LAPORAN KEGIATAN *ON THE JOB TRAINING*/ KERJA MAHASISWA
MANAJEMEN TATA HIDANGAN
DI
GRAND KEISHA YOGYAKARTA HOTEL

Disusun Oleh :

NADA FARADISA

2021020011

MANAJEMEN TATA HIDANGAN

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

2025

HALAMAN PENGESAHAN

Laporan Kegiatan *On The Job Training* Mahasiswa Manajemen Tata Hidangan

Politeknik Pariwisata Batam

Di

Hotel Grand Keisha Yogyakarta

Dengan ini menyatakan, mahasiswa dengan nama

Nama : Nada Faradisa

NIM : 2021020011

Prodi : Manajemen Tata Hidangan

Telah melaksanakan *OJT*/ Kerja di Hotel Grand Keisha Yogyakarta selama 6 bulan, mulai tanggal 22 Januari 2025 s/d 22 Juli 2025

Yogyakarta, 22 Juli 2025

<table>
<tr><td colspan="2">Mengetahui,</td></tr>
<tr><td>Banquet Operational Manager

<u>Supriyono</u></td><td>Kepala Prodi Manajemen Tata Hidangan

<u>Dr. Rezki Alhamdi, M.M.Par</u>
NIDN. 1030089101</td></tr>
<tr><td>Koordinator OJT Politeknik Pariwisata Batam

<u>Amelia Teresa, S. Pd</u>
NIK. 2407406</td><td>Dosen Pembimbing OJT

<u>Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par</u>
NIDN. 1024128801</td></tr>
</table>

KATA PENGANTAR

Pertama–tama Penulis ingin menghaturkan puji dan syukur kepada Tuhan yang Maha Esa, karena berkah dan rahmat-Nya yang telah menyertai Penulis dalam pembuatan laporan *on the job training* dengan judul "Laporan Kegiatan *On The Job Training*/ Kerja Mahasiswa Manajemen Tata Hidangan di Grand Keisha Yogyakarta Hotel" dengan baik dan tepat waktu.

Dalam penyusunan laporan ini, Penulis banyak menghadapi kondisi yang baik serta buruk. Namun dengan segala dorongan dan bantuan dari semua pihak Pada kesempatan ini, Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang berkontribusi besar dalam Penulisan laporan ini. Ucapan terima kasih ini Penulis sampaikan kepada yang terhormat:

1. Pihak Grand Keisha Yogyakarta Hotel yang telah memberikan ijin untuk melaksanakan *on the job training* kedua ditempat yang sama.
2. Bapak Supriyono selaku *Banquet Operational Manager* Grand Keisha Yogyakarta dan seluruh rekan kerja *Food and Beverage Department* Grand Keisha Yogyakarta.
3. Ibu Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
4. Bapak Dr. Rezki Alhamdi, M.M.Par selaku ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata Batam.
5. Bapak Natal Olotua Sipayung, M.Tr.Par selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk mendampingi dan membimbing selama *OJT* kedua.
6. Kedua orang tua dan keluarga yang senantiasa melimpahkan do'a dan dukungan yang tiada hentinya bagi Penulis untuk menyelesaikan laporan ini.
7. Ibu Amelia Teresa, S. Pd selaku koordinator *OJT* yang telah meluangkan waktu untuk membimbing selama pelaksanaan *OJT*.
8. Seluruh teman-teman seperjuangan selama menjalani *on the job training* selama 6 bulan yang telah berbagi suka duka dan motivasi yang sangat berarti bagi Penulis dalam menyelesaikan program *on the job training.*
9. Semua pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam kelancaran penyusunan laporan ini.

Penulis berharap semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi yang

membacanya.

Yogyakarta, 22 Juli 2025

Nada Faradisa

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

KATA PENGANTAR iii

BAB I PENDAHULUAN..... 1

1.1 Latar Belakang On the Job Training..... 1

1.2 Tujuan On the Job Training..... 1

1.3 Permasalahan Khusus Yang Dibahas 2

1.4 Batasan Permasalahan Yang Diambil..... 2

BAB II DATA UMUM HOTEL 3

2.1 Profil Hotel 3

2.1.1 Struktur organiasi Hotel Grand Keisha Yogyakarta..... 5

2.2 Produk dan Pemasaran..... 6

2.2.1 Romantic Dinner..... 6

2.2.2 Arwana..... 7

2.2.3 Express Breakfast 7

2.2.4 Martabak Nepal Van Java..... 8

2.2.5 Sogan Gelato.....9

2.2.6 Soto Iga Tangkar..... 9

2.3 Visi dan Misi Hotel..... 10

2.3.1 Visi..... 10

2.3.2 Misi 10

2.4 Kebijakan Perusahaan tentang Safety dan Lingkungan..... 10

BAB III TEORI DASAR..... 12

3.1 Manfaat On the Job Training..... 12

3.1.1 Bagi Mahasiswa..... 12

3.1.2 Bagi Kampus..... 12

3.1.3 Bagi Hotel.....12
3.2 Tempat Pelaksanaan On the Job Training 12
3.3 Faktor pendukung dan penghambat..... 12
3.3.1 Faktor Pendukung..... 12
3.3.2 Faktor Penghambat 13
BAB IV PEMBAHASAN MASALAH..... 14
4.1 Equipment..... 14
BAB V PENUTUP 15
5.1 Kesimpulan..... 15
5.2 Saran 15
5.2.1 Bagi Mahasiswa..... 15
5.2.2 Bagi Kampus..... 15
5.2.3 Bagi hotel..... 16
LAMPIRAN..... 17

DAFTAR GAMBAR

Gambar **Halaman**

Gambar 2. 1 Struktur Organisasi 5
Gambar 2. 2 Romantic Dinner 6
Gambar 2. 3 Pilihan Menu Romantic Dinner 6
Gambar 2. 4 Arwana 7
Gambar 2. 5 Express Breakfast 7
Gambar 2. 6 Martabak Nepal Van Java 8
Gambar 2. 7 Sogan Gelato 9
Gambar 2. 8 Soto Iga Tangkar 9

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran **Halaman**

Lampiran 1. 1 Aplication Letter 17
Lampiran 1. 2 Curriculum Vitae (1) 18
Lampiran 1. 3 Curriculum Vitae (2) 19
Lampiran 1. 4 Certificate 20
Lampiran 1. 5 Performance Evaluation (1) 21
Lampiran 1. 6 Performance Evaluation (2) 22
Lampiran 1. 7 Performance Evaluation (3) 23
Lampiran 1. 8 Performance Evaluation (4) 24
Lampiran 1. 9 Form Banquet 25
Lampiran 1. 10 Gambar Office Banquet 27
Lampiran 1. 11 Gambar Meeting Room 28

BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang On the Job Training

Industri pariwisata memegang peranan penting dalam menunjang kehidupan sosial dan ekonomi masyarakat. Hal ini disebabkan karena sektor pariwisata memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan dan mampu menarik minat banyak orang, baik dari dalam negeri maupun wisatawan mancanegara. Dalam era modern yang dipenuhi tekanan dan rutinitas harian, masyarakat cenderung mencari waktu untuk menyegarkan pikiran dengan berlibur. Liburan ini biasanya dilakukan saat musim libur sekolah, hari besar nasional, atau bahkan karena tuntutan pekerjaan dan bisnis yang membutuhkan perjalanan dinas.

Kondisi tersebut mendorong pertumbuhan sektor akomodasi, terutama perhotelan, yang kini berkembang pesat di berbagai wilayah – baik di kota-kota besar hingga ke pelosok daerah. Pembangunan hotel-hotel baru terus bermunculan, mendorong terjadinya persaingan sehat antar pelaku usaha perhotelan. Dalam menghadapi persaingan ini, setiap hotel berlomba-lomba meningkatkan kualitas dan daya tariknya agar menjadi pilihan utama bagi wisatawan yang datang. Tujuan utama pendirian sebuah hotel tentu saja adalah untuk menarik sebanyak mungkin tamu dan memperoleh keuntungan yang maksimal.

Agar dapat unggul di tengah kompetisi tersebut, sebuah hotel harus mampu menawarkan sesuatu yang berbeda dan bernilai lebih dibanding hotel lainnya. Keunggulan tersebut bisa berupa pelayanan yang ramah dan profesional, fasilitas yang lengkap dan sesuai kebutuhan tamu, standar kebersihan serta sanitasi yang tinggi, tenaga kerja yang kompeten dan berpengalaman, penawaran menarik, serta sajian makanan dan minuman yang lezat dan bervariasi.

Seiring meningkatnya kebutuhan akan tenaga kerja di bidang perhotelan, banyak hotel kini membuka peluang magang bagi siswa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) dan mahasiswa dari program studi terkait. Kesempatan magang ini menjadi sarana bagi para pelajar untuk menerapkan ilmu yang telah dipelajari secara langsung di dunia kerja. Selain menambah wawasan dan keterampilan, program ini juga membentuk karakter kerja yang baik seperti kedisiplinan, tanggung jawab, dan etos

kerja yang tinggi.

Dengan pengalaman praktek kerja lapangan ini, diharapkan siswa dan mahasiswa yang telah menyelesaikan masa magangnya siap terjun ke dunia kerja dengan kemampuan yang profesional, keterampilan yang mumpuni, dan kualitas yang sesuai dengan standar industri perhotelan. Maka, keberadaan hotel bukan hanya sebagai tempat menginap, tetapi juga sebagai tempat pembelajaran dan pengembangan SDM unggul untuk masa depan industri pariwisata yang berkelanjutan.

1.2 Tujuan On the Job Training

Tujuan utama dari pelaksanaan program *On The Job Training* (OJT) adalah untuk memberikan kesempatan bagi para mahasiswa atau peserta didik agar dapat mengaplikasikan secara langsung ilmu pengetahuan yang telah diperoleh selama proses pembelajaran di lingkungan kampus, baik itu dalam bentuk teori maupun praktik. Melalui pengalaman kerja di lapangan ini, peserta tidak hanya mampu membandingkan antara materi akademik dengan realitas dunia kerja, tetapi juga dapat memahami secara menyeluruh bagaimana kondisi industri pariwisata yang sesungguhnya.

Dengan terjun langsung ke dalam dunia industri, peserta OJT memperoleh gambaran nyata mengenai dinamika, tantangan, dan tuntutan profesional yang ada di sektor pariwisata. Terlebih lagi, melalui pengalaman ini, peserta akan lebih memahami bidang keahlian yang telah mereka pilih dan mengasah keterampilan yang relevan, sehingga dapat dijadikan sebagai dasar kuat dalam membangun karier serta menambah nilai tambah sebagai tenaga kerja yang berkualitas di masa depan.

1.3 Permasalahan Khusus Yang Dibahas

Berdasarkan tujuan diatas, maka permasalahan khusus yang akan dibahas adalah:

1. Sedikitnya jumlah equipment yang berhubungan dengan kelancaran operasional di banquet

1.4 Batasan Permasalahan Yang Diambil

Agar pembahasan dalam laporan ini terfokus dan tidak terlalu meluas, maka diperlukan Batasan mengenai permasalahan diatas, yakni:

1. Sedikitnya jumlah equipment seperti tea spoon dan water goblet sehingga ketika event sedang ramai seringkali equipment tersebut tidak cukup.

BAB II
DATA UMUM HOTEL

2.1 Profil Hotel

Hotel Grand Keisha Yogyakarta merupakan salah satu hotel berbintang empat yang berdiri megah di jantung kota pendidikan dan budaya, Daerah Istimewa Yogyakarta. Hotel ini resmi didirikan dan mulai beroperasi pada tanggal 11 Mei 2017, dengan alamat di Jl. Affandi No. 9, Gejayan, Condongcatur, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Yogyakarta. Lokasinya sangat strategis karena berada di kawasan ramai, dekat dengan pusat perbelanjaan, kampus ternama seperti Universitas Gadjah Mada dan Universitas Negeri Yogyakarta, serta tidak jauh dari kawasan wisata Malioboro dan Kraton Yogyakarta.

Hotel ini dirancang dengan mengusung konsep colonial-klasik-modern, atau dalam istilah manajemennya disebut dengan "Klasika" (Klasika, 2019). Konsep ini memadukan desain arsitektur kolonial Eropa dengan sentuhan gaya klasik yang elegan serta elemen modern yang mencerminkan kemewahan masa kini. Namun demikian, Grand Keisha Yogyakarta tidak melupakan akar budayanya sebagai bagian dari kota Yogyakarta yang kaya akan tradisi. Oleh karena itu, hotel ini juga secara konsisten menerapkan nilai-nilai budaya lokal, khususnya batik, sebagai identitas visual dan budaya perusahaan. Hal ini dapat terlihat mulai dari motif logo hotel, penamaan ruang-ruang dan fasilitas hotel yang diambil dari jenis-jenis batik seperti Sekar Jagad dan Truntum, hingga seragam karyawan yang mengusung motif batik khas.

Hotel ini memiliki 177 kamar yang terbagi ke dalam tiga jenis, yaitu:

- Deluxe Room sebanyak 166 kamar, terdiri dari dua tipe: *Deluxe Queen* dan *Deluxe Twin*,
- Junior Suite sebanyak 9 kamar,
- Executive Suite sebanyak 2 kamar.

Seluruh kamar dirancang dengan interior yang mewah, perpaduan ornamen klasik dan nuansa Jawa yang hangat, memberikan kenyamanan serta kesan elegan kepada setiap tamu yang menginap.

Grand Keisha Yogyakarta awalnya berada di bawah naungan Metropolitan Golden Management (MGM), perusahaan manajemen perhotelan yang juga menaungi jaringan Horison Hotels Group. MGM merupakan manajemen hotel yang

berpengalaman dan telah mengelola berbagai properti perhotelan di berbagai kota di Indonesia selama lebih dari satu dekade. Di bawah manajemen tersebut, Grand Keisha belajar banyak mengenai sistem manajemen hotel, pelayanan tamu, dan pengembangan sumber daya manusia. Namun seiring dengan berkembangnya waktu, manajemen Grand Keisha memutuskan untuk berdiri secara mandiri dan mengakhiri kerja sama dengan Horison terhitung mulai tanggal 1 Agustus 2019. Setelah pemisahan tersebut, hotel ini hadir dengan identitas baru dan mengusung tagline "Serve You Better as Always", sebagai bentuk komitmen untuk terus memberikan pelayanan prima secara konsisten kepada para tamu.

Keunikan dari Hotel Grand Keisha Yogyakarta tidak hanya terletak pada konsep desain dan pelayanannya, tetapi juga pada sejarah pendiriannya yang sarat makna. Hotel ini didirikan atas dasar mimpi seorang anak kecil bernama Keisha Andita Dzikra, yang pada usia tiga tahun pernah berangan-angan memiliki sebuah hotel dengan nama "Hotel Keisha." Mimpi polos tersebut kemudian diwujudkan oleh ayahnya, H.M. Andy Arslan Djunaid, SE., seorang tokoh pengusaha sekaligus pendiri hotel ini. Nama "Keisha" kemudian diabadikan sebagai identitas hotel, dan menjadi simbol dari cita-cita, harapan, serta semangat untuk memberikan yang terbaik.

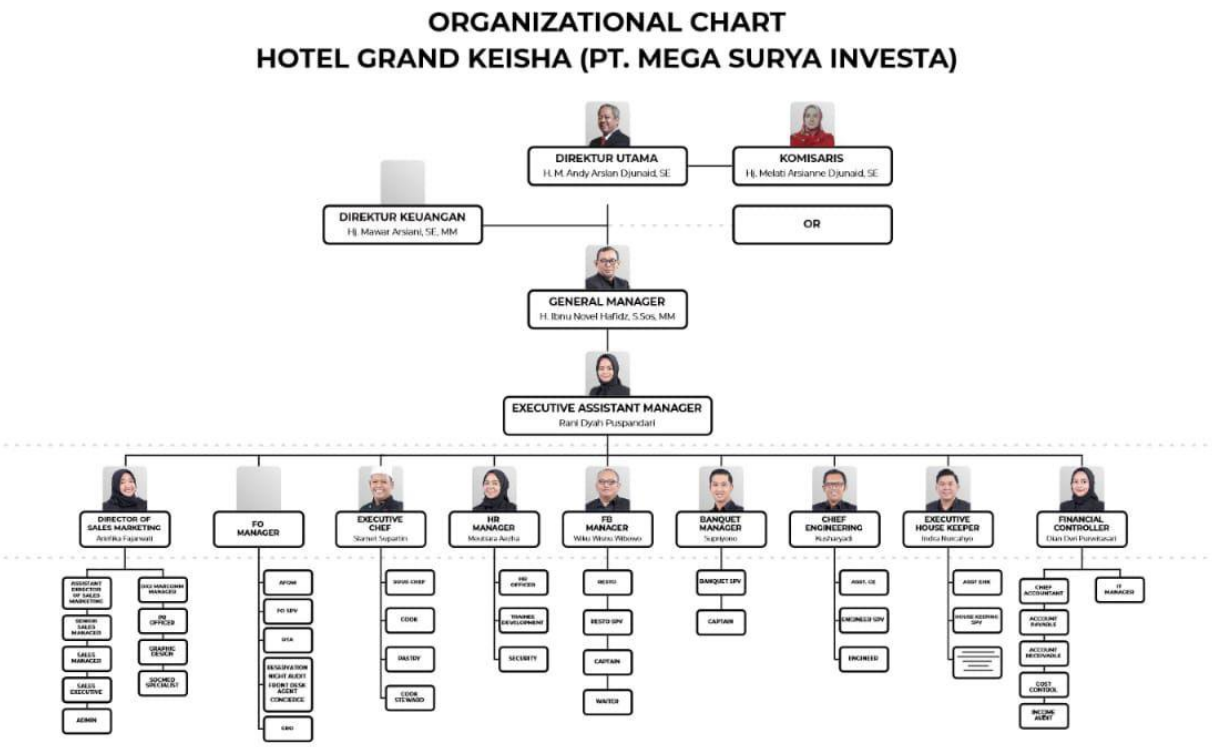
Nama "Keisha" sendiri memiliki makna yang kaya dari berbagai sudut pandang budaya dan bahasa. Dalam bahasa Jepang, "Keisha" diartikan sebagai berhati emas, mencerminkan niat baik dan ketulusan. Dalam bahasa Afrika-Amerika, nama ini berarti pilihan atau sesuatu yang disenangi, sementara dalam bahasa Arab, Keisha merupakan bentuk lain dari "Aisha", yang berarti hidup dalam keadaan baik – sebuah makna yang selaras dengan filosofi dan visi pendirian hotel ini.

Filosofi mendalam juga tercermin dalam logo Hotel Grand Keisha Yogyakarta, yang menggambarkan hubungan antara manusia dengan Tuhan (Habluminallah) dan hubungan antar sesama manusia (Habluminannas). Dua unsur ini dilambangkan dengan elemen geografis khas Yogyakarta, yaitu Gunung Merapi yang menjulang ke atas sebagai simbol spiritualitas, dan Laut Selatan yang dalam dan tenang, melambangkan kompleksitas hati manusia. Di dalam logo tersebut, nama Keisha sebagai representasi perempuan juga dilambangkan melalui gambar bunga teratai (*Nymphaea*). Bunga ini tumbuh di air, namun tidak tenggelam; akarnya kuat mencengkeram lumpur, daunnya mengapung sejajar permukaan air, dan bunganya

mekar ke atas dengan keindahan yang tetap terjaga. Filosofi ini menggambarkan kehidupan yang kokoh, mandiri, dan tetap anggun dalam berbagai kondisi – sebagaimana harapan yang melekat dalam nama Keisha.

Dengan menggabungkan filosofi budaya, mimpi personal, serta pengelolaan profesional, Hotel Grand Keisha Yogyakarta menjelma menjadi salah satu hotel berbintang empat yang tidak hanya unggul dari segi fasilitas dan pelayanan, tetapi juga memiliki identitas yang kuat dan khas. Komitmen hotel ini terhadap nilai-nilai budaya, keunggulan layanan, serta inovasi berkelanjutan menjadikannya sebagai pilihan utama bagi wisatawan, pelaku bisnis, maupun tamu-tamu penting yang berkunjung ke Yogyakarta.

2.1.1 Struktur organiasi Hotel Grand Keisha Yogyakarta



Gambar 2. 1 Struktur Organisasi

2.2 Produk dan Pemasaran

2.2.1 Romantic Dinner

Gambar 2. 2 Romantic Dinner

Romantic Dinner adalah salah satu promosi yang menyediakan makan malam romantic terhadap pasangan. Romantic Dinner dimulai pukul 19.00 malam sampai pukul 21.00 dengan harga 599.000 nett/ couple. Menu yang disediakan berbagai macam, Beberapa contoh set menu dari romantic dinner adalah:

Gambar 2. 3 Pilihan Menu Romantic Dinner

2.2.2 Arwana

Gambar 2. 4 Arwana

Arwana adalah salah satu promo dari Grand Keisha Yogyakarta yang melayani paket menu spesial yang disajikan di sogan coffee eatery, dengan harga IDR 50.000 dengan pilihan 3 paket menu yaitu Arab : Nasi briyani dan the kurma karkade, Jawa : Nasi liwet dan the krampul, Cina : Lontong cap gomeh dan the liang.

2.2.3 Express Breakfast

Gambar 2. 5 Express Breakfast

Express Breakfast adalah layanan yang melayani sarapan di sogan coffee eatery dengan berbagai pilihan makanan dan minuman dengan harga IDR 35.000 nett/ item. Dimulai dari pukul 07.00 – 10.00 WIB. Biasanya layanan ini akan sering di courtesy call ke kamar yang tidak include sarapan/ Room only.

2.2.4 Martabak Nepal Van Java

Gambar 2. 6 Martabak Nepal Van Java

Martabak Nepal van java adalah martabak telur yang digoreng dengan isian daging ayam dan sayuran didalamnya. Disajikan dengan acar dan saus Thailand, dengan harga 50.000 nett dan free 1 gelas mango iced tea.

2.2.5 Sogan Gelato

Gambar 2. 7 Sogan Gelato

Sogan Gelato adalah promo yang terdapat di Sogan Coffee Eatery dengan berbagai rasa pilihan gelato yang dapat dipilih dan dinikmati mulai dari harga 35.000 – 55.000 dan bisa memilih ingin menggunakan cup/ bowl.

2.2.6 Soto Iga Tangkar

Gambar 2. 8 Soto Iga Tangkar

Soto Iga Tangkar adalah jenis makanan indonesia, khususnya dari Tangkak, Jawa Tengah. Soto ini terbuat dari rempah- rempah yang dipadukan dengan santan. Untuk promo ini, berlaku di srimanganti restaurant dengan harga Rp. 128.000 nett/ portion dan sudah include nasi dan free hot/ ice tea.

2.3 Visi dan Misi Hotel

2.3.1 Visi

Menjadi perusahaan terdepan di industri perhotelan Indonesia dengan fokus utama pada kepuasan pelanggan, peningkatan kesejahteraan karyawan, serta pencapaian keuntungan yang optimal melalui pelayanan unggul dan penyediaan produk yang kreatif serta inovatif.

2.3.2 Misi

1. Mengembangkan identitas merek yang kuat melalui keunggulan dalam sumber daya manusia, produk, dan layanan, sehingga diakui secara luas di tingkat nasional.
2. Menawarkan layanan dan produk berkualitas tinggi yang mengusung perspektif global, sekaligus mengintegrasikan nilai-nilai budaya khas Yogyakarta.
3. Membangun dan memperluas jaringan bisnis yang kokoh, dapat dipercaya, serta memiliki reputasi yang diakui secara konsisten.
4. Memberikan nilai tambah yang optimal kepada para pemegang saham melalui praktik manajemen yang transparan dan menjunjung tinggi etika.
5. Mewujudkan kinerja yang melampaui ekspektasi pelanggan dengan tetap menjaga keseimbangan antara kepentingan pemilik, konsumen, karyawan, dan keberlanjutan lingkungan hotel.

2.4 Kebijakan Perusahaan tentang Safety dan Lingkungan

Hotel Grand Keisha Yogyakarta menerapkan standar keamanan yang tinggi sebagai bagian dari upaya untuk menciptakan lingkungan kerja yang aman dan kondusif bagi seluruh karyawan, tamu, serta pihak-pihak yang terlibat dalam operasional hotel. Bagian keamanan hotel memainkan peran strategis dalam menjaga stabilitas dan ketertiban operasional sehari-hari, serta mencegah terjadinya potensi

ancaman baik dari dalam maupun luar lingkungan hotel.

Salah satu langkah preventif yang dilakukan oleh pihak keamanan adalah melakukan pemeriksaan menyeluruh terhadap barang bawaan yang dibawa oleh staf, pekerja harian lepas (Daily Worker), maupun peserta magang (trainee) setiap kali mereka akan meninggalkan area hotel. Prosedur ini diterapkan secara konsisten guna menghindari terjadinya kehilangan aset milik hotel, penyalahgunaan fasilitas, atau tindakan tidak bertanggung jawab lainnya. Pemeriksaan ini juga bertujuan untuk menanamkan rasa tanggung jawab serta integritas dalam diri setiap individu yang bekerja di lingkungan hotel.

Selain itu, bagian keamanan juga bertanggung jawab dalam mengontrol arus keluar masuk kendaraan ke area hotel. Setiap kendaraan, baik yang dimiliki oleh tamu, karyawan, maupun pihak ketiga seperti supplier, akan diperiksa secara detail oleh petugas keamanan. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahwa tidak ada barang berbahaya atau mencurigakan yang masuk ke dalam lingkungan hotel serta untuk menjaga keselamatan seluruh penghuni hotel.

Tidak hanya itu, pihak keamanan secara berkala menyelenggarakan pelatihan keselamatan kerja yang melibatkan seluruh departemen. Pelatihan ini meliputi berbagai topik seperti prosedur evakuasi darurat, penanganan kebakaran, penggunaan alat pemadam api ringan (APAR), serta tanggap bencana. Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk meningkatkan kesadaran dan kesiapsiagaan karyawan dalam menghadapi berbagai potensi keadaan darurat yang dapat terjadi kapan saja.

Dengan adanya penerapan prosedur keamanan yang ketat dan sistematis ini, Hotel Grand Keisha Yogyakarta berupaya untuk tidak hanya memberikan rasa aman kepada tamu, tetapi juga menciptakan tempat kerja yang disiplin, tertib, dan bertanggung jawab bagi seluruh jajaran karyawannya.

BAB III
TEORI DASAR

3.1 Manfaat On the Job Training

Adapun manfaat dari *On The Job Training* sebagai berikut:

3.1.1 Bagi Mahasiswa

1. Untuk memperoleh persyaratan dalam memperoleh kelulusan program *On The Job Training* satu semester Politeknik Pariwisata Batam.
2. Untuk mendapatkan ilmu serta pengalaman yang telah diperoleh dari hotel Grand Keisha Yogyakarta.
3. Untuk meningkatkan dan menciptakan keterampilan sebagai bekal untuk memasuki lapangan kerja sesuai dengan jurusan yang dipilih.

3.1.2 Bagi Kampus

1. Untuk menjalin kerjasama dengan hotel Grand Keisha Yogyakarta.
2. Mengetahui sejauh mana mahasiswa menyerap ilmu dan pengalaman yang telah diberikan di Grand Keisha Yogyakarta.

3.1.3 Bagi Hotel

1. Sebagai bahan masukan dalam meningkatkan suatu pelayanan.
2. Untuk meningkatkan kinerja operasional dalam departemen.

3.2 Tempat Pelaksanaan On the Job Training

Grand Keisha hotel Yogyakarta Jl. Affandi No.9, Soropadan, Condongcatur, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55283, tepatnya di Srimanganti Restaurant. Dilaksanakan selama 6 bulan, terhitung mulai tanggal 22 Januari 2025 sampai dengan 22 Juli 2025.

3.3 Faktor pendukung dan penghambat

Tentu saja ada beberapa faktor pendukung dan penghambat ketika melakukan *on the job training* selama 6 bulan antara lain :

3.3.1 Faktor Pendukung

1. Adanya fasilitas yang cukup memadai untuk membantu mempercepat pekerjaan.
2. Teman-teman *training* dari *department* lainnya baik dan ramah sehingga waktu yang dibutuhkan untuk beradaptasi di lingkungan kerja tidak membutuhkan waktu yang lama.

3.3.2 Faktor Penghambat

1. Fasilitas yang diberikan kepada trainee seperti loker tidak memadai sehingga membuat khawatir jika meninggalkan barang berharga di tas.
2. Kurangnya equipment ketka event sedang *high*.

BAB IV
PEMBAHASAN MASALAH

4.1 Equipment

Dalam operasional sehari-hari, peralatan seperti *tea spoon*, *cutleries*, dan *water goblet* memiliki peran penting dalam menunjang kegiatan pelayanan makanan dan minuman, baik di restoran hotel maupun di area banquet. Namun, berdasarkan pengamatan di lapangan, ditemukan bahwa jumlah peralatan tersebut tidak sebanding dengan kebutuhan ketika terjadi lonjakan jumlah tamu. Misalnya, pada saat tingkat hunian kamar mencapai kapasitas penuh dan bersamaan dengan adanya kegiatan sarapan pagi yang ramai, permintaan terhadap peralatan tersebut meningkat drastis.

Permasalahan ini menjadi semakin kompleks ketika pada waktu yang sama juga terdapat kegiatan event atau banquet. Kedua outlet ini, restoran dan banquet, sama-sama memerlukan peralatan yang serupa dalam waktu bersamaan. Akibatnya, peralatan yang tersedia harus dibagi dan dialihkan secara bergantian, sehingga menimbulkan kendala dalam pelayanan. Beberapa staf bahkan harus mencari alternatif dengan menggunakan peralatan cadangan yang mungkin tidak sesuai standar ideal, atau meminjam dari outlet lain yang belum tentu sedang tidak digunakan.

Kondisi seperti ini menyebabkan proses kerja menjadi kurang efisien. Staf yang seharusnya fokus memberikan pelayanan kepada tamu justru harus mengalokasikan waktu untuk mengatur dan mencari kekurangan peralatan. Selain itu, ketergantungan terhadap sistem pencucian ulang (steward) juga meningkat. Jika proses pencucian tidak berjalan tepat waktu atau terjadi hambatan, maka risiko keterlambatan penyajian kepada tamu juga meningkat.

Lebih lanjut, keterbatasan peralatan ini dapat memengaruhi persepsi tamu terhadap kualitas pelayanan yang diberikan. Ketika tamu menemukan bahwa fasilitas makan tidak tersedia secara lengkap atau harus menunggu lebih lama, maka hal ini bisa berpengaruh terhadap kepuasan mereka. Dalam jangka panjang, hal ini dapat merugikan citra hotel.

BAB V
PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan On the Job Training (OJT) selama enam bulan di Grand Keisha Yogyakarta, dapat disimpulkan bahwa program ini memberikan pengalaman nyata dan berharga bagi mahasiswa dalam memahami dunia kerja yang sesungguhnya, khususnya di Department Banquet sebagai bagian dari Food and Beverage Service. Mahasiswa terlibat langsung dalam berbagai kegiatan operasional yang menuntut kecepatan, ketepatan, kerja sama tim, serta kemampuan beradaptasi dengan berbagai situasi dan karakter tamu yang beragam. Selain sebagai wadah untuk menerapkan ilmu dan keterampilan yang telah diperoleh selama perkuliahan, OJT juga membentuk karakter kerja melalui penanaman sikap tanggung jawab, ketelitian, kesabaran, dan kedisiplinan, baik dalam menjalankan tugas maupun menaati peraturan dan waktu kerja. Seluruh aspek tersebut menjadi bekal penting bagi mahasiswa agar lebih siap secara teknis maupun mental dalam menghadapi tantangan nyata di dunia kerja, khususnya di industri perhotelan.

5.2 Saran

5.2.1 Bagi Mahasiswa

Dari pengalaman Penulis yang telah menjalankan on the job training di Grand Keisha Yogyakarta, Penulis ingin memberi saran kepada mahasiswa yang akan melakukan *on the job training* sebaiknya melakukan riset terlebih dahulu pada tempat yang akan dituju sebagai *on the job training.*

dimulai dari memilih minimal tiga tempat sesuai dengan minat dan biaya *on the job training*, mencari tahu segala informasi melalui alumni serta kakak tingkat yang telah menyelesaikan terlebih dahulu di tempat yang mahasiswa inginkan untuk melakukan *on the job training.*

5.2.2 Bagi Kampus

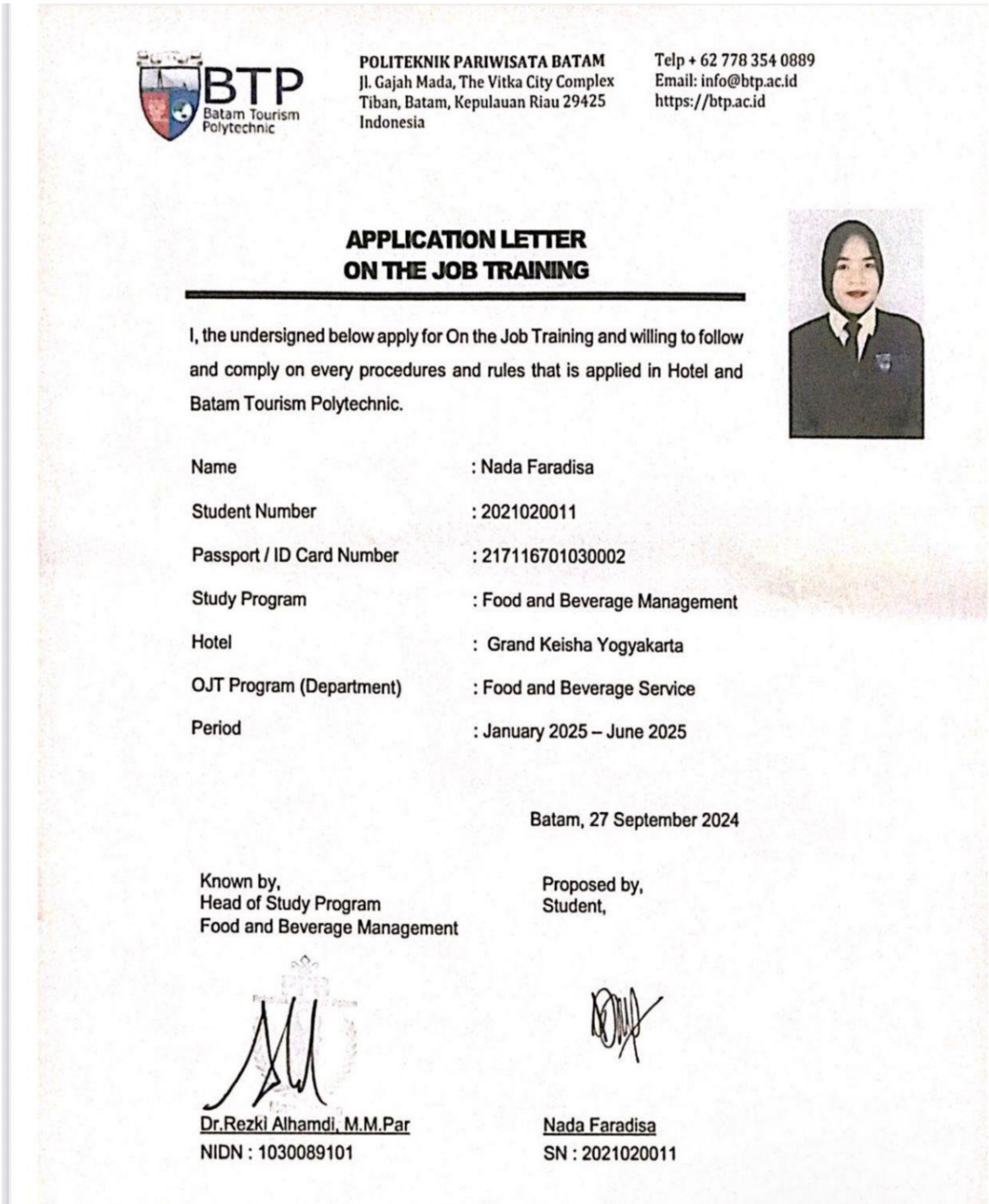
Bagi Politeknik Pariwisata Batam sebaiknya mahasiswa yang akan diterjunkan ke industri pariwisata dan perhotelan untuk melaksanakan *on the job training* dibekali terlebih dahulu mengenai pekerjaan yang akan dilakukan dalam industri pariwisata dan perhotelan sehingga mahasiswa siap secara mental dan fisiknya.

5.2.3 Bagi hotel

Bagi Grand Keisha Yogyakarta sebaiknya lebih memperhatikan apa saja kendala yang ada disetiap department agar operasional berjalan lancar.

LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Aplication Letter



BTP
Batam Tourism Polytechnic

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
Jl. Gajah Mada, The Vitka City Complex
Tiban, Batam, Kepulauan Riau 29425
Indonesia

Telp + 62 778 354 0889
Email: info@btp.ac.id
https://btp.ac.id

APPLICATION LETTER
ON THE JOB TRAINING

I, the undersigned below apply for On the Job Training and willing to follow and comply on every procedures and rules that is applied in Hotel and Batam Tourism Polytechnic.

Name	: Nada Faradisa
Student Number	: 2021020011
Passport / ID Card Number	: 217116701030002
Study Program	: Food and Beverage Management
Hotel	: Grand Keisha Yogyakarta
OJT Program (Department)	: Food and Beverage Service
Period	: January 2025 – June 2025

Batam, 27 September 2024

Known by,
Head of Study Program
Food and Beverage Management

Dr.Rezki Alhamdi, M.M.Par
NIDN : 1030089101

Proposed by,
Student,

Nada Faradisa
SN : 2021020011

Lampiran 1. 2 Curriculum Vitae (1)

FULL NAME / *NAMA LENGKAP*		**PLACE & DATE OF BIRTH** / *TEMPAT &TGL .LAHIR*	
NADA FARADISA		PANGKAL PINANG, 27 JANUARI 2003	
SEX ☐ **MALE** ■ **FEMALE** *JENIS KELAMIN* *LAKI-LAKI* *PEREMPUAN*		**NATIONALITY** *KEBANGSAAN* INDONESIA	**HEIGHT** *TINGGI BADAN* 155 CM
STUDENT ID *NIM* 2021020011		**RELIGION** *AGAMA* ISLAM	**WEIGHT** *BERAT BADAN* 67 KG
HOME ADDRESS / *ALAMAT* PERUM GRIYA PERMATA BLOK A NO 359			**EMAIL** / *EMAIL* nadafaradisa2701@gmail.com
MOBILE NO. *NO. PONSEL* +62-89510785782		**HOME PHONE NO.** *NO. TELPON RUMAH* -	

POSITION PRACTICAL TRAINING DESIRED (max. 2 divisions in 1 Department Head)

- ☐ Kitchen Division
- ☐ Pastry Division
- ■ Restaurant Division
- ■ Banquet
- ☐ Front Office Division
- ☐ Housekeeping

Other ..F&B Service

FORMAL EDUCATION / *PENDIDIKAN FORMAL*

From *Dari*	To *Hingga*	School/Academy/University *Sekolah/Akademi/Universitas*
2008	2015	SD MADRASAH IBTIDAIYAH NEGERI BATAM
2015	2018	SMPN 21 BATAM
2018	2021	MADRASAH ALIYAH NEGERI BATAM
2021	2025	BATAM TOURISM POLYTECHNIC

LANGUAGES *BAHASA*	**Ability** *Kemampuan*		**Certificate Score (if any)** *Nilai Sertifikat (jika ada)*
English *Bahasa Inggris*	■ Fair *Biasa*	☐ Fluent *Lancar*	.....
Mandarin *Bahasa Mandarin*	☐ Fair *Biasa*	☐ Fluent *Lancar*	.....
Other Languages *Bahasa Lainnya*	☐ Fair *Biasa*	☐ Fluent *Lancar*	.....

WORKSHOP OR COURSES *PELATIHAN/KURSUS YANG PERNAH DIIKUTI*	**Year** *Tahun*	**Place** *Tempat*
HDP (HOSPITALITY DEVELOPMENT PROGRAM)	2021	BATAM TOURISM POLYTECHNIC
WORKSHOP BASIC TEA: HOW TO BREW AND ANALYSE TEA QUALITY	2021	BATAM TOURISM POLYTECHNIC
ON THE JOB TRAINING PROGRAM AT FOOD AND BEVERAGE SERVICE DEPARTMENT	2022	GRAND KEISHA HOTEL YOGYAKARTA
VOLUNTEER JAMSELINAS XII	2023	MEGAMALL BATAM
RECOGNITION OF SERVICE CONTRIBUTION DURING THE 50TH ARTDO INTERNATIONAL WORLD CONFERENCE	2023	BATAM VIEW RESORT
CERTIFICATE OF COMPETENCE LEVEL III FOOD AND BEVERAGE SERVICE (WAITRESS)	2024	BATAM TOURISM POLYTECHNIC
CONTRIBUTING IN THE HOSPITALITY DEVELOPMENT PROGRAM 2024 AS A LIAISON OFFICER	2024	BATAM TOURISM POLYTECHNIC

Lampiran 1. 3 Curriculum Vitae (2)

CONTRIBUTING IN THE LATTE ART COMPETITION AS A MEMBER OF THE EVENT	2024	GRAND BATAM MALL
CONTRIBUTION AS THE HEAD OF PR & MARKETING DEPARTMENT OF THE STUDENT ORGANIZATION	2024	BATAM TOURISM POLYTECHNIC

SKILLS / *KETERAMPILAN*

COMPUTER *KOMPUTER* ■ MS. Office Adobe Photoshop ☐ Corel Draw ☐ Other	■ Typewriting *Mengetik*	■ Hotel Skills *Keterampilan Hotel*

HEALTH / *KESEHATAN*

How is your health? *Bagaimana kesehatan anda?*	■ Excellent *Sangat Baik*	☐ Good *Baik*	☐ Fair *Biasa*
Do you have any physical disability? E.g. Limbs, Sight, Hearing, etc *Adakah anda mengalami cacat fisik?* *Seperti lumpuh, cacat penglihatan, pendengaran, atau lainnya*	☐ Yes, please explain *Ya, tolong jelaskan*	■ No *Tidak*	
Have you ever had any operations or serious disease? *Apakah anda pernah menjalani operasi pembedahan atau mengidap penyakit serius?*	☐ Yes, please explain *Ya, tolong jelaskan*	■ No *Tidak*	
Do you suffer from any disease that requires medication? *Adakah anda mengidap sebarang penyakit yang memerlukan obat-obatan?*	☐ Yes, please explain *Ya, tolong jelaskan*	■ No *Tidak*	
Are you pregrant? *Apakah anda sedang mengandung?*	☐ Yes, please explain *Ya, tolong jelaskan*	■ No *Tidak*	

FAMILY / *KELUARGA*

Name *Nama*	Relationship *Hubungan*	Home Address *Alamat Rumah*	Phone /Mobile *Telepon/Ponsel*
JUPRI	FATHER	PERUM GRIYA PERMATA BLOK A NO 359	0811703303
ROBIYATI	MOTHER	PERUM GRIYA PERMATA BLOK A NO 359	085264172777
ZARWANDA ASFARINA	SISTER	PERUM GRIYA PERMATA BLOK A NO 359	0895386957270

DECLARATION / *PERNYATAAN*

■ **I HEREBY DECLARE THAT THE INFORMATION GIVEN IS COMPLETE AND ACCURATE TO THE BEST OF MY KNOWLEDGE. I REALIZE THAT ALL MATERIALS SUBMITTED IN SUPPORT OF MY APPLICATION FOR ADMISSION BECOME THE PROPERTY OF YOUR HOTEL. I AM AWARE THAT ANY MISREPRESENTATION OR MISSION OF FACTS IN MY APPLICATION WILL JUSTIFY THE DENIAL OF ADMISSION, THE CANCELLATION OF ADMISSION OR EXPULSION.**

Dengan ini saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa semua informasi yang saya sampaikan dalam dokumen ini adalah benar dan akurat. Saya menyadari bahwa semua dokumen yang saya gunakan untuk menunjang aplikasi pendaftaran ini menjadi milik hotel. Apabila diketemukan penipuan/pemalsuan atas informasi yang saya sampaikan, saya bersedia dikenakan sanksi.

Lampiran 1. 4 Certificate

GRAND KEISHA
HOTEL

No: 502/GKY-FBS/VII/2025

Certificate of Accomplishment

This is to certify that

NADA FARADISA

BATAM TOURISM POLYTECHNIC

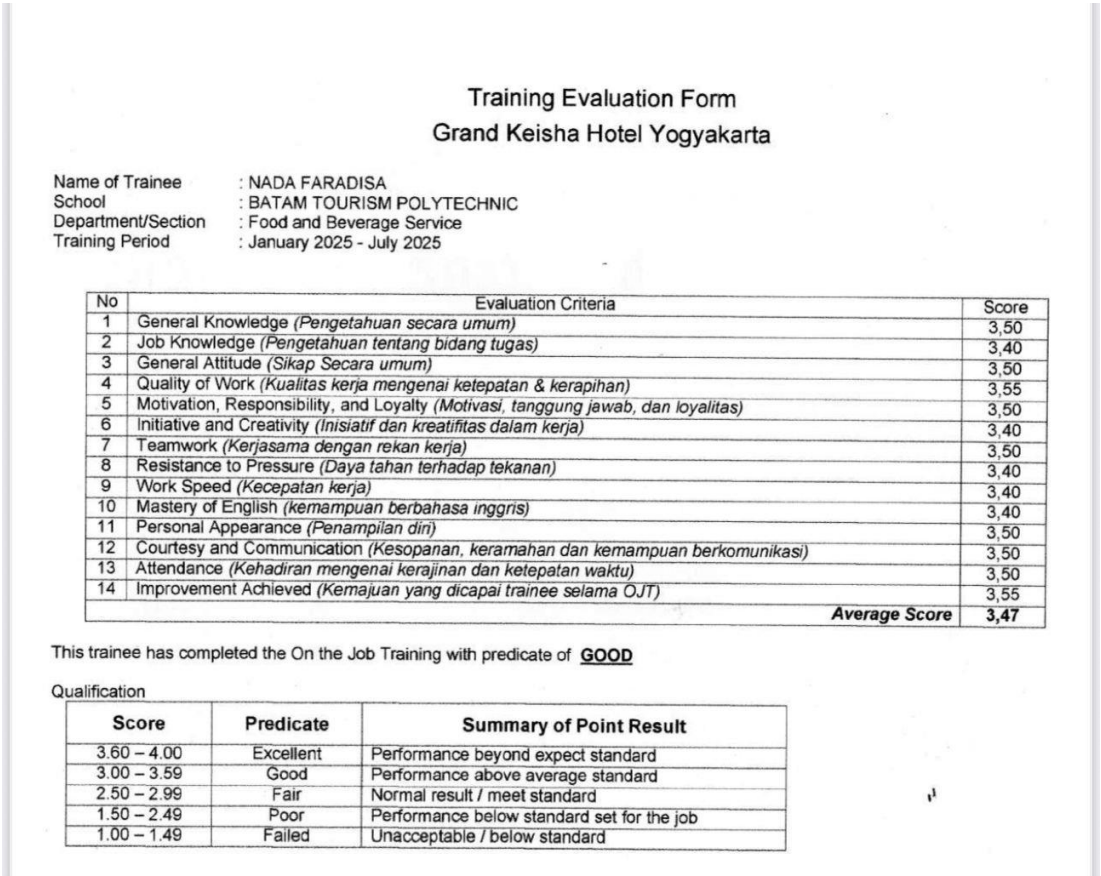
has completed the **On The Job Training** program in **Grand Keisha Hotel Yogyakarta** at **Food and Beverage Service Department** from **January 2025 - July 2025**

Yogyakarta, July 2025

HOTEL GRAND KEISHA YOGYAKARTA

Ardi Dirgantoro
HR Manager

Wisnu Wiku Wibowo
Food and Beverage Manager



Training Evaluation Form
Grand Keisha Hotel Yogyakarta

Name of Trainee : NADA FARADISA
School : BATAM TOURISM POLYTECHNIC
Department/Section : Food and Beverage Service
Training Period : January 2025 - July 2025

No	Evaluation Criteria	Score
1	General Knowledge *(Pengetahuan secara umum)*	3,50
2	Job Knowledge *(Pengetahuan tentang bidang tugas)*	3,40
3	General Attitude *(Sikap Secara umum)*	3,50
4	Quality of Work *(Kualitas kerja mengenai ketepatan & kerapihan)*	3,55
5	Motivation, Responsibility, and Loyalty *(Motivasi, tanggung jawab, dan loyalitas)*	3,50
6	Initiative and Creativity *(Inisiatif dan kreatifitas dalam kerja)*	3,40
7	Teamwork *(Kerjasama dengan rekan kerja)*	3,50
8	Resistance to Pressure *(Daya tahan terhadap tekanan)*	3,40
9	Work Speed *(Kecepatan kerja)*	3,40
10	Mastery of English *(kemampuan berbahasa inggris)*	3,40
11	Personal Appearance *(Penampilan diri)*	3,50
12	Courtesy and Communication *(Kesopanan, keramahan dan kemampuan berkomunikasi)*	3,50
13	Attendance *(Kehadiran mengenai kerajinan dan ketepatan waktu)*	3,50
14	Improvement Achieved *(Kemajuan yang dicapai trainee selama OJT)*	3,55
	Average Score	**3,47**

This trainee has completed the On the Job Training with predicate of **GOOD**

Qualification

Score	Predicate	Summary of Point Result
3.60 – 4.00	Excellent	Performance beyond expect standard
3.00 – 3.59	Good	Performance above average standard
2.50 – 2.99	Fair	Normal result / meet standard
1.50 – 2.49	Poor	Performance below standard set for the job
1.00 – 1.49	Failed	Unacceptable / below standard

Lampiran 1. 5 Performance Evaluation (1)

BTP
Batam Tourism Polytechnic

STUDENT PERFORMANCE EVALUATION

Name : NADA FARADISA
Hotel Name of practice : Grand Keisha Yogyakarta
Department : FB Service
Date of Appraisal from :

The purpose of this evaluation is to provide an objective measure of student performance during the Supervised Field training. Rating will be done in a scale value of 0 – 100 as follows:

Grade: A = 80 – 100 : (Very Good Performance)
B = 68 – 79.99 : (Good Performance)
C = 56 – 67.99 : (Satisfactory Performance)
D = 45 – 55.99 : (Unsatisfactory Performance)
E = 0 – 44.99 : (Poor Performance)
Note : Minimum Passing Grade C = 56 – 67.99

PART 1 ABLITY AND APPLICATION

Please give into application section:

No	CRITERIA & JUSTIFICATION	SCALE VALUE				
		A (80 -100)	B (68 -79.99)	C (56-67.99)	D (45-55.99)	E (0-44.99)
A.	**PERFORMANCE**					
1	JOB KNOWLEDGE					
	• Understand all aspect of work at outlet of practice assigned	80	79			
	• Knowledge of facilities and equipment at outlet of practice assigned					
	• Mastery of English (written and oral)		79			
2	QUANTITY OF WORK					
	• Output of work has be done		78			
	• Completion of task and performance of daily duties		79			
3	QUALITY OF WORK					
	• Accurate and neat care of equipment and working areas		79			
	• Meets work quality requirement		79			
	• Stability, persistence, orderliness constant work under pressure		79			

Lampiran 1. 6 Performance Evaluation (2)

BTP
Batam Tourism Polytechnic

No	CRITERIA & JUSTIFICATION	SCALE VALUE				
		A (80 -100)	B (68 -79.99)	C (56-67.99)	D (45-55.99)	E (0-44.99)
B.	**CHARACTER**					
4	MOTIVATION					
	• Enthusiasm towards job and effort to acquire necessary information to perform duties	80	79			
	• The desire and effort					
	• Willingness to accept responsibility		79			
5	COURTESY AND TACT					
	• Politeness, attention and respect other people (the guest fellow workers and superior)	80				
6	TEAM WORK					
	• Demonstrate the development of effective working relationships with staff and management	80				
	• Demonstrate an ability to listen to others, actively contribute to the team and demonstrate flexibility in adapting to team priorities		79			
7	COMMUNICATION					
	• Demonstrate and understanding of various customers enquiries and communicate these accurately when referring the matter, as appropriate	80				
	• Prepare a range of documentation which demonstrates an ability to identify the key issues or points and communicate these clearly, concisely and effectively		79			
8	APPLIED TECHNOLOGY					
	• Ability to use machines and equipment found in the workplace		79			
9	PERSONAL APPEARANCE					
	• Personal grooming, hair, shoes, comportment and general outlook	80				
10	ATTENDANCE					
	• Reliability and punctuality to be on job	80				

Lampiran 1. 7 Performance Evaluation (3)

BTP
Batam Tourism Polytechnic

No	CRITERIA & JUSTIFICATION	SCALE VALUE				
		A (80 -100)	B (68 -79.99)	C (56-67.99)	D (45-55.99)	E (0-44.99)
11	**WAITER AND BANQUETTE KNOWLEDGE & OPERATIONAL** (Chosen one regarding their job)		78			
	Technical Selling Product		78			
	Clean and Tidy Restaurant		79			
	Provide table service		79			
	Prepare and serve coffee or tea		79			
	Prepare and serve wine					
	Receive, control and store stock		78			
	Ability to communicate on the telephone		78			
	Ability to work with colleagues and customers		79			
	Ability to process lost and found		78			
	Ability to deal communication and handling conflict		77			
	Ability process receive and store goods from guest		76			
	Ability to provide cleanliness working area		78			
	SCORE = TOTAL MARK / TOTAL NO	78.83				

Lampiran 1. 8 Performance Evaluation (4)

BTP
Batam Tourism Polytechnic

PART 2. CAPACITY & AMBITION FOR ADVANCE

1. Check (V) application (more than one section may apply)

REGRESSING	NOT LIKELY TO ADVANCE	PROGRESSING	SATISFACTORY	MAX PERFORMANCE ON JOB
		✓	✓	✓

2. Students reaction to review and suggestion was : (check (V) one)

Appreciation (complete willing to strive for improvement)	Interest (Will try to follow suggestion)	Disinterest (Satisfied with present status)	Resentment (feels review is imposition)
✓			

3. Review your rating and comments, then briefly outline what action you will take or suggest to maintain, improve or correct the behavior and output of this students as a overall evaluation grade.

increase familiarity and family ties with colleagues, guests and relations because you will be able to gain broader experience

Date :
Signature :

Thomas
(Appraiser)

Fransiscus. A.
(Training Personnel)

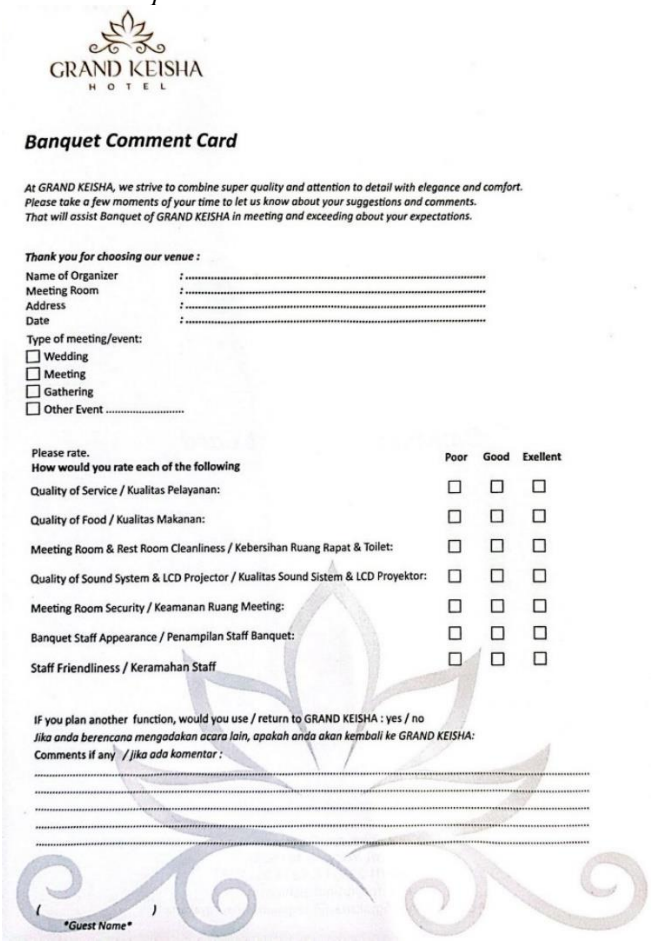
HOTEL GRAND KE... YOGYAKA

Iyen
(Head of Department)

Nada Faradiba
(Student)

Lampiran 1. 9 Form Banquet

1. *Banquet Comment Card*



GRAND KEISHA
HOTEL

Banquet Comment Card

At GRAND KEISHA, we strive to combine super quality and attention to detail with elegance and comfort.
Please take a few moments of your time to let us know about your suggestions and comments.
That will assist Banquet of GRAND KEISHA in meeting and exceeding about your expectations.

Thank you for choosing our venue :

Name of Organizer : .....
Meeting Room : .....
Address : .....
Date : .....

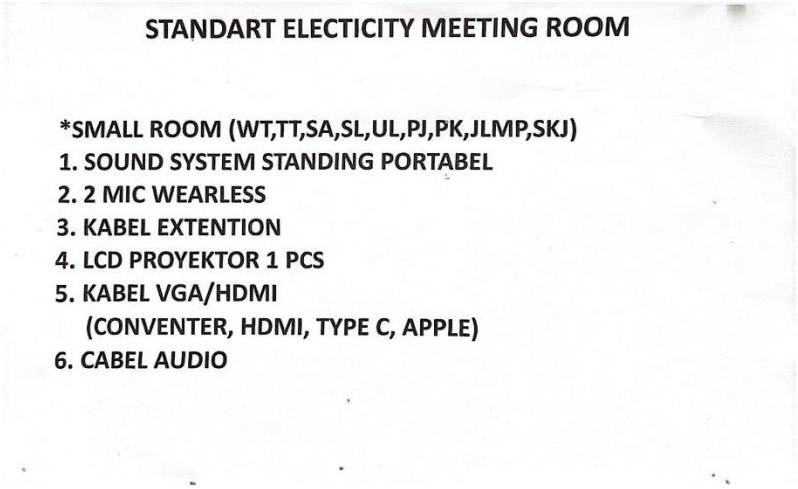
Type of meeting/event:
☐ Wedding
☐ Meeting
☐ Gathering
☐ Other Event .....

Please rate. **How would you rate each of the following**	Poor	Good	Exellent
Quality of Service / Kualitas Pelayanan:	☐	☐	☐
Quality of Food / Kualitas Makanan:	☐	☐	☐
Meeting Room & Rest Room Cleanliness / Kebersihan Ruang Rapat & Toilet:	☐	☐	☐
Quality of Sound System & LCD Projector / Kualitas Sound Sistem & LCD Proyektor:	☐	☐	☐
Meeting Room Security / Keamanan Ruang Meeting:	☐	☐	☐
Banquet Staff Appearance / Penampilan Staff Banquet:	☐	☐	☐
Staff Friendliness / Keramahan Staff	☐	☐	☐

IF you plan another function, would you use / return to GRAND KEISHA : yes / no
Jika anda berencana mengadakan acara lain, apakah anda akan kembali ke GRAND KEISHA:
Comments if any / *jika ada komentar :*
.....
.....
.....
.....
.....

( )
Guest Name

2. *Standart Electicity Meeting Room*



STANDART ELECTICITY MEETING ROOM

***SMALL ROOM (WT,TT,SA,SL,UL,PJ,PK,JLMP,SKJ)**
1. SOUND SYSTEM STANDING PORTABEL
2. 2 MIC WEARLESS
3. KABEL EXTENTION
4. LCD PROYEKTOR 1 PCS
5. KABEL VGA/HDMI
(CONVENTER, HDMI, TYPE C, APPLE)
6. CABEL AUDIO

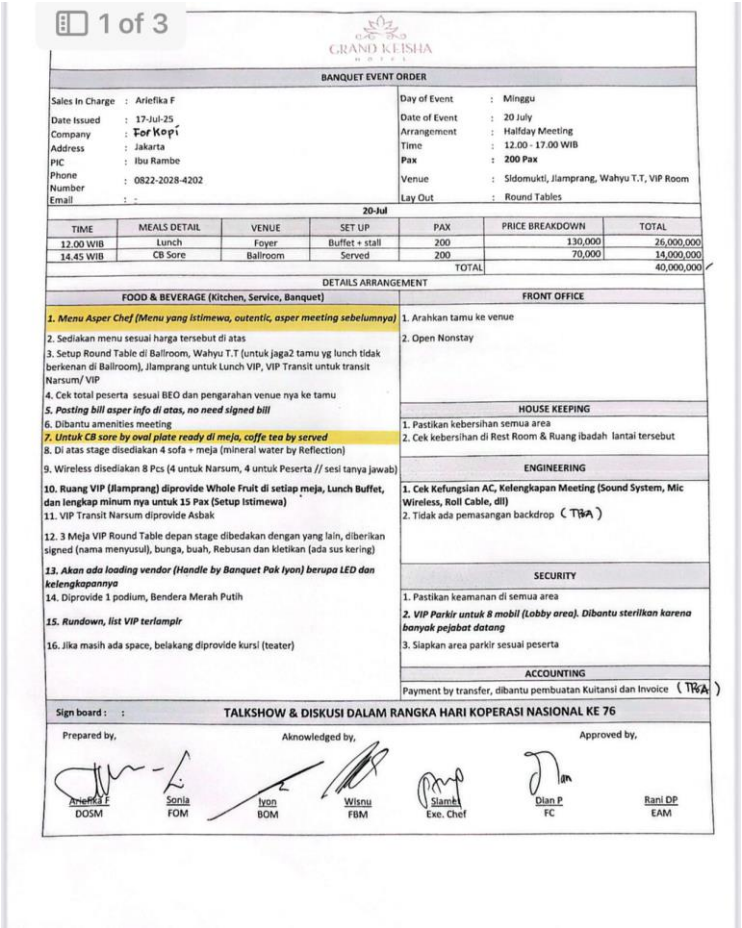
3. *Meeting Room Configuration*

MEETING ROOM CONFIGURATION

MEETING ROOM	FLOOR	DIMENSION	CEILLING	CLASS ROOM		ROUND	COCKTAIL	U SHAPE		THEATER	BOARD STYLE	UKURAN BACK DROP
				3 SEAT	2 SEAT			3 SEAT	2 SEAT			
SIDOMUKTI	2nd	24M X 17M	3,5M	210	144	240	115	120	100	350		3M X 6M
JLAMPRANG	2nd	6M X 7M	3,5M	20	15	20	15	30	18	40		3,5M X 1,5M
WAHYU TUMURUN	2nd	6M X 7M	3,5M	20	15	20	15	30	18	40		4M X 1,5M
TRUNTUM	2nd	6M X 7M	3,5M	20	15	20	15	30	18	40		4M X 1,5M
SIDOASIH	2nd	6M X 7M	3,5M	20	15	20	15	30	18	40		4M X 1,5M
SIDOLUHUR	2nd	6M X 7M	3,5M	20	15	20	15	30	18	40		4M X 1,5M
UDAN LIRIS	2nd	5M X 7M	3,5M	20	15	20	15	30	18	40		3,5M X 1,5M
PARIJOTO	2nd	5M X 7M	3,5M	20	15	20	15	30	18	40		3,5M X 1,5M
BOKOR KENCONO	2nd	2,5M X 5,5M	3,5M	15	10		5	12	8	20	10	2M X 1,5M
PARANG GARUDA	3rd	8M X 16M	2,3M	60	40	50	50	50	35	100		3,5M X 1,5M
PARANG KUSUMO	3rd	7,4M X 4M	2,3M	24	16	10	15	15	10	30		2M X1,5M
KESATRIAN	9th	15,8M X 10,3M	2,3-2,5M	70	60	70	70	50	40	100		3M X1,5M
SEKAR JAGAD	1st	5M X 4M	2,5M	9	6	10	10	12	8	20	10	2M X 1,5M
JOGLO KAWUNG	9th	6M X 12M	2,7M					27	18	40	20	3,5M X 1,5M
WELCOME BANNER		5M X 1M										
PHOTO BOTH		2,4M X 3,6M										

Scanned with CamScanner

4. BEO



1 of 3

GRAND KEISHA HOTEL

BANQUET EVENT ORDER

Sales In Charge : Ariefika F
Date Issued : 17-Jul-25
Company : For Kopi
Address : Jakarta
PIC : Ibu Rambe
Phone Number : 0822-2028-4202
Email : -

Day of Event : Minggu
Date of Event : 20 July
Arrangement : Halfday Meeting
Time : 12.00 - 17.00 WIB
Pax : 200 Pax
Venue : Sidomukti, Jlamprang, Wahyu T.T, VIP Room
Lay Out : Round Tables

20-Jul

TIME	MEALS DETAIL	VENUE	SET UP	PAX	PRICE BREAKDOWN	TOTAL
12.00 WIB	Lunch	Foyer	Buffet + stall	200	130,000	26,000,000
14.45 WIB	CB Sore	Ballroom	Served	200	70,000	14,000,000
				TOTAL		40,000,000

DETAILS ARRANGEMENT

FOOD & BEVERAGE (Kitchen, Service, Banquet)

1. Menu Asper Chef (Menu yang istimewa, outentic, asper meeting sebelumnya)
2. Sediakan menu sesuai harga tersebut di atas
3. Setup Round Table di Ballroom, Wahyu T.T (untuk jaga2 tamu yg lunch tidak berkenan di Ballroom), Jlamprang untuk Lunch VIP, VIP Transit untuk transit Narsum/ VIP
4. Cek total peserta sesuai BEO dan pengarahan venue nya ke tamu
5. Posting bill asper info di atas, no need signed bill
6. Dibantu amenities meeting
7. Untuk CB sore by oval plate ready di meja, coffe tea by served
8. Di atas stage disediakan 4 sofa + meja (mineral water by Reflection)
9. Wireless disediakan 8 Pcs (4 untuk Narsum, 4 untuk Peserta // sesi tanya jawab)
10. Ruang VIP (Jlamprang) diprovide Whole Fruit di setiap meja, Lunch Buffet, dan lengkap minum nya untuk 15 Pax (Setup Istimewa)
11. VIP Transit Narsum diprovide Asbak
12. 3 Meja VIP Round Table depan stage dibedakan dengan yang lain, diberikan signed (nama menyusul), bunga, buah, Rebusan dan kletikan (ada sus kering)
13. Akan ada loading vendor (Handle by Banquet Pak Iyon) berupa LED dan kelengkapannya
14. Diprovide 1 podium, Bendera Merah Putih
15. Rundown, list VIP terlampir
16. Jika masih ada space, belakang diprovide kursi (teater)

FRONT OFFICE

1. Arahkan tamu ke venue
2. Open Nonstay

HOUSE KEEPING

1. Pastikan kebersihan semua area
2. Cek kebersihan di Rest Room & Ruang ibadah lantai tersebut

ENGINEERING

1. Cek Kefungsian AC, Kelengkapan Meeting (Sound System, Mic Wireless, Roll Cable, dll)
2. Tidak ada pemasangan backdrop (TBA)

SECURITY

1. Pastikan keamanan di semua area
2. VIP Parkir untuk 8 mobil (Lobby area). Dibantu sterilkan karena banyak pejabat datang
3. Siapkan area parkir sesuai peserta

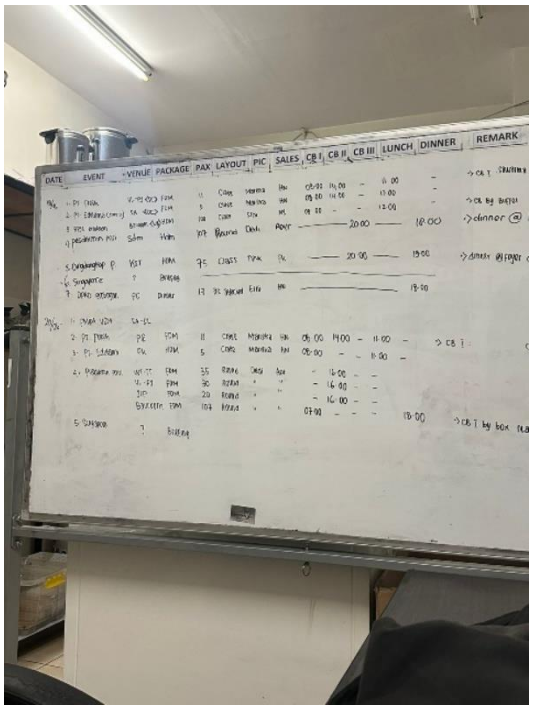
ACCOUNTING

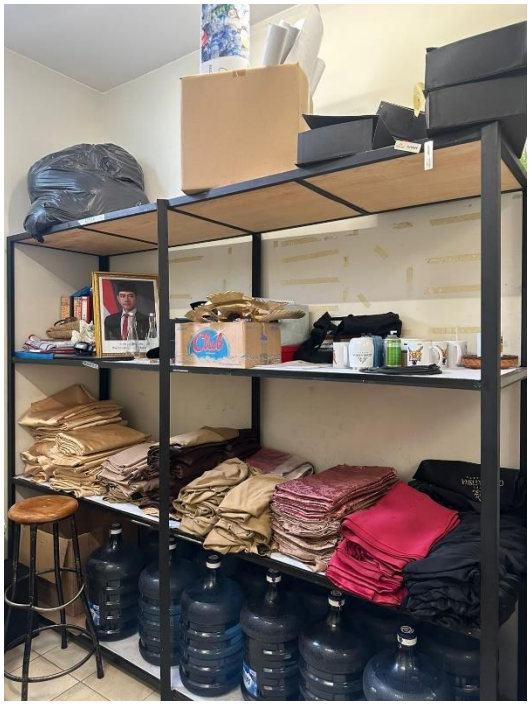
Payment by transfer, dibantu pembuatan Kuitansi dan Invoice (TBA)

Sign board : : **TALKSHOW & DISKUSI DALAM RANGKA HARI KOPERASI NASIONAL KE 76**

Prepared by,		Aknowledged by,			Approved by,	
Ariefika F	Sonia	Iyon	Wisnu	Slamet	Dian P	Rani DP
DOSM	FOM	BOM	FBM	Exe. Chef	FC	EAM

Lampiran 1. 10 Gambar *Office Banquet*





Lampiran 1. 11 Gambar Meeting Room

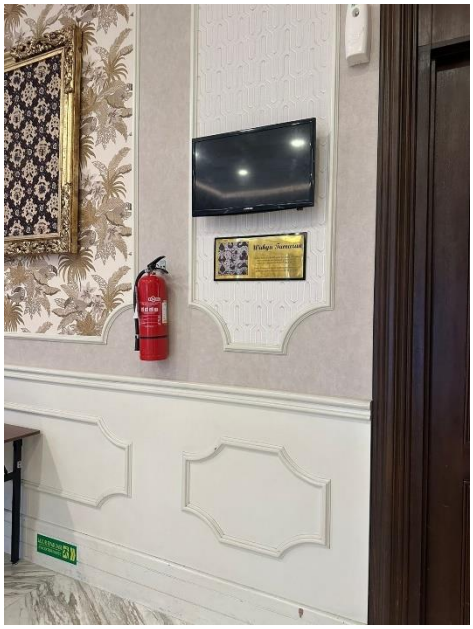
1. Sidomukti Ballroom (2nd floor)

2. VIP Transit (2nd floor)

3. Jlamprang (2nd floor)

4. Bokor Kencono (2nd floor)

5. Wahyu tumurun – Truntum (2nd floor)



6. Sido Asih – Sido Luhur (2nd floor)

7. Udan Liris – Parijoto (2nd floor)

8. Parang Garuda (3rd floor)

9. Kesatrian (9th floor)

10. Joglo Kawung (9th floor)