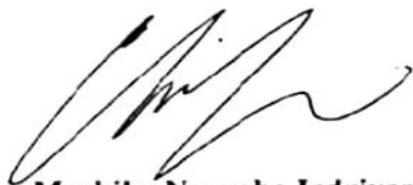


.....

Manado, 14 Januari 2022
Disetujui oleh,

Mengetahui,

Ketua Program Studi Hospitality dan Pariwisata **Dekan Fakultas Pariwisata**



Machiko Nugraha Indriyanto, S.E., M.Par



Dr. Stevanus Ngenget, S.S, M.A.

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan kerja praktek

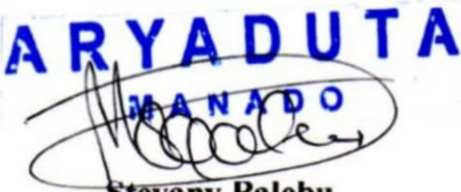
Judul:

**AKTIVITAS DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE DI HOTEL
ARYADUTA MANADO**

Disetujui pada tanggal: 11 November 2021

Oleh:

**PT. ARYADUTA KARAWACI MANAGEMENT
(Aryaduta Manado)**



**ARYADUTA
MANADO**
Stevany Balebu
Assistant Human Resources Manager

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 . Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Kerja Praktek	2
1.2.1 Tujuan Umum.....	2
1.2.2 Tujuan Khusus	2
1.3 Lingkup Kegiatan	3
1.3.1 Objek Kegiatan.....	3
1.3.2 Ruang Lingkup Pekerjaan	3
1.3.3 Aktivitas Pekerjaan.....	3
1.4 Metode Kerja Praktek	3
BAB II	5
PROFIL PERUSAHAAN	5
2.1. Sejarah Singkat Perusahaan	5
2.1.1. Logo.....	5
2.2. Alamat	6
2.3. Struktur Organisasi Hotel Aryaduta Manado Departemen Food and Beverage	6
2.3.1. Deskripsi Pekerjaan	7
2.4. Visi dan Misi Hotel Aryaduta Manado	8
2.4.1. Visi Hotel Aryaduta Manado	8
2.4.2. Misi Hotel Aryaduta Manado.....	8
2.5. Fasilitas dari Hotel Aryaduta Manado	9
2.5.1. Fasilitas Kamar.....	9
2.5.2. Fasilitas Food and Beverage	13

2.5.3. Fasilitas Function Room	14
2.5.4. Fasilitas Lainnya.....	18
BAB III.....	20
DESKRIPSI PELAKSANAAN KERJA	20
3.1 Area Kerja Praktek	20
3.2 Aktivitas Pada Departemen Food and Beverage	20
BAB IV	25
KESIMPULAN DAN SARAN.....	25
4.1 Kesimpulan	25
4.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA.....	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Hotel Aryaduta Manado	5
Gambar 2. 2 Logo Hotel Aryaduta Manado	6
Gambar 2. 3 Peta Hotel Aryaduta Manado	6
Gambar 2. 4 Struktur Organisasi Departemen Food and Beverage	7
Gambar 2. 5 Kamar Sea View	9
Gambar 2. 6 Kamar Junior Suite.....	10
Gambar 2. 7 Kamar Junior Suite.....	10
Gambar 2. 8 Kamar Executive Suite.....	11
Gambar 2. 9 Kamar Suite Balcony	11
Gambar 2. 10 Kamar President Suite.....	12
Gambar 2. 11 Kamar Tipe Apartement.....	12
Gambar 2. 12 Restaurant Cakrawala	13
Gambar 2. 13 Lounge Bar.....	14
Gambar 2. 14 Grand Ballroom.....	14
Gambar 2. 15 Gambar Ball room.....	15
Gambar 2. 16 Bunaken Room.....	15
Gambar 2. 17 Siladen Room	16
Gambar 2. 18 Talaud Room.....	17
Gambar 2. 19 VIP Cakrawal	17
Gambar 2. 20 Swimming Pool.....	18
Gambar 2. 21 Gym.....	18
Gambar 2. 22 Lift.....	19
Gambar 2. 23 Bassement	19

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN A	FORM KP 2
LAMPIRAN B	FORM KP 3
LAMPIRAN C	LAPORAN AKTIVITAS HARIAN
LAMPIRAN D	SERTIFIKAT

KATA PENGANTAR

Ucapan syukur dan terima kasih penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan tuntunan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Kerja Praktek dan juga dapat menyelesaikan pembuatan Laporan Kerja Praktek yang menjadi persyaratan yang harus dipenuhi oleh mahasiswa untuk dapat mengikuti proposal dan skripsi nantinya. Laporan Kerja Praktek ini dibuat berdasarkan tempat kerja praktek yang dipilih penulis yaitu Hotel Aryaduta Manado.

Penulis menyadari Laporan Kerja Praktek ini tidak dapat terselesaikan dengan baik tanpa bimbingan, dukungan, bantuan dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung dan memberikan bimbingan, dukungan dan nasehat yang dibutuhkan penulis selama mengikuti program magang ini, yaitu kepada :

1. Tuhan yang Maha Esa yang senantiasa membimbing dan menyertai penulis dalam situasi dan kondisi apapun sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktek ini.
2. Keluarga Penulis, Papa, Mama, dan Adik-adik yang selalu memberikan dukungan dan doa kepada penulis selama ini, sehingga penulis dapat menyelesaikan Kerja Praktek dan Laporan Kerja Praktek ini.
3. Prof. Dr. Johanis Ohoitmur, selaku Rektor Universitas Katolik De La Salle Manado.
4. Dr. Stevanus Ngenget, S.S., M.A., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Katolik De La Salle Manado.
5. Machiko Nugraha Indriyanto, SE.Par., M.Par., selaku Ketua Program Studi Hospitality dan Pariwisata Fakultas Pariwisata Universitas Katolik De La Salle Manado.
6. Roosalina Hera Lucia, S.E., M.M. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang selalu memberikan bimbingan dan masukan kepada penulis
7. Oktavianus Wayan Samuel, SE.Par., MM, selaku Dosen Pembimbing yang telah membantu dan memberikan penulis arahan selama penyusunan laporan Kerja Praktek.

8. Hotel Aryaduta Manado yang telah memberikan kesempatan dan menerima penulis untuk melaksanakan Kerja Praktek, Khususnya kepada Ibu Stevany M Balebu selaku Asst. Human Resources, Bapak Jovan Koraag selaku Executive Chef, dan Bapak Niwan Christian Runtuwarouw selaku Sous Chef Departemen Food and Beverage Product Hotel Aryaduta Manado.
9. Seluruh staf F&B Product dan F&B Service Hotel Aryaduta Manado yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Kerja Praktek selama 3 bulan.
10. Sahabat-sahabat penulis Ekaristi, Via, Hime, Barbie, Jessica, Louis, Aldy, Glen, Blika, Clarina, Henok, Juan, Eurico, Calvin, Kevin dan Gisella yang selalu memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis.
11. Teman-teman dan Senior yang penulis temui saat melaksanakan Kerja Praktek Juan, Reigy, Rollando, Randika, Rivaldy, Karling, Roland, Oswin, Theo, Tasya, Vindy dan Shelsea yang membantu penulis dalam melaksanakan Kerja Praktek.
12. Teman-teman Pariwisata 2018 yang selalu memberikan semangat kepada penulis.

Penulis berharap Tuhan yang Maha Esa yang akan membalas semua kebaikan yang telah di berikan kepada penulis. Penulis juga sangat menyadari bahwa Laporan Kerja Praktek ini masih jauh dari kata sempurna maka dari itu penulis memohon maaf atas setiap kesalahan serta mengharapkan kritik dan saran yang dapat membangun, serta besar harapan agar Laporan Kerja Praktek ini dapat berguna dalam memberikan pengetahuan dan manfaat bagi pembaca.

Manado, Desember 2021

Penulis

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan keanekaragaman budaya dan potensi pariwisata. Kekhasan budaya dan keindahan alam yang dimiliki menjadikan Indonesia sebagai negara dengan keunikan tersendiri. Dari keunikan itu, Indonesia memiliki potensi pariwisata yang sangat besar. Pariwisata merupakan sektor jasa berbasis kreatif dan memiliki posisi yang strategis dalam meningkatkan devisa negara.

Menurut Kodhyat dalam Kurniansah (2014:28) Pariwisata adalah perjalanan dari satu tempat ketempat lain bersifat sementara, dilakukan perorangan atau kelompok, sebagai usaha mencari keseimbangan atau keserasian dan kebahagiaan dengan lingkungan dalam dimensi social budaya, alam dan ilmu.

Dengan adanya peningkatan pada sektor Pariwisata tentunya hal ini perlu didukung dengan infrastruktur dan fasilitas memadai, salah satunya bisnis Perhotelan. Menurut Bagyono (2014) Hotel adalah jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dan profesional, disediakan bagi setiap orang untuk mendapatkan pelayanan penginapan, makan dan minum serta pelayanan lainnya.

Fungsi utama dari hotel adalah sebagai sarana untuk memenuhi kebutuhan tamu, salah satu bagian penting dalam mewujudkan fungsi utama dari hotel adalah bagian *Food and Beverage*. *Food and Beverage Departement* terbagi menjadi beberapa bagian salah satunya seperti *Food and Beverage Product*, salah satu yang termasuk di dalam bagian *Food and Beverage Product* adalah menyediakan makanan seperti mempersiapkan *Breakfast* untuk tamu, membuat makanan pesanan tamu yang menginap maupun tamu yang datang berkunjung.

Mahasiswa Fakultas Hospitality & Pariwisata Universitas Katolik De La Salle Manado mempelajari mata kuliah *Food and Beverage*. Penulis mempelajari tentang teori-teori serta diadakan praktek agar kita lebih mudah memahami dan lebih mengetahui secara langsung kegiatan pariwisata terutama dibidang *Food and Beverage Product* maka diadakan kerja praktek. Kerja praktek ini bertujuan untuk menerapkan dan mengembangkan kemampuan yang dimiliki oleh setiap

mahasiswa sebagai bekal untuk masa depan. Dengan melaksanakan kerja praktek ini banyak manfaat yang bisa di dapatkan oleh penulis. Seperti adanya yang ada di kampus penulis sendiri yaitu Universitas Katolik De La Salle Manado, pada saat penulis telah mencapai semester akhir pihak kampus akan memberikan kesempatan untuk melakukan/melaksanakan kerja praktek selama 3 sampai 5 bulan. Untuk memenuhi kebutuhan tersebut, penulis memilih industri perhotelan sebagai tujuan utama dalam kerja praktek. Hotel Aryaduta merupakan salah satu hotel bintang 4 (Empat) di Manado yang dikelola langsung oleh PT. Lippo Group Karawaci. Dan dengan adanya kerja praktek ini penulis selaku mahasiswa bisa lebih menguasai apa yang penulis dapat dalam bidang *Food and Beverage Product*. Maka dari itu penulis mengambil judul “Aktivitas Departemen *Food and Beverage* di Hotel Aryaduta Manado”.

1.2 Tujuan Kerja Praktek

Sesuai dengan latar belakang yang telah dipaparkan oleh penulis, maka terdapat tujuan Kerja Praktek yang telah dibagi menjadi dua, yaitu :

1.2.1 Tujuan Umum

1. Untuk memberikan kesempatan bagi mahasiswa dalam menyesuaikan diri dengan pekerjaan dan menambah pengalaman kerja bagi mahasiswa.
2. Untuk bisa mempraktekkan teori yang telah didapat selama masa perkuliahan dalam dunia pekerjaan.
3. Untuk mengajarkan tanggung – jawab bagi mahasiswa ketika diberikan suatu pekerjaan atau tugas.

1.2.2 Tujuan Khusus

Berikut ini adalah tujuan khusus dari pelaksanaan Kerja Praktek :

1. Untuk mengetahui keseluruhan kegiatan yang meliputi tugas dan tanggung jawab Departemen *Food and Beverage Product*.
2. Untuk mengetahui prosedur penerapan standar operasional *di Alacart* di Departemen *Food and Beverage Product*

1.3 Lingkup Kegiatan

1.3.1 Objek Kegiatan

Kerja Praktek yang dilaksanakan penulis bertempat di Hotel Aryaduta Manado, Departemen Food and Beverage Product. Hotel Aryaduta manado terletak di Jalan Piere Tendean, Boulevard, Wenang Utara, Kota Manado. Hotel Aryaduta Manado merupakan salah satu brand hotel yang beroperasi dibawah naungan perusahaan PT. Lippo Group Karawaci.

1.3.2 Ruang Lingkup Pekerjaan

Dalam program kerja praktek ini penulis ditempatkan di Departemen Food and Beverage Product. Ruang Lingkup Pekerjaan penulis adalah *Hot Kitchen, Pastry, Italian Resto(Amico), dan Cold Kitchen.*

1.3.3 Aktivitas Pekerjaan

Kerja praktek yang dilaksanakan penulis berlangsung selama 3 bulan dan kegiatan kerja yang dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Prepare Breakfast, Lunch, Dinner.
2. Handle Buffet (Breakfast) / Food Handler dan Handle Food Cart.
3. Closing Buffet (Breakfast, Lunch, Dinner dan Food Cart).
4. Handle Buffet (Lunch dan Dinner)/ Food Handler dan Handle Food Cart.
5. Set up Buffet, Kantin dan Food Cart.
6. Prepare Coffee Break.
7. Handle Order, Italian Resto (Amico) dan Cakrawala Resto (Take Away).
8. Cleaning Kitchen Area, Butcher Area dan Chiller.
9. Store Request.

1.4 Metode Kerja Praktek

Metodologi sangat penting dalam masa kerja praktek, karena bisa memudahkan dalam proses penyusunan Laporan Kerja Praktek. Dalam hal ini, terdapat metode metode menurut Sugiyono (2014: 194) yang digunakan oleh penulis, yaitu :

1.4.1 Observasi

Metode observasi dilakukan penulis secara langsung dengan mengamati kegiatan di hotel. Misalnya penulis mengamati pelaksanaan prosedur kerja staf kitchen Hotel Aryaduta Manado.

1.4.2 Keterlibatan Dalam Pekerjaan

Untuk menambah pengalaman kerja dan menambah informasi mengenai pekerjaan pada bagian Food and Beverage Product, penulis mencoba untuk turun langsung dalam pekerjaan, dalam hal ini penulis melaksanakan pekerjaan dengan mengikuti standar operasional yang telah diterapkan.

1.4.3 Dokumentasi

Dokumentasi merupakan pencarian data dari dokumen yang terdapat dalam format berikut: teks, gambar atau digital (Sutini & Krismayani, 2019). Selama melakukan kerja praktek penulis mengambil beberapa dokumentasi berupa gambar yang menggambarkan aktivitas kerja pada perusahaan tempat penulis melakukan kerja praktek di Hotel Aryaduta manado.

BAB II

PROFIL PERUSAHAAN

2.1. Sejarah Singkat Perusahaan



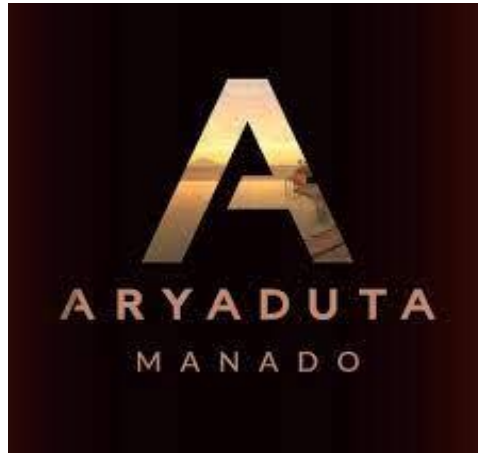
Gambar 2. 1 Hotel Aryaduta Manado

Sumber: (<https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado#>)

Nama Aryaduta di ambil dari bahasa sansekerta yaitu Arya yang berarti (besar) dan Duta yang berarti (Utusan). Letak yang sangat strategis yang berada di pusat kota manado dan jaraknya juga sangat relatif dekat dengan pusat perbelanjaan, hal ni merupakan suatu keunggulan hotel aryaduta manado. Hotel aryaduta manado memiliki 11 lantai yang didukung oleh pemandangan laut dan kota manado. Sebelum diambil alih oleh Group Lippo per tanggal 1 januari 2011 hotel ini bernama The Ritzy Hotel. Aryaduta manado merupakan hotel ke-9 dari seluruh hotel yang berada dalam pengelolaan PT. Lippo Karawaci, dibawah kepemimpinan Bpk. James Riady. Delapan lainnya yaitu: Aryaduta jakarta, Aryaduta semanggi, Aryaduta lippo village (tanggerang) Aryaduta bandung, Aryaduta medan, Aryaduta pekan baru, Aryaduta Palembang baru, dan Aryaduta Makasar.

2.1.1. Logo

Hotel Aryaduta Manado merupakan hotel terbesar di Indonesia. Aryaduta merupakan kombinasi dari dua kata yang berasal dari Bahasa Sansekerta yaitu Arya yang berarti Besar dan Duta Berarti Utusan.

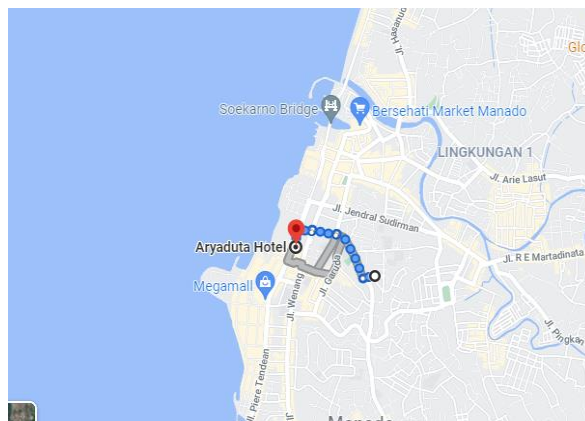


Gambar 2. 2 Logo Hotel Aryaduta Manado

Sumber: <https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado#>

2.2. Alamat

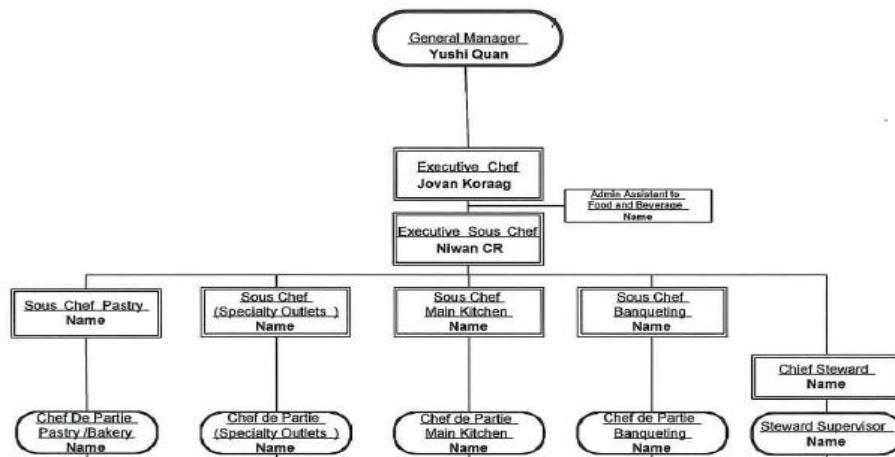
Nama : Aryaduta Manado
Alamat : Jln. Pierre Tendean No. 22 Boulevard Manado
Telp : +62 431 855555
Fax : +62 431 841190
Email : reservation.manado@aryaduta.com
Website : www.aryaduta.com



Gambar 2. 3 Peta Hotel Aryaduta Manado

Sumber: <https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado#>

2.3. Struktur Organisasi Hotel Aryaduta Manado Departemen Food and Beverage



Gambar 2. 4 Struktur Organisasi Departemen Food and Beverage

2.3.1. Deskripsi Pekerjaan

1. General Manager

General Manager adalah pimpinan tertinggi di hotel yang bertugas mengontrol, mengawasi, dan memastikan bahwa setiap departemen melaksanakan strategi perusahaan secara efektif dan optimal. Tugas General Manager sangat dibutuhkan pengalaman yang sangat banyak terutama di bidang perhotelan.

2. Executive Chef

Memiliki jabatan tertinggi pada bagian Food and Beverage Product yang memiliki tanggung jawab penuh terhadap segala sesuatu yang berhubungan dengan dapur baik itu standar operasional, pemesanan barang, standar rasa, standar penyajian, standar menu dan standar lainnya sehingga semua operasional dapur dapat terlaksana dengan baik dan sesuai dengan apa yang di harapkan.

3. Sous Chef

Sebagai Wakil atau Assisten yang bertanggung jawab untuk menggantikan beberapa pekerjaan saat Executive Chef berhalangan hadir, Sous Chef juga tugasnya membuat resep, menentukan dan menakar bahan-bahan masakan dan memasak. Mempersiapkan bahan mentah dan membersihkan dan menyimpan peralatan yang sudah digunakan.

2.4. Visi dan Misi Hotel Aryaduta Manado

2.4.1. Visi Hotel Aryaduta Manado

Visi Aryaduta Manado, Aryaduta sendiri memiliki visi sebagai berikut: “Mewujudkan Brand Hotel Ikonik Indonesia yang Berdaya saing Global”. Merupakan aspirasi jangka panjang dan tujuan strategis perusahaan. Pernyataan visi kami adalah peta jalan dan tujuan perusahaan untuk menginspirasi dan memotivasi karyawan dengan memberikan gambaran tentang tujuan dan arah perusahaan.

2.4.2. Misi Hotel Aryaduta Manado

1. Integritas di atas segalanya.
2. Berinvestasi dalam ilmu pengetahuan dan inovasi untuk memberikan nilai lebih kepada semua pihak yang berkepentingan.
3. Memberi Empati.
4. Memberikan pengalaman unik yang konsisten kepada tamu dan pelanggan.
5. Ciptakan lingkungan yang nyaman dan menyenangkan bagi para tamu.

2.5. Fasilitas dari Hotel Aryaduta Manado

2.5.1. Fasilitas Kamar

Berikut adalah fasilitas-fasilitas yang ada di hotel Aryaduta Manado. Terdapat 207 kamar yang terdapat di lantai 5,7,8,9,10, dan 11 dengan tipe sebagai berikut:

1. Tipe *Deluxe Sea View*

Tipe Deluxe Ocean City merupakan ruangan kamar dengan luas 32 meter persegi, dengan pemandangan kota Manado. Dilengkapi dengan Twin dan King bed, AC, lemari pendingin, bantal Hypoallergenic, hairdryer, TV, iron board, tempat tidur bayi, kunci kamar elektronik,duvet, adaptor, coffe & tea amenities dan bathtup. Tipe ini memiliki 156 kamar.



Gambar 2. 5 Kamar Sea View

Sumber: <https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado#>

2. Tipe *Junior Suite*

Tipe Junior Suite adalah ruangan kamar dengan luas 48 meter persegi, dengan pemandangan kota Manado dan Pantai. Dilengkapi tempat tidur king bed, AC, lemari pendingin, bantal Hypoallergenic, hairdryer, TV, iron board, tempat tidur bayi, kunci kamar elektronik,duvet, adaptor, coffe & tea amenities, sofa, dan Bathtup. Tipe ini memiliki 15 kamar.



Gambar 2. 6 Kamar Junior Suite

Sumber: <https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado#>

3. Tipe *Junior Suite*

Tipe Junior Suite adalah ruangan kamar dengan luas 48 meter persegi, dengan pemandangan kota Manado dan Pantai. Dilengkapi dengan tempat tidur king bed, AC, lemari pendingin, bantal Hypoallergenic, hairdryer, TV, iron board, tempat tidur bayi, kunci kamar elektronik,duvet, adaptor, coffe & tea amenities, sofa, Bathtub, dan ruang tamu. Tipe ini memiliki 15 kamar.



Gambar 2. 7 Kamar Junior Suite

Sumber: <https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado#>

4. Tipe *Executive Suite*

Tipe Executive Suite adalah ruangan kamar dengan luas 96 meter persegi, dengan pemandangan kota Manado dan Pantai. Dilengkapi tempat tidur

king dan Twin, AC, lemari pendingin, bantal Hypoallergenic, hairdryer, TV, iron board, tempat tidur bayi, kunci kamar elektronik,duvet, adaptor, coffe & tea amenities, sofa, Bathtub, ruang tamu, dan balcony. Tipe ini memiliki 3 kamar.



Gambar 2. 8 Kamar Executive Suite

Sumber: <https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado#>

5. Tipe *Suite Balcony*

Tipe Suite Balcony adalah ruangan dengan luas 64 meter persegi, dengan pemandangan kota Manado dan Pantai. Dilengkapi tempat tidur king bed, AC, lemari pendingin, bantal Hypoallergenic, hairdryer, TV, iron board, tempat tidur bayi, kunci kamar elektronik,duvet, adaptor, coffe & tea amenities, sofa, Bathtub, ruang tamu, dan balcony. Tipe ini memiliki 3 kamar.



Gambar 2. 9 Kamar Suite Balcony

Sumber: <https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado#>

6. Tipe *President Suite*

President Suite adalah ruangan kamar dengan luas 208 meter persegi, dengan pemandangan kota Manado dan Pantai. Dilengkapi tempat tidur king bed, AC, lemari pendingin, bantal Hypoallergenic, hairdryer, TV, iron board, tempat tidur bayi, kunci kamar elektronik,duvet, adaptor, coffe & tea amenities, sofa, Bathtup, ruang tamu, dan balcony. Tipe ini memiliki 2 kamar.



Gambar 2. 10 Kamar President Suite

Sumber: <https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado#>

7. Tipe *Apartement*

Tipe Apartement adalah ruangan kamar dengan pemandangan kota Jembatan Manado. Dilengkapi dengan King bed dan Twin Bed, AC, lemari pendingin, bantal Hypoallergenic, hairdryer, TV, iron board, tempat tidur bayi, kunci kamar elektronik,duvet, adaptor, coffe & tea amenities, sofa, Bathtup, ruang tamu. Tipe ini memiliki 7 kamar.



Gambar 2. 11 Kamar Tipe Apartement

Sumber: <https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado#>

2.5.2. Fasilitas Food and Beverage

1. Cakrawala Restaurant

Cakrawala Restaurant dibuka setiap hari mulai pukul 6.00 – 22.30. Cakrawala Restaurant bukan hanya untuk tamu yang menginap tapi juga bagi siapa saja yang ingin menikmati sajian berkelas dengan harga kompetitif. Menyajikan menu internasional dari Western Food, Chinese Food, maupun Indonesia Food, disertai dengan Live Music, ditambah dengan keramahan para service person merupakan keunggulan Cakrawala Restaurant.



Gambar 2. 12 Restaurant Cakrawala

Sumber: <https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado#>

2. Lobby Lounge

Lounge Bar adalah counter atau tempat yang menyajikan minuman beralkohol dan minuman tidak beralkohol. Dan menjadi salah satu tempat favorit para tamu nonhotel baik yang menginap maupun yang hanya berkunjung ke hotel, untuk menikmati berbagai minuman yang disediakan.



Gambar 2. 13 Lounge Bar

Sumber: <https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado#>

2.5.3. Fasilitas Function Room

1. Grand Ball Room

Grand Ball Room adalah tempat yang mengesankan untuk acara-acara berskala besar, seperti konferensi perusahaan, acara sosial dan biasanya digunakan untuk acara dengan kapasitas besar lebih besar dari 1000 pax.



Gambar 2. 14 Grand Ballroom

Sumber: <https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado#>

2. Ball Room

Ball Room merupakan suatu ruang besar yang menjadi salah satu fasilitas spesial yang disediakan oleh suatu hotel karena fungsi dan desain yang mewah, biasanya digunakan untuk kegiatan atau acara dengan kapasitas untuk 1000 pax.



Gambar 2. 15 Gambar Ball room

Sumber: <https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado#>

3. Bunaken Room

Bunaken Room merupakan salah satu fasilitas yang ada di Hotel Aryaduta Manado, ruangan ini ukurannya tidak terlalu besar, biasanya digunakan untuk acara pertemuan dengan kapasitas 450 pax. Bunaken Room memiliki dua ruangan.



Gambar 2. 16 Bunaken Room

Sumber: <https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado#>

4. Siladen Room

Siladen Room adalah salah satu fasilitas yang ada di Hotel Aryaduta Manado memiliki ukuran yang lebih kecil dibandingkan dengan bunaken room biasanya digunakan untuk acara pertemuan dengan kapasitas 250 pax Siladen room memiliki dua ruangam.



Gambar 2. 17 Siladen Room

Sumber: <https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado#>

5. Talaud Room

Talaud Room adalah salah satu fasilitas yang ada di Hotel Aryaduta Manado dan merupakan ruang pertemuan dengan kapasitas 250 pax yang cocok untuk pertemuan seminar. Talaud room memiliki dua ruangan.



Gambar 2. 18 Talaud Room

Sumber: <https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado#>

6. VIP Cakrawala

VIP Cakrawala merupakan salah satu ruangan yang berada di Hotel Aryaduta Manado biasanya digunakan untuk pertemuan yang kecil dengan kapasitas yang tidak banyak yaitu sekitar 30 pax.



Gambar 2. 19 VIP Cakrawal

Sumber: <https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado#>

2.5.4. Fasilitas Lainnya

1. Swimming Pool

Kolam Renang Aryaduta Manado memiliki kolam renang untuk berenang dan kolam renang untuk dewasa serta kolam renang untuk anak-anak di bawah umur. Kolam renang Aryaduta Manado dilengkapi dengan pemandangan laut Manado yang sangat indah terutama untuk pemandangan di pagi hari di awal terbitnya matahari dan juga saat matahari terbenam menjadi salah satu keunggulan bagi Aryaduta Manado. Buka pukul 08.00 - 07.00 WIB.



Gambar 2. 20 Swimming Pool

Sumber: <https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado#>

2. Fitness Center

Pusat Kebugaran Lokasi Pusat Kebugaran/GYM di lantai 6 Hotel Aryaduta Manado, dengan fasilitas yang lengkap dengan karyawan yang profesional di bidangnya dan buka mulai pukul 08.00 hingga 19.00 WIB. Ini adalah salah satu fasilitas yang digunakan oleh tamu hotel yang sudah termasuk dengan harga kamar yang telah ditentukan.



Gambar 2. 21 Gym

Sumber: <https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado#>

3. Lift

Angkutan transportasi vertikal atau biasa disebut lift yang digunakan untuk mengangkut orang atau barang yang umumnya digunakan pada gedung gedung bertingkat tinggi. Terdapat lima lift di Hotel Aryaduta empat yang di gunakan oleh tamu dan satu untuk karyawan.



Gambar 2. 22 Lift

Sumber: <https://www.aryaduta.com/en/hotel/AMD/aryaduta-manado>

4. Basement / Parking lot

Fasilitas lainnya yang dimiliki Hotel Aryaduta Manado Adalah tempat parkir untuk kendaraan tamu maupun karyawan, tempat parkir yang dimiliki Hotel Aryaduta cukup luas. Tempat parkir tersebut terletak di bagian bawah tanah (*Basement*) Hotel Aryaduta Manado .



Gambar 2. 23 Bassement

BAB III

DESKRIPSI PELAKSANAAN KERJA

3.1 Area Kerja Praktek

Pada kesempatan kali ini penulis di tempatkan di bidang Food and Beverage Product. Menurut Rachman Srief, Abd (2005:113), Food & Beverage merupakan bagian yang bertugas atau mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel, baik dalam kamar, restoran, makanan karyawan dan sebagainya. Sedangkan, menurut Soekresno dan Pendi (1998:4), Food & Beverage adalah sebuah bidang usaha yang merupakan bagian usaha seperti hotel yang bertanggung-jawab terhadap kebutuhan, karena dalam pelayanannya menyediakan makanan dan minuman serta dalam kebutuhan lain yang terkait dari sebuah hotel atau dikelola secara komersial.

Departemen Food and Beverage merupakan departemen yang sangat mutlak diperlukan di hotel dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman. Departemen Food and Beverage terbagi menjadi dua bagian, yaitu :

1. Food and Beverage bagian depan (Front Service)

Pada Food and Beverage bagian depan (Front Service) ini adalah bagian yang berhubungan langsung dengan tamu. Bagian ini terdiri dari bar, restoran, banquet dan room service.

2. Food and Beverage bagian belakang (Back Service)

Bagian ini adalah bagian yang menyajikan suatu hidangan dan tidak berhubungan langsung dengan tamu karena harus melalui perantara pramusaji yang terdiri dari kitchen dan steward.

3.2 Aktivitas Pada Departemen Food and Beverage

Penulis melakukan Kerja Praktek yang bertempat di Hotel Aryaduta Manado selama 12 minggu. Masa Kerja Praktek dilakukan penulis terhitung mulai dari tanggal 07 Agustus 2021 sampai dengan tanggal 07 November 2021. Saat melakukan Kerja Praktek penulis menaati setiap aturan dan SOP (Standard Operating Procedures) yang berlaku di perusahaan tempat penulis melakukan Kerja Praktek.

Selama masa Kerja Praktek penulis mendapat 5 hari kerja dan 2 hari libur dengan waktu setiap harinya 9 jam kerja dan sudah termasuk 1 jam istirahat. Shift kerja yang diberi dibagi 3, yaitu :

- 1) Shift Pagi : 06:00 – 15:00
- 2) Shift Middle : 12:00 – 21:00
- 3) Shift Malam : 23:00 – 08:00

Penulis ditempatkan di unit kerja *Food and Beverage Prooduct*. Penempatan di unit ini sangat berguna bagi penulis dalam menambah wawasan dan pengalaman kerja serta ilmu kepada penulis dalam dunia kerja.

Berikut ini adalah pekerjaan yang telah dilakukan penulis pada unit kerja *Food and Beverage Product* selama masa Kerja Praktek di Hotel Aryaduta Manado.

1. Prepare Breakfast, Lunch dan Dinner

Penulis bertugas menyiapkan bahan makanan sesuai dengan menu yang telah ditentukan dan sesuai dengan pembagian buffet. Pekerjaan untuk *breakfast* terbagi menjadi 3, yaitu :

- a. Hot Kichen

Penulis menyiapkan bahan yang diambil di butcher untuk menu western, asian dan egg corner. Penulis akan menyediakan bahan makanan dengan proses pembersihan dan pemotongan kemudian bahan makanan tersebut akan diletakkan di serving dish insert dan dimasukkan kedalam chiller. Bahan makanan yang sudah disiapkan akan diolah oleh staf yang masuk shift malam.

- b. Garde Manger

Penulis menyiapkan buah untuk buah potong. Penulis menyiapkan buah dimulai proses pembersihan, pemotongan sampai pengemasan. Buah yang telah dipotong akan dikemas ke dalam cup plastik dan dimasukkan ke dalam chiller mega box.

- c. Pastry

Penulis membantu membuat adonan Danish, Donat, Brownies dan Croisant. Adonan-adonan tersebut akan dicetak dan dipanggang kemudian ditata ditempat yang sudah disediakan. Selanjutnya, penulis akan

membantu staf yang bertugas mengolah makanan untuk lunch dan dinner. Penulis membantu membersihkan bahan makanan mentah, memotong dan kemudian menata bahan makanan tersebut di *serving dish insert*.

2. Handle Buffet Breakfast

Pada bagian ini, penulis bertugas melayani tamu dengan mengambilkan makanan yang telah disediakan. Buffet *breakfast* terbagi menjadi 4 stand, yaitu

a. Western Cuisine

Western Cuisine terdiri dari 8 menu masakan barat dan bakso. Penulis bertugas untuk mengecek kembali susunan makanan pada serving dish jika sudah sesuai dengan nama yang tertera di *food tag*, membuka plastik wrap, mengambilkan makanan untuk tamu, mengganti makanan yang sudah habis dengan yang baru, menutup kembali penutup serving dish agar makanan tidak terkontaminasi dan menjaga sterno tetap menyala agar makanan pada serving dish tetap hangat.

b. Egg Corner

Di bagian egg corner ini menyediakan beberapa olahan telur seperti, omelette, fried egg (*sunny side up dan turn over*), dan scramble egg. Di bagian ini penulis bertugas mengolah telur sesuai dengan pesanan tamu, memperhatikan ketersediaan kondimen untuk omelette dan memastikan kebersihan di bagian egg corner tetap terjaga.

c. Asian Cuisine

Asian cuisine terdiri dari 7 menu masakan asia ditambah dengan, dimsum dan bakpao, bubur ayam dan soup. Susunan pekerjaan yang dilakukan kurang lebih sama seperti pada western cuisine hanya saja dibagian ini ada tambahan pekerjaan untuk menyiapkan dan meracik bubur sesuai dengan permintaan tamu.

d. Sereal dan Bread

Stand sereal dan bread ini terdiri dari 6 jenis sereal, 8 jenis roti, waffle, kue muffin, jus dan buah potong. Penulis bertugas untuk mengambilkan makanan yang tersedia di stand ini sesuai dengan permintaan tamu.

3. Closing Buffet (Breakfast, Lunch dan Dinner)

Closing buffet dilakukan saat durasi waktu telah selesai. Penulis akan mengangkat makanan pada serving dish dan membawa makanan ke bagian hot kitchen untuk dirapikan. Biasanya untuk sisa-sisa makanan yang sudah tidak layak akan dibuang dan untuk makanan yang jumlahnya masih banyak dan masih layak dikonsumsi akan dibawa ke kantin. Selanjutnya penulis akan mencuci tempat-tempat makanan atau biasa disebut serving dish insert.

4. Set Up Buffet

Penulis akan menata makanan di serving dish insert dan dibawa ke buffet yang ada di ruang rapat dan restoran kemudian ditata di serving dish sesuai dengan yang tertera di food tag.

5. Handle Buffet Lunch dan Dinner

Lunch dan dinner biasanya diadakan ketika ada event dari grup pemerintahan dan acara pernikahan. Lunch dan dinner bertempat di restoran atau di prefunction room. Untuk event dari pemerintahan, buffet lunch dan dinner terbagi menjadi beberapa bagian yaitu appetizer, main course, soup dan dessert. Penulis bertugas untuk mengambilkan makanan untuk tamu sesuai dengan pilihan dari tamu dan sesuai dengan jumlah pax yang telah ditentukan. Untuk acara pernikahan jumlah buffet lebih banyak dibandingkan dengan event dari pemerintahan. Prosedur yang dilakukan saat menangani buffet lunch dan dinner sama dengan prosedur menangani buffet breakfast.

6. Prepare Coffee Break

Coffee break ditata dalam bentuk kotak kemasan yang didalamnya berisikan 3 jenis kue jajanan pasar. Selain dalam kotak kemasan, coffee break juga disediakan dalam bentuk plate. Coffee Break terbagi menjadi tiga, yaitu coffee break 1 (pagi), coffee break 2 (siang) dan coffee break 3 (malam). Disini penulis akan menyiapkan kotak kemasan atau plate sesuai dengan jumlah yang telah direquest, dan memasukkan aneka jajanan pasar.

7. Prepare Box Take Away

Penulis menyiapkan lunch dan dinner box untuk di take away sesuai dengan permintaan tamu. Box makanan untuk take away akan ditata sesuai dengan jumlah yang telah direquest oleh tamu.

8. Cleaning Kitchen Area, Butcher Area dan Chiller

Penulis bertugas membersihkan area dapur, butcher atau tempat penyediaan bahan makanan hewani dan tempat penyimpanan bahan makanan lainnya, dan chiller. Pembersihan dilakukan sesering mungkin dengan menggunakan bahan pembersih yang telah disediakan.

9. Store Request

Store Request (SR) atau permintaan barang dapur merupakan pengambilan barang untuk kebutuhan yang dipakai untuk memasak. Disini penulis bertugas untuk mengambil barang yang sudah di request oleh executive chef maupun sous chef di departemen purchasing. Pengambilan SR dilakukan setiap hari senin sampai jumat

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Dari hasil program kerja praktek yang dilaksanakan penulis yang bertempat di hotel Aryaduta Manado Departemen *Food and Beverage*, maka penulis mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. *Food and Beverage Product* adalah sebuah bidang usaha yang merupakan bagian usaha seperti hotel yang bertanggung-jawab terhadap kebutuhan, karena dalam pelayanannya menyediakan makanan dan minuman serta dalam kebutuhan lain yang terkait dari sebuah hotel atau dikelola secara komersial.
2. Staff melaksanakan pekerjaann sesuai Standar Operasional Prosedur atau SOP sebagai bentuk kerjasama yang baik antara karyawan dengan pihak hotel Aryaduta Manado, hal tersebut juga diimplementasikan oleh mahasiswa program magang yang ada.
3. SDM Hotel Aryaduta Manado khususnya bagian *Food and Beverage Product* terbilang belum memadai dikarenakan kurangnya sumberdaya di beberapa *section* seperti *Chef de Partie*, *Butcher*, *Pastry Chef*, dll.
4. Alur dari *request* order meliputi costumer yang memesan makanan melalui bagian restoran atau *Food and Beverage Service*, kemudian diteruskan kepada bagian kitchen atau *Food and Beverage Product*.
5. Dalam pelaksanaan kerja praktek yang berlangsung selama tiga bulan, penulis mendapat banyak manfaat dari segi teori dan praktek.

4.2 Saran

Selama melakukan kerja praktek penulis banyak melakukan pengamatan dan mengumpulkan beberapa saran yang dapat dipertimbangkan perusahaan. Berikut adalah beberapa saran yang perlu dipertimbangkan Hotel Aryaduta Manado.

1. Hotel Aryaduta Manado lebih memperhatikan sumberdaya yang dibutuhkan pada bagian *Food and Beverage Product* untuk memaksimalkan operasional sehari-hari.
2. Hotel Aryaduta Manado diharapkan tetap mampu bekerja sesuai dengan visi dan misi yang dipegang oleh Hotel Aryaduta Manado.

DAFTAR PUSTAKA

- Aryaduta. (t.thn.). Diambil Kembali dari Aryaduta. Dipetik Desember 05, 2021, dari www.aryaduta.com
- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Kodhyat, H. (2014). *Definisi Pariwisata Menurut Beberapa ahli*. Diambil kembali dari <http://tabeatamang.wordpress.com/2012/08/24/definisi-pariwisata->
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sutini, & Krismayani. (2019). *Layanan Referensi di Perpustakaan Institut seni indonesia*.

LAMPIRAN A

PROGRAM STUDI HOSPITALITY DAN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA
UNIVERSITAS KATOLIK DE LA SALLE MANADO
Alamat: Kairagi I, Kombos, Manado
Website: <http://www.unikadelasalle.ac.id>
E-mail: tourism@unikadelasalle.ac.id, gs.hospitality@unikadelasalle.ac.id

FORM KP-02

FORMULIR DATA UMUM PERUSAHAAN

NAMA MAHASISWA : VINCENT DRAKE AURIEL TUNGKA
NIM : 18071016
NAMA PERUSAHAAN : PT. ARYADUTA KARAWACI MANAGEMNT
ALAMAT PERUSAHAAN : JL. PIERE TENDEAN BOULEVARD, KEL. WENANG, KEC.
WENANG UTARA KODE POS 90115
DIDIRIKAN TAHUN : 2011
JENIS USAHA : PERHOTELAN
BIDANG BISNIS : USAHA PARIWISATA PERHOTELAN
JUMLAH KARYAWAN : 36
PEMILIK : PT. LIPPO KARAWACI
DEWAN DIREKTUR : STEPHEN EKO PURWANTO

WAKIL PERUSAHAAN
Tanggal : 11 NOVEMBER 2021
Nama : STEVANY M BALEBU
Jabatan : ASST. HUMAN RESOURCES MANAGER



(.....Stevany M. Balebu.....)

LAMPIRAN B

PROGRAM STUDI HOSPITALITY DAN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA
UNIVERSITAS KATOLIK DE LA SALLE MANADO
 Alamat: Kairagi I, Kombos, Manado
 Website: <http://www.unikadelasalle.ac.id>
 E-mail: tourism@unikadelasalle.ac.id, ps_hospitality@unikadelasalle.ac.id

FORM KP-03

FORMULIR PENILAIAN PELAKSANAAN KERJA PRAKTEK

NAMA MAHASISWA : Vincent Drake Auriel Tungka
 NM : 18071016
 NAMA PERUSAHAAN : PT. AryadutaKarawaci Management (Hotel Aryaduta Manado)
 ALAMAT PERUSAHAAN : Jl. PiereTendean Boulevard, Kel. Wenang, Kec. Wenang Utara

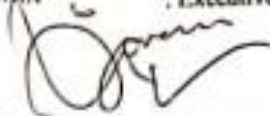
TGL KERJA PRAKTEK : 11 Agustus 2021-11 November 2021
 BIDANG YANG DITEMPATI : Departement Food and Beverage Product

NO	KOMPONEN EVALUASI	NILAI	KETERANGAN
1	Disiplin	7,5	
2	Ketrampilan	8	
3	TanggungJawab	8	
4	Adaptasi	8	
5	Komunikasi	8	
6	Kerjasama dalam kelompok	5	
7	Kontribusi pada perusahaan	9	
	Nilai Total	57,5	
	Nilai Rata-Rata	8,2	

Komentar/Saran

Sudah melebihi ekspektasi, sangat rajin dan punya kemauan belajar. Ditingkatkan disiplin dan passion dalam bekerja. Rajin memperluas wawasan dalam ilmu perhotelan khususnya kuliner. Tingkatkan prestasi!

TANGGAL : 11 November 2021
 NAMA PENILAI : Jovan Korag
 JABATAN : Executive Chef



(Jovan B. R. Korag.....)

LAMPIRAN C



LAPORAN KEGIATAN HARIAN Minggu 1

Nama : Vincent Drake Auriel Tungka
 NIM : 18071016
 Perusahaan : Aryaduta Manado
 Department : Food and Beverage Product
 Periode : 7 Agustus 2021- 13 Agustus 2021
 Sem Chef : Niwan Christian Runtuwarow
 Pembimbing (Univ) : Oktavinnus Wayan Samuel, SE., Pa., MM

No	Hari, Tanggal	Aktivitas	TTD Sous Chef	TTD Pembimbing
1	Sabtu, 7 Agustus, 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Interview - Pengenalan tentang semua karyawan di Hotel Aryaduta Manado - Observasi Hotel 		
2	Minggu 8 Agustus, 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Membantu Senior Menghandle Breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare condiment 		
3	Senin, 9 Agustus 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare for breakfast, lunch, dinner for group albratos - Membantu Senior Prepare makanan untuk RS mata - Belajar membuat Pizza Italian - Incharge Amico Italian Restaurant 		
4	Selasa, 10 Agustus 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Mempersiapkan adonan untuk pizza - Prepare Condiment - Cleaning walk-in freezer - Cleaning walk-in chiller 		
5	Rabu, 11 Agustus 2021	OFF		
6	Kamis, 12 Agustus 2021	OFF		
7	Jumat, 13 Agustus 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Butcher atau memotong daging - Belajar Starching pizza - Belajar membuat sous-sous western 		



		<ul style="list-style-type: none">- Prepare makanan untuk RS mata- Incharge Amico Italian Restaurant		
--	--	---	--	--

Pernyataan Kesimpulan:

Minggu pertama sebagai trainee, saya diberikan pengenalan mengenai pekerjaan-pekerjaan yang akan dilakukan.

Manado 13 Agustus 2021

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Hospitality dan Pariwisata

Machiko Nugraha Indriyanto, S.E., M.Par.

LAPORAN KEGIATAN HARIAN

Minggu 2

Nama : Vincent Drake Anriel Tungka
 NIM : 18071016
 Perusahaan : Aryaduta Manado
 Department : Food and Beverage Product
 Periode : 14 Agustus 2021- 20 Agustus 2021
 Sous Chef : Niwan Christian Runtuwarow
 Pembimbing (Univ) : Oktavianus Wayan Semuel, SE., Pas., MM

No	Hari, Tanggal	Aktivitas	TTD Sous Chef	TTD Pembimbing
1	Sabtu, 14 Agustus, 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Membantu Senior Menghandle Breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare condiment 	Niwan	⊗
2	Minggu 15 Agustus, 2021	OFF		
3	Senin, 16 Agustus 2021	OFF		
4	Selasa, 17 Agustus 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Mempersiapkan adonan untuk pizza - Prepare Condiment - Cleaning walk-in freezer - Cleaning walk-in chiller 	Niwan	⊗
5	Rabu, 18 Agustus 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Mempersiapkan adonan untuk pizza - Prepare Condiment 	Niwan	⊗
6	Kamis, 19 Agustus 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare for breakfast, lunch, dinner for group albratos - Membantu Senior Prepare makanan untuk RS mata - Belajar membuat Pizza Italian - Incharge Amico Italian Restaurant 	Niwan	⊗
7	Jumat, 20 Agustus 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Butcher atau memotong daging - Belajar Starching pizza - Belajar membuat sous-sous 	Niwan	⊗



	western		
	- Prepare makanan untuk RS mata		
	- Incharge Restaurant Amico Italian		

Pernyataan Kesimpulan:

Minggu kedua ini pekerjaan saya sama dengan yang minggu lalu yaitu saya banyak membantu handle breakfast

Manado 20 Agustus 2021

Mengetahui,
Kena Program Studi
Hospitality dan Pariwisata

Machiko Nugraha Indriyanto, S.E., M.Par.



LAPORAN KEGIATAN HARIAN

Minggu 3

Nama : Vincent Drake Auriel Tongka
 NIM : 18071016
 Perusahaan : Aryaduta Manado
 Department : Food and Beverage Product
 Periode : 21 Agustus 2021- 27 Agustus 2021
 Sous Chef : Niwan Christian Runtuwarow
 Pembimbing (Univ) : Oktavianus Wayan Samuel, SE., Par., MM

No	Hari, Tanggal	Aktivitas	TTD Sous Chef	TTD Pembimbing
1	Sabtu, 21 Agustus, 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Mempersiapkan adonan untuk pizza - Prepare Condiment - Cleaning walk-in freezer - Cleaning walk-in chiller 	Niwan	
2	Minggu 22 Agustus, 2021	OFF		
3	Senin, 23 Agustus 2021	OFF		
4	Selasa, 24 Agustus 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Membantu Senior Menghandle Breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare condiment 	Niwan	
5	Rabu, 25 Agustus 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare for breakfast, lunch, dinner for group albratos - Membantu Senior Prepare makanan untuk RS mata - Belajar membuat Pizza Italian - Incharge Amico Italian Restaurant 	Niwan	
6	Kamis, 26 Agustus 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Mempersiapkan adonan untuk pizza - Prepare Condiment 	Niwan	
7	Jumat, 27 Agustus 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Butcher atau memotong daging - Belajar Starching pizza - Belajar membuat sous-sous 	Niwan	



	western - Prepare makanan untuk RS mata - Incharge Amico Italian Restaurant		
--	---	--	--

Pernyataan Kesimpulan:

Minggu kedua ini pekerjaan saya sama dengan yang minggu lalu yaitu saya banyak membantu handle breakfast

Manado 27 Agustus 2021

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Hospitality dan Pariwisata

Machiko Nugraha Indriyanto, S.E., M.Par.



LAPORAN KEGIATAN HARIAN

Minggu 4

Nama
 NIM
 Perusahaan
 Department
 Periode
 Sous Chef
 Pembimbing (Univ)

: Vincent Drake Auriel Tungka
 : 18071016
 : Aryaduta Manado
 : Food and Beverage Product
 : 28 Agustus 2021-3 Agustus 2021
 : Niwan Christian Runtuwarow
 : Oktavianus Wayan Samuel, SE., Pas., MM

No	Hari, Tanggal	Aktivitas	TTD Sous Chef	TTD Pembimbing
1	Sabtu, 28 Agustus, 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Mempersiapkan adonan untuk pizza - Prepare Condiment - Cleaning walk-in freezer - Cleaning walk-in chiller 	Niwan	OS
2	Minggu 29 Agustus, 2021	OFF		
3	Senin, 30 Agustus 2021	OFF		
4	Selasa, 31 Agustus 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Membantu Senior Menghandle Breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare condiment 	Niwan	OS
5	Rabu, 1 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare for breakfast, lunch, dinner for group albratos - Membantu Senior Prepare makanan untuk RS mata - Belajar membuat Pizza Italian - Incharge Amico Italian Restaurant 	Niwan	OS
6	Kamis, 2 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Mempersiapkan adonan untuk pizza - Prepare Condiment 	Niwan	OS
7	Jumat, 3 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Butcher atau memotong daging - Belajar Starching pizza - Incharge Amico Italian 	Niwan	OS



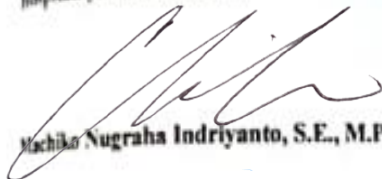
	Restaurant - Prepare Condiment	NTW	
--	-----------------------------------	-----	--

Pernyataan Kesimpulan:

Minggu ini dan minggu sebelumnya, hotel sudah mulai ramai dengan event. Jadi, selain melakukan pekerjaan, saya juga focus pada event yang diadakan.

Manado 3 September 2021

Mengetahui,
Kena Program Studi
Hospitality dan Pariwisata


Machika Nugraha Indriyanto, S.E., M.Par.



LAPORAN KEGIATAN HARIAN

Minggu 5

Nama
NIM
Instansi
Department
Title
Sous Chef
Pembimbing (Univ)

: Vincent Drake Auriel Tongka
: 18071016
: Aryaduta Manado
: Food and Beverage Product
: 3 September 2021- 10 September 2021
: Nisan Christian Runtuwarow
: Oktavianus Wayan Samuel, SE., Par., MM

No	Hari, Tanggal	Aktivitas	TTD Sous Chef	TTD Pembimbing
1	Sabtu, 4 September 2021	OFF		
2	Minggu 5 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Mempersiapkan adonan untuk pizza - Prepare Condiment - Cleaning walk-in freezer - Cleaning walk-in chiller 	Nisan	OS
3	Senin, 6 Agustus 2021	OFF		
4	Selasa, 7 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Membantu Senior Menghandle Breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare condiment - Prepare coffe break - Make pudding 	Nisan	OS
5	Rabu, 8 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare for breakfast, lunch, dinner for group albratos - Membantu Senior Prepare makanan untuk RS mata - Belajar membuat Pizza Italian - Incharge Amico Italian Restaurant 	Nisan	OS
6	Kamis, 9 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Mempersiapkan adonan untuk pizza - Prepare Condiment - Prepare dinner 	Nisan	OS



Jumat, 10 September 2021	<ul style="list-style-type: none">- Butcher atau memotong daging- Belajar Stretching pizza- Incharge Amico Italian Restaurant- Prepare Condiment		
-----------------------------	---	--	--

nyataan Kesimpulan:

ada minggu ini, pekerjaan sama dengan minggu yang lalu karena minggu ini ada beberapa
ent

laxado 10 September 2021

dengetahui,
cena Program Studi
Hospitality dan Pariwisata

Machika Nugraha Indriyanto, S.E., M.Par.



LAPORAN KEGIATAN HARIAN

Minggu 6

Nama : Vincent Drake Auriel Tongka
 NIM : 18071016
 Perusahaan : Arynduta Manado
 Department : Food and Beverage Product
 Periode : 11 September 2021- 17 September 2021
 Sous Chef : Niwan Christian Runtuwarow
 Pembimbing (Univ) : Oktavianus Wayan Semuel, SE., Par., MM

No	Hari, Tanggal	Aktivitas	TTD Sous Chef	TTD Pembimbing
1	Sabtu, 11 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Prepare For Breakfast - Menghandle breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare makanan untuk tamu Amico (Italian Restaurant) - Prepare makanan untuk RS mata 	Niwan	OK
2	Minggu 12 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare for breakfast, lunch, dinner for group albratos - Membantu Senior Prepare makanan untuk RS mata - Belajar membuat Pizza Italian - Incharge Amico Italian Restaurant 	Niwan	OK
3	Senin, 13 Agustus 2021	OFF		
4	Selasa, 14 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Membantu Senior Menghandle Breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare condiment - Prepare coffe break - Make pudding 	Niwan	OK
5	Rabu, 15 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Butcher atau memotong daging - Belajar Starching pizza - Incharge Amico Italian Restaurant - Prepare Condiment 	Niwan	OK
6	Kamis, 16 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Mempersiapkan adonan untuk pizza 	Niwan	OK



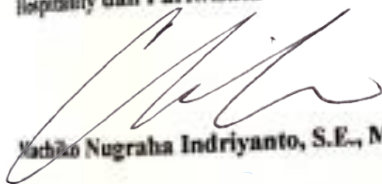
	<ul style="list-style-type: none">- Prepare Condiment- Prepare dinner	NW	
Jumat, 17 September 2021	<ul style="list-style-type: none">- Butcher atau memotong daging- Belajar Starching pizza- Incharge Amico Italian Restaurant- Prepare Condiment	NW	CA

Pernyataan Kesimpulan:

Minggu ini saya banyak menghandle breakfast dan menghandle orderan-orderan

Manado 17 September 2021

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Hospitality dan Pariwisata


Natho Nugraha Indriyanto, S.E., M.Par.



LAPORAN KEGIATAN HARIAN

Minggu 7

Nama
NIM
Pencapaian
Department
Periode
Sous Chef
Pembimbing (Univ)

: Vincent Drake Auriel Tongka
: 18071016
: Aryaduta Manado
: Food and Beverage Product
: 18 September 2021- 24 September 2021
: Niwan Christian Runtuwarow
: Oktavianus Wayan Samuel, SE., Par., MM

No	Hari, Tanggal	Aktivitas	TTD Sous Chef	TTD Pembimbing
1	Sabtu, 18 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Membantu Senior Menghandle Breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare condiment - Prepare coffe break 	Niwan	CS
2	Minggu 19 September 2021	OFF		
3	Senin, 20 Agustus 2021	OFF		
4	Selasa, 21 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Make pudding - Prepare For Breakfast - Menghandle breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare makanan untuk tamu Amico (Italian Restaurant) - Prepare makanan untuk RS mata 	Niwan	CS
5	Rabu, 22 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Butcher atau memotong daging - Belajar Starching pizza - Incharge Amico Italian Restaurant - Prepare Condiment 	Niwan	CS
6	Kamis, 23 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare for breakfast, lunch, dinner for group albratos - Membantu Senior Prepare makanan untuk RS mata - Belajar membuat Pizza Italian - Incharge Amico Italian Restaurant - Make pudding 	Niwan	CS



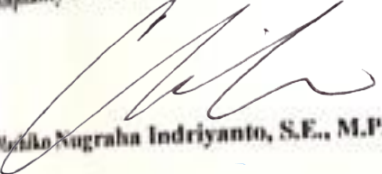
Jumat, 24 September 2021	<ul style="list-style-type: none">- Butcher atau memotong daging- Belajar Starching pizza- Incharge Amico Italian Restaurant- Prepare Condiment	NTW	
-----------------------------	--	-----	--

nyataan Kesimpulan:

kegiatan di minggu ini sama seperti pekerjaan di minggu sebelumnya.

tanggal 24 September 2021

Mengetahui,
Kepala Program Studi
Hospitality dan Pariwisata


Nuziko Nugraha Indriyanto, S.E., M.Par.



LAPORAN KEGIATAN HARIAN

Minggu 8

Nama
 NIM
 Instansi
 Department
 Divisi
 Supervisor
 Pembimbing (Univ)

: Vincent Drake Auriel Tungka
 : 18071016
 : Aryaduta Manado
 : Food and Beverage Product
 : 25 September 2021- 31 September 2021
 : Niwan Christian Runtuwarow
 : Oktavianus Wayan Samuel, SE., Pas., MM

No	Hari, Tanggal	Aktivitas	TTD Sous Chef	TTD Pembimbing
1	Sabtu, 25 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Membantu Senior Menghandle Breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare condiment - Prepare coffe break 	Niwan	CP
2	Minggu 26 September 2021	OFF		
3	Senin, 27 September 2021	OFF		
4	Selasa, 28 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Make pudding - Prepare For Breakfast - Menghandle breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare makanan untuk tamu Amico (Italian Restaurant) - Prepare makanan untuk RS mata 	Niwan	CP
5	Rabu, 29 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Prepare For Breakfast - Menghandle breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare makanan untuk tamu Amico (Italian Restaurant) - Prepare makanan untuk RS mata 	Niwan	CP
6	Kamis, 30 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare for breakfast, lunch, dinner for group albratos - Membantu Senior Prepare makanan untuk RS mata - Belajar membuat Pizza Italian - Incharge Amico Italian 	Niwan	CP



	<ul style="list-style-type: none"> - Butcher atau memotong daging - Belajar Starching pizza - Incharge Amico Italian Restaurant - Prepare Condiment 	NW	
Jumat, 31 September 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Butcher atau memotong daging - Belajar Starching pizza - Incharge Amico Italian Restaurant - Prepare Condiment - Make pudding 	NW	CR

Pernyataan Kesimpulan:

Ini minggu ini, schedule saya sama dengan minggu sebelumnya begitu juga dengan pekerjaannya.

Manado 31 September 2021

Yangtabui,
 Ilmu Program Studi
 Hospitality dan Pariwisata

Nikke Nugraha Indriyanto, S.E., M.Par.



LAPORAN KEGIATAN HARIAN

Minggu 9

nama
No
Pembinaan
Department
periode
nama Chef
Pembimbing (Univ)

: Vincent Drake Auriel Tungka
: 18071016
: Aryaduta Manado
: Food and Beverage Product
: 1 Oktober 2021- 7 Oktober 2021
: Niwan Christian Runtuwarow
: Oktavianus Wayan Samuel, SE., Par., MM

No	Hari, Tanggal	Aktivitas	TTD Sous Chef	TTD Pembimbing
1	Sabtu, 1 Oktober 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Membantu Senior Menghandle Breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare condiment - Prepare coffe break 	Niwan	CS
2	Minggu 2 Oktober 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Prepare condiment - Prepare coffe break - Prepare makanan untuk tamu Amico (Italian Restaurant) - Prepare makanan untuk RS mata 	Niwan	CS
3	Senin, 3 Oktober 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Make pudding - Prepare For Breakfast - Menghandle breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare makanan untuk tamu Amico (Italian Restaurant) - Prepare makanan untuk RS mata 	Niwan	CS
4	Selasa, 4 Oktober 2021	OFF		
5	Rabu, 5 Oktober 2021	OFF		
6	Kamis, 6 Oktober 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare for breakfast, lunch, dinner for group albratos - Membantu Senior Prepare makanan untuk RS mata - Belajar membuat Pizza Italian - Prepare coffe break 	Niwan	CS
7	Jumat, 7	- Butther atau memotong daging	Niwan	



Oktober 2021	<ul style="list-style-type: none">- Belajar Starching pizza- Incharge Amien Restaurant- Prepare Condiment- Make pudding	Italian		
--------------	--	---------	--	--

Pernyataan Kesimpulan:

Selama minggu ini, schedule saya sama dengan minggu sebelumnya begitu juga dengan pekerjaannya.

Manado 7 Oktober 2021

Yang bertanda,
Nama Program Studi
Hospitality dan Pariwisata

Nuzha Nugraha Indriyanto, S.E., M.Par.





LAPORAN KEGIATAN HARIAN

Minggu 10

: Vincent Drake Auriel Tungka
 : 18071016
 : Aryndata Manado
 : Food and Beverage Product
 : 15 Oktober 2021- 21 Oktober 2021
 : Niwan Christian Runtuwarow
 : Oktavianus Wayan Samuel, SE., Par., MM

nama
 no
 jurusan
 semester
 kelas
 nama Chef
 pembimbing (Univ)

No	Hari, Tanggal	Aktivitas	TTD Sous Chef	TTD Pembimbing
1	Sabtu, 15 Oktober 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Membantu Senior Menghandle Breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare condiment - Prepare coffe break 	<i>Niwan</i>	<i>OS</i>
2	Minggu 16 Oktober 2021	OFF		
3	Senin, 17 Oktober 2021	OFF		
4	Selasa, 18 Oktober 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Make pudding - Prepare For Breakfast - Menghandle breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare makanan untuk tamu Amico (Italian Restaurant) - Prepare makanan untuk RS mata 	<i>Niwan</i>	<i>OS</i>
5	Rabu, 19 Oktober 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare for breakfast, lunch, dinner for group albratos - Membantu Senior Prepare makanan untuk RS mata - Belajar membuat Pizza Italian - Prepare coffe break 	<i>Niwan</i>	<i>OS</i>

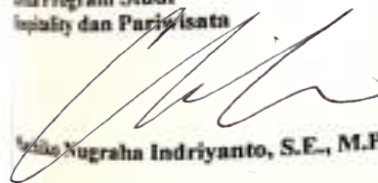
Kamis, 20 Oktober 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Make pudding - Prepare For Breakfast - Menghandle breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare makanan untuk tamu Amico (Italian Restaurant) - Prepare For Breakfast 	Ngraha	
Jumat, 21 Oktober 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Butcher atau memotong daging - Belajar Starching pizza - Incharge Amico Italian Restaurant - Prepare Condiment - Make pudding 	Ngraha	

kesimpulan Kesimpulan:

ada minggu ini, pekerjaan yang dilakukan sama dengan pekerjaan minggu sebelumnya dan minggu ini saya handle dinner wedding.

tanggal 21 Oktober 2021

Mengetahui,
 Nama Program Studi
 Hospitality dan Pariwisata

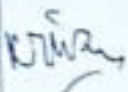

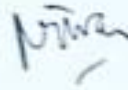


 Nugraha Indriyanto, S.E., M.Par.

LAPORAN KEGIATAN HARIAN

Minggu 11

: Vincent Drake Auriel Tungka
 : 18071016
 : Aryaduta Manado
 : Food and Beverage Product
 : 22 Oktober 2021- 28 November 2021
 : Niwan Christian Runtuwarow
 : Oktavianus Wayan Samuel, SE., Par., MM

Hari, Tanggal	Aktivitas	TTD Sous Chef	TTD Pembimbing
Sabtu, 22 Oktober 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare Breakfast - Membantu Senior Menghandle Breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare condiment - Prepare coffe break 	Niwan	
Minggu 23 Oktober 2021	OFF		
Senin, 24 Oktober 2021	OFF		
Selasa, 25 Oktober 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Make pudding - Prepare For Breakfast - Menghandle breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare makanan untuk tamu Amico (Italian Restaurant) - Prepare makanan untuk RS mata 	Niwan	
Rabu, 26 Oktober 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare for breakfast, lunch, dinner for group albratos - Membantu Senior Prepare makanan untuk RS mata - Belajar membuat Pizza Italian - Prepare coffe break 	Niwan	

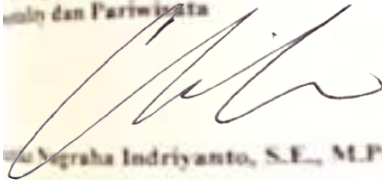
Sabtu, 27 Oktober 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Make pudding - Prepare For Breakfast - Menghandle breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare makanan untuk tamu Amico (Italian Restaurant) - Prepare For Breakfast 		
Minggu, 28 Oktober 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Butcher atau memotong daging - Belajar Starching pizza - Incharge Amico Italian Restaurant - Prepare Condiment - Make pudding 		

kesimpulan:

pekerjaan yang dilakukan sama dengan pekerjaan minggu sebelumnya.

28 Oktober 2021

Studi
 dan Pariwisata


 Nugraha Indriyanto, S.E., M.Par.



LAPORAN KEGIATAN HARIAN

Minggu 12

Nama : Vincent Drake Auriel Tungka
 NIM : 18071016
 Perusahaan : Aryaduta Manado
 Department : Food and Beverage Product
 Periode : 29 Oktober 2021- 4 November 2021
 Sous Chef : Niwan Christian Runtuwarow
 Pembimbing (Univ) : Oktavianus Wayan Samuel, SE., Par., MM

No	Hari, Tanggal	Aktivitas	TTD Sous Chef	TTD Pembimbing
1	Sabtu, 29 Oktober 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Prepare Breakfast - Prepare makanan untuk tamu Amico (Italian Restaurant) - Prepare condiment - Prepare coffe break 		
2	Minggu 30 Oktober 2021	OFF		
3	Senin, 31 Oktober 2021	OFF		
4	Selasa, 1 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Prepare For Breakfast - Menghandle breakfast di bagian live cooking and buffet - Menghandle Wedding - Prepare makanan untuk RS mata 		
5	Rabu, 2 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Membantu senior Prepare for breakfast, lunch, dinner for group albratos - Membantu Senior Prepare makanan untuk RS mata - Belajar membuat Pizzn Italian - Prepare coffe break 		
6	Kamis, 3 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Make pudding - Prepare For Breakfast - Menghandle breakfast di bagian live cooking and buffet - Prepare makanan untuk tamu Amico (Italian Restaurant) - Prepare breakfast for group albatros 		
7	Jumat, 4 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> - Butcher atau memotong daging - Incharge Amico Italian Restaurant 		



		<ul style="list-style-type: none">- Prepare Condiment- Make es buah	<i>P/Her</i>	
--	--	--	--------------	--

Pernyataan Kesimpulan:

Pada minggu ini, pekerjaan yang dilakukan sama dengan pekerjaan minggu sebelumnya.

Manado 4 November 2021

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Hospitality dan Pariwisata

Michiko Nugraha Indriyanto, S.E., M.Par.



LAPORAN KEGIATAN HARIAN

Minggu 13

Nama : Vincent Drake Auriel Tungka
NIM : 18071016
Pernikahan : Aryaduta Manado
Department : Food and Beverage Product
Periode : 5 November 2021- 7 November 2021
Sous Chef : Niwan Christian Runtuwarow
Pembimbing (Univ) : Oktavianus Wayan Samuel, SE., Par., MM

No	Hari, Tanggal	Aktivitas	TTD Sous Chef	TTD Pembimbing
1	Sabtu, 5 November 2021	<ul style="list-style-type: none">- Membantu senior Prepare Breakfast- Membantu Senior Menghandle Breakfast di bagian live cooking and buffet- Prepare condiment- Prepare coffe break		
2	Minggu 6 November 2021			
3	Senin, 7 November 2021			

Pernyataan Kesimpulan:

Minggu ini merupakan minggu terakhir saya trainee dan saya banyak mendapatkan pengalaman yang belum pernah saya dapatkan sebelumnya.

Manado 7 November 2021

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Hospitality dan Pariwisata

Machiko Nugraha Indriyanto, S.E., M.Par.

LAMPIRAN D

