



DAILY ACTIVITIES

Nama : Oloando Haryanto Manullang

Nim : 2021020050

Prodi : Manajemen Tata Hidangan

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
1	Tuesday	20 Januari 2025		Orientation Day		
2	Wednesday	21 Januari 2025	F&B Services	Mengenal lingkungan kerja dan struktur organisasi bagian F&B		
3	Tuesday	22 Januari 2025	F&B Services	Observasi tugas waiter dan waitress senior		
4	Wednesday	23 Januari 2025	F&B Services	Membantu persiapan alat makan dan set up meja	HKTCHMI	
5	Thursday	24 Januari 2025	F&B Services	Belajar menyambut tamu dan membimbing ke meja		
6	Friday	25 Januari 2025	F&B Services	Mengikuti briefing harian tentang menu dan tamu		
7	Saturday	26 Januari 2025	F&B Services	Off day		
8	Sunday	27 Januari 2025	F&B Services	Mulai mencatat pesanan tamu secara mandiri (dengan pengawasan)	HKTCHMI	
9	Monday	28 Januari 2025	F&B Services	Mengantar makanan dan minuman ke meja		
10	Tuesday	29 Januari 2025	F&B Services	Membersihkan meja setelah tamu selesai makan		
11	Wednesday	30 Januari 2025	F&B Services	Belajar menggunakan POS system untuk input pesanan	HKTCHMI	
12	Thursday	31 Januari 2025	F&B Services	Membantu dalam event kecil (coffee break meeting)		

13	Friday	1 Februari 2025	F&B Services	Off day		
14	Saturday	2 Februari 2025	F&B Services	Melayani tamu saat jam sibuk/lunch time		
15	Sunday	3 Februari 2025	F&B Services	Mengisi ulang stok condiment dan alat makan		
16	Monday	4 Februari 2025	F&B Services	Membantu proses penutupan (closing) restoran		
17	Tuesday	5 Februari 2025	F&B Services	Berpartisipasi dalam pelatihan singkat F&B service standard		
18	Wednesday	6 Februari 2025	F&B Services	Mencatat kebutuhan stok alat makan untuk hari berikutnya		
19	Friday	7 Februari 2025	F&B Services	Off day	HKTCHM I	
20	Saturday	8 Februari 2025	F&B Services	Menyusun ulang layout meja untuk event private dinner		
21	Sunday	9 Februari 2025	F&B Services	Mengelola antrean tamu saat restoran penuh		
22	Monday	10 Februari 2025	F&B Services	Membantu persiapan dan pelayanan untuk tamu VIP		
23	Tuesday	11 Februari 2025	F&B Services	Mulai membantu mencatat kebutuhan logistik harian (alat makan, gelas, dll.)		
24	Wednesday	12 Februari 2025	F&B Services	Membersihkan dan menata kembali ruang makan setelah event	HKTCHM I	
25	Thursday	13 Februari 2025	F&B Services	Off Day		
26	Friday	14 Februari 2025	F&B Services	Mengikuti pelatihan singkat tentang table manner dan fine dining		
27	Saturday	15 Februari 2025	F&B Services	Menangani tamu secara mandiri (dengan supervisi minimal)		
28	Sunday	16 Februari 2025	F&B Services	Membantu koordinasi antara bagian dapur dan layanan		

29	Monday	17 Februari 2025	F&B Services	Mengatur dan membersihkan peralatan khusus (wine glass, alat carving, dll.)	
30	Tuesday	18 Februari 2025	F&B Services	Membuat laporan harian sederhana untuk supervisor	
31	Wednesday	19 Februari 2025	F&B Services	Off Day	
32	Thursday	20 Februari 2025	F&B Services	Melayani tamu saat jam sibuk/lunch time	
33	Friday	21 Februari 2025	F&B Services	Mengisi ulang stok condiment dan alat makan	
34	Saturday	22 Februari 2025	F&B Services	Membantu proses penutupan (closing) restoran	
35	Sunday	23 Februari 2025	F&B Services	Berpartisipasi dalam pelatihan singkat F&B service standard	
36	Monday	24 Februari 2025	F&B Services	Mencatat kebutuhan stok alat makan untuk hari berikutnya	
37	Tuesday	25 Februari 2025	F&B Services	Off day	
38	Wednesday	26 Februari 2025	F&B Services	Menyusun ulang layout meja untuk event private dinner	
39	Thursday	27 Februari 2025	F&B Services	Mengelola antrean tamu saat restoran penuh	
40	Friday	28 Februari 2025	F&B Services	Membantu persiapan dan pelayanan untuk tamu VIP	HKTCHMI
41	Saturday	1 Maret 2025	F&B Services	Mulai membantu mencatat kebutuhan logistik harian (alat makan, gelas, dll.)	
42	Sunday	2 Maret 2025	F&B Services	Membersihkan dan menata kembali ruang makan setelah event	
43	Monday	3 Maret 2025	F&B Services	Off Day	
44	Tuesday	4 Maret 2025	F&B Services	Mengikuti pelatihan singkat tentang table manner dan fine dining	HKTCHMI

45	Wednesday	5 Maret 2025	F&B Services	Menangani tamu secara mandiri (dengan supervisi minimal)	
46	Thursday	6 Maret 2025	F&B Services	Membantu koordinasi antara bagian dapur dan layanan	
47	Friday	7 Maret 2025	F&B Services	Mengatur dan membersihkan peralatan khusus (wine glass, alat carving, dll.)	
48	Saturday	8 Maret 2025	F&B Services	Membuat laporan harian sederhana untuk supervisor	
49	Sunday	9 Maret 2025	F&B Services	Off Day	
50	Monday	10 Maret 2025	F&B Services	Melayani tamu saat jam sibuk/lunch time	
51	Tuesday	11 Maret 2025	F&B Services	Mengisi ulang stok condiment dan alat makan	
52	Wednesday	12 Maret 2025	F&B Services	Membantu proses penutupan (closing) restoran	
53	Thursday	13 Maret 2025	F&B Services	Berpartisipasi dalam pelatihan singkat F&B service standard	HKTCHMI
54	Friday	14 Maret 2025	F&B Services	Mencatat kebutuhan stok alat makan untuk hari berikutnya	
55	Saturday	15 Maret 2025	F&B Services	Off day	
56	Sunday	16 Maret 2025	F&B Services	Menyusun ulang layout meja untuk event private dinner	
57	Monday	17 Maret 2025	F&B Services	Mengelola antrean tamu saat restoran penuh	
58	Tuesday	18 Maret 2025	F&B Services	Membantu persiapan dan pelayanan untuk tamu VIP	
59	Wednesday	19 Maret 2025	F&B Services	Mulai membantu mencatat kebutuhan logistik harian (alat makan, gelas, dll.)	
60	Thursday	20 Maret 2025	F&B Services	Membersihkan dan menata kembali ruang makan setelah event	HKTCHMI

61	Friday	21 Maret 2025	F&B Services	Off Day	
62	Saturday	22 Maret 2025	F&B Services	Mengikuti pelatihan singkat tentang table manner dan fine dining	
63	Sunday	23 Maret 2025	F&B Services	Menangani tamu secara mandiri (dengan supervisi minimal)	
64	Monday	24 Maret 2025	F&B Services	Membantu koordinasi antara bagian dapur dan layanan	
65	Tuesday	25 Maret 2025	F&B Services	Mengatur dan membersihkan peralatan khusus (wine glass, alat carving, dll.)	
66	Wednesday	26 Maret 2025	F&B Services	Membuat laporan harian sederhana untuk supervisor	HKTCMMI
67	Thursday	27 Maret 2025	F&B Services	Off Day	
68	Friday	28 Maret 2025	F&B Services	Membantu penyajian dalam acara corporate lunch	
69	Saturday	29 Maret 2025	F&B Services	Terlibat langsung dalam pelayanan buffet (isi ulang, pengawasan, kebersihan)	
70	Sunday	30 Maret 2025	F&B Services	Mempelajari basic inventory harian alat makan & linen	
71	Monday	1-Apr-25	F&B Services	Berlatih membawa 3 piring sekaligus dengan benar	
72	Tuesday	2-Apr-25	F&B Services	Mengikuti briefing khusus tentang food hygiene dan HACCP	
73	Wednesday	3-Apr-25	F&B Services	Off Day	
74	Thursday	4-Apr-25	F&B Services	Menjadi asisten utama waiter senior dalam event mini wedding	HKTCMMI
75	Friday	5-Apr-25	F&B Services	Menyusun laporan mingguan secara digital untuk supervisor	
76	Saturday	6-Apr-25	F&B Services	Memastikan semua area dining bersih dan sesuai standar sanitasi	

HKTCMMI

77	Sunday	7-Apr-25	F&B Services	Mengelola respons dan keluhan tamu ringan dengan sopan	
78	Monday	8-Apr-25	F&B Services	Terlibat dalam persiapan mini training untuk junior magang	
79	Tuesday	9-Apr-25	F&B Services	Day Off	
80	Wednesday	10-Apr-25	F&B Services	Terlibat dalam persiapan mini training untuk junior magang	
81	Thursday	11-Apr-25	F&B Services	Membantu penyajian dalam acara corporate lunch	
82	Friday	12-Apr-25	F&B Services	Terlibat langsung dalam pelayanan buffet (isi ulang, pengawasan, kebersihan)	
83	Saturday	13-Apr-25	F&B Services	Off day	
84	Sunday	14-Apr-25	F&B Services	Melayani tamu saat jam sibuk/lunch time	
85	Monday	15-Apr-25	F&B Services	Mengisi ulang stok condiment dan alat makan	
86	Tuesday	16-Apr-25	F&B Services	Membantu proses penutupan (closing) restoran	
87	Wednesday	17-Apr-25	F&B Services	Berpartisipasi dalam pelatihan singkat F&B service standard	HKTCMMI
88	Thursday	18-Apr-25	F&B Services	Mencatat kebutuhan stok alat makan untuk hari berikutnya	
89	Friday	19-Apr-25	F&B Services	Off day	
90	Saturday	20-Apr-25	F&B Services	Menyusun ulang layout meja untuk event private dinner	
91	Sunday	21-Apr-25	F&B Services	Mengelola antrean tamu saat restoran penuh	
92	Monday	22-Apr-25	F&B Services	Membantu persiapan dan pelayanan untuk tamu VIP	HKTCMMI
93	Tuesday	23-Apr-25	F&B Services	Mulai membantu mencatat kebutuhan logistik harian (alat makan, gelas, dll.)	

94	Wednesday	24-Apr-25	F&B Services	Membersihkan dan menata kembali ruang makan setelah event
95	Thursday	25-Apr-25	F&B Services	Off Day
96	Friday	26-Apr-25	F&B Services	Off day
97	Saturday	27-Apr-25	F&B Services	Melayani tamu saat jam sibuk/lunch time
98	Sunday	28-Apr-25	F&B Services	Mengisi ulang stok condiment dan alat makan
99	Monday	29-Apr-25	F&B Services	Membantu proses penutupan (closing) restoran
100	Tuesday	30-Apr-25	F&B Services	Berpartisipasi dalam pelatihan singkat F&B service standard
101	Wednesday	1-May-25	F&B Services	Mencatat kebutuhan stok alat makan untuk hari berikutnya
102	Thursday	2-May-25	F&B Services	Off day
103	Friday	3-May-25	F&B Services	Menyusun ulang layout meja untuk event private dinner
104	Saturday	4-May-25	F&B Services	Mengelola antrean tamu saat restoran penuh
105	Sunday	5-May-25	F&B Services	Membantu persiapan dan pelayanan untuk tamu VIP
106	Monday	6-May-25	F&B Services	Mulai membantu mencatat kebutuhan logistik harian (alat makan, gelas, dll.)
107	Tuesday	7-May-25	F&B Services	Membersihkan dan menata kembali ruang makan setelah event
108	Wednesday	8-May-25	F&B Services	Off Day
109	Thursday	9-May-25	F&B Services	Mulai mencatat pesanan tamu secara mandiri (dengan pengawasan)
110	Friday	10-May-25	F&B Services	Mengantar makanan dan minuman ke meja

HKTCHMI

HKTCHMI

111	Saturday	11-May-25	F&B Services	Membersihkan meja setelah tamu selesai makan		
112	Sunday	12-May-25	F&B Services	Belajar menggunakan POS system untuk input pesanan		
113	Monday	13-May-25	F&B Services	Membantu dalam event kecil (coffee break meeting)		
114	Tuesday	14-May-25	F&B Services	Off day		
115	Wednesday	15-May-25	F&B Services	Melayani tamu saat jam sibuk/lunch time		
116	Thursday	16-May-25	F&B Services	Mengisi ulang stok condiment dan alat makan		
117	Friday	17-May-25	F&B Services	Membantu proses penutupan (closing) restoran		
118	Saturday	18-May-25	F&B Services	Berpartisipasi dalam pelatihan singkat F&B service standard		
119	Sunday	19-May-25	F&B Services	Mencatat kebutuhan stok alat makan untuk hari berikutnya		
120	Monday	20-May-25	F&B Services	Off day		
121	Tuesday	21-May-25	F&B Services	Mempersiapkan set up untuk tamu grup besar (reservasi rombongan)		
122	Wednesday	22-May-25	F&B Services	Belajar menyajikan minuman non-alkohol dengan teknik yang benar	HKTcmi	
123	Thursday	23-May-25	F&B Services	Melakukan pengawasan ringan terhadap area makan selama supervisor tidak di tempat		
124	Friday	24-May-25	F&B Services	Membantu pengecekan akhir kebersihan dan kerapian outlet sebelum tutup		
125	Saturday	25-May-25	F&B Services	Menyusun catatan evaluasi mingguan bersama pembimbing lapangan		
126	Sunday	26-May-25	F&B Services	Day Off	HKTcmi	

127	Monday	27-May-25	F&B Services	Melakukan review seluruh SOP pelayanan F&B	
128	Tuesday	28-May-25	F&B Services	Membuat laporan akhir kegiatan magang harian dan mingguan	
129	Wednesday	29-May-25	F&B Services	Mempresentasikan pengalaman magang di hadapan supervisor	
130	Thursday	30-May-25	F&B Services	Menerima evaluasi dan umpan balik dari tim F&B	
131	Friday	31-May-25	F&B Services	Membantu supervisor dalam persiapan penilaian magang akhir	
132	Saturday	01 Juni 2025	F&B Services	Day off	
133	Sunday	02 Juni 2025	F&B Services	Melakukan review seluruh SOP pelayanan F&B	
134	Monday	3 Juni 2025	F&B Services	Membuat laporan akhir kegiatan magang harian dan mingguan	HKTCHMI
135	Tuesday	4 Juni 2025	F&B Services	Mempresentasikan pengalaman magang di hadapan supervisor	
136	Wednesday	5 Juni 2025	F&B Services	Menerima evaluasi dan umpan balik dari tim F&B	
137	Thursday	6 Juni 2025	F&B Services	Membantu supervisor dalam persiapan penilaian magang akhir	HKTCHMI
138	Friday	7 Juni 2025	F&B Services	Day off	
139	Saturday	8 Juni 2025	F&B Services	Melakukan review seluruh SOP pelayanan F&B	
140	Sunday	9 Juni 2025	F&B Services	Membuat laporan akhir kegiatan magang harian dan mingguan	
141	Monday	10 Juni 2025	F&B Services	Mempresentasikan pengalaman magang di hadapan supervisor	
142	Tuesday	11 Juni 2025	F&B Services	Menerima evaluasi dan umpan balik dari tim F&B	

143	Wednesday	12 Juni 2025	F&B Services	Membantu supervisor dalam persiapan penilaian magang akhir	
144	Thursday	13 Juni 2025	F&B Services	Day Off	
145	Friday	14 Juni 2025	F&B Services	Melayani tamu saat jam sibuk/lunch time	
146	Saturday	15 Juni 2025	F&B Services	Mengisi ulang stok condiment dan alat makan	
147	Sunday	16 Juni 2025	F&B Services	Membantu proses penutupan (closing) restoran	
148	Monday	17 Juni 2025	F&B Services	Berpartisipasi dalam pelatihan singkat F&B service standard	
149	Tuesday	18 Juni 2025	F&B Services	Mencatat kebutuhan stok alat makan untuk hari berikutnya	HKTMMI
150	Wednesday	19 Juni 2025	F&B Services	Off day	
151	Thursday	20 Juni 2025	F&B Services	Menyusun ulang layout meja untuk event private dinner	HKTMMI
152	Friday	21 Juni 2025	F&B Services	Mengelola antrean tamu saat restoran penuh	
153	Saturday	22 Juni 2025	F&B Services	Membantu persiapan dan pelayanan untuk tamu VIP	
154	Sunday	23 Juni 2025	F&B Services	Mulai membantu mencatat kebutuhan logistik harian (alat makan, gelas, dll.)	
155	Monday	24 Juni 2025	F&B Services	Melayani tamu saat jam sibuk/lunch time	HKTMMI
156	Tuesday	25 Juni 2025	F&B Services	Mengisi ulang stok condiment dan alat makan	
157	Wednesday	26 Juni 2025	F&B Services	Membantu proses penutupan (closing) restoran	

158	Thursday	27 Juni 2025	F&B Services	Berpartisipasi dalam pelatihan singkat F&B service standard		
159	Friday	28 Juni 2025	F&B Services	Mencatat kebutuhan stok alat makan untuk hari berikutnya		
160	Saturday	29 Juni 2025	F&B Services	Off day		
161	Sunday	30 Juni 2025	F&B Services	Menyusun ulang layout meja untuk event private dinner		
162	Monday	31 Juni 2025	F&B Services	Mengelola antrean tamu saat restoran penuh		
163	Tuesday	01 Juli 2025	F&B Services	Membantu persiapan dan pelayanan untuk tamu VIP		
164	Wednesday	02 Juli 2025	F&B Services	Mulai membantu mencatat kebutuhan logistik harian (alat makan, gelas, dll.)		
165	Thursday	3 Juli 2025	F&B Services	Membantu proses penutupan (closing) restoran	HKTCHMI	
166	Friday	4 Juli 2025	F&B Services	Berpartisipasi dalam pelatihan singkat F&B service standard		
167	Saturday	5 Juli 2025	F&B Services	Mencatat kebutuhan stok alat makan untuk hari berikutnya		
168	Sunday	6 Juli 2025	F&B Services	Off day		
169	Monday	7 Juli 2025	F&B Services	Menyusun ulang layout meja untuk event private dinner		
170	Tuesday	8 Juli 2025	F&B Services	Mengelola antrean tamu saat restoran penuh		
171	Wednesday	9 Juli 2025	F&B Services	Membantu persiapan dan pelayanan untuk tamu VIP		
172	Thursday	10 Juli 2025	F&B Services	Mulai membantu mencatat kebutuhan logistik harian (alat makan, gelas, dll.)	HKTCHMI	
173	Friday	11 Juli 2025	F&B Services	Membersihkan dan menata kembali ruang makan setelah event		

174	Saturday	12 Juli 2025	F&B Services	Off Day		
175	Sunday	13 Juli 2025	F&B Services	Mengikuti pelatihan singkat tentang table manner dan fine dining		
176	Monday	14 Juli 2025	F&B Services	Menangani tamu secara mandiri (dengan supervisi minimal)		
177	Tuesday	15 Juli 2025	F&B Services	Membantu koordinasi antara bagian dapur dan layanan	HKTCMMI	
178	Wednesday	16 Juli 2025	F&B Services	Mengatur dan membersihkan peralatan khusus (wine glass, alat carving, dll.)		
179	Thursday	17 Juli 2025	F&B Services	Membuat laporan harian sederhana untuk supervisor		
180	Friday	18 Juli 2025	F&B Services	Off Day		
181	Saturday	19 Juli 2025	F&B Services	Last day		