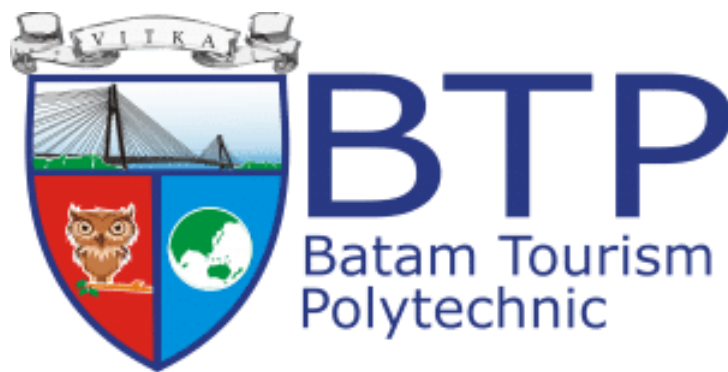


LAPORAN ON THE JOB TRAINING
MANAJEMEN TATA HIDANGAN
DI
HOTEL HILTON BANDUNG



Disusun Oleh :

PUTERI HAIFA

2021020046

MANAJEMEN TATA HIDANGAN
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

2025

HALAMAN PENGESAHAN

Dengan ini menyatakan, mahasiswa dengan nama

Nama : Puteri Haifa

NIM : 2021020046

Prodi : Food and Beverage Management

Telah melaksanakan OJT/ Kerja di Hotel Hilton Bandung selama 6 bulan, mulai tanggal
03 Februari s/d 31 Juli 2025

Bandung, 18 Juni 2025

Mengetahui,	
Assistant Learning Development Manager  For  <u>Vita Seprijayanti</u>	Outlet Supervisor Food & Beverage Hilton Hotel Bandung  <u>Doan Dwi Nurochman Hidayat</u>
Koordinator OJT Politeknik Pariwisata Batam  <u>Amelia Teresa, S.Pd</u> NIK.2407406	Dosen Pembimbing OJT  <u>Wahyudi Ilham, S.I.Kom., M.M.Par</u> NIDN. 1013118406
Ketua Progam Studi Management Tata Hidang Politeknik Pariwisata Batam  <u>Dr. Rezki Alhamdi M.M.Par</u> NIDN. 1030089101	

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Puteri Haifa

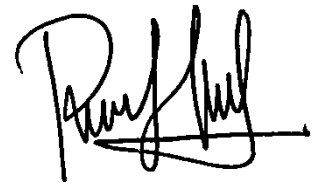
NIM : 2021020046

Program Studi : Management Tata Hidangan

Menyatakan dengan ini sesungguhnya bahwa laporan hasil *On The Job Training* (OJT) di Hilton Bandung yang saya tulis ini benar- benar tulisan saya dan bukan plagiasi/falsifikasi/fabrikasi baik sebagian atau seluruhnya.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa proyek akhir ini hasil plagiasi/falsifikasi/fabrikasi, baik sebagian atau seluruhnya, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Bandung, 21 Juli 2025

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Puteri Haifa', with a stylized, cursive script.

Puteri Haifa

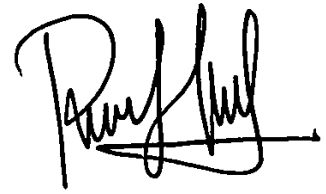
KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT., karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga saya dapat menjalani hingga menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Nyata yang diajukan sebagai salah satu syarat penyelesaian Praktik Kerja Nyata Laporan ini sebagai bukti dalam kegiatan Praktik Kerja Nyata selama enam bulan (dua puluh enam minggu) di Hotel Hilton Bandung. Penulis ingin berterima kasih kepada pihak – pihak yang terkait dalam pelaksanaan Praktik Kerja Nyata sehingga tersusunnya Laporan Praktik Kerja Nyata ini. Dalam penyelesaian Laporan Praktik Kerja Nyata ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan pihak – pihak terkait yaitu kepada :

1. Orang tua dan keluarga yang senantiasa melimpahkan doa dan dukungan yang tiada hentinya bagi penulis untuk menyelesaikan laporan ini.
2. Pemerintah Kabupaten Rokan Hilir, yang telah membiayai pendidikan selama masa perkuliahan dan Praktik Kerja Nyata di Hotel Hilton Bandung.
3. Ibu Siska Amelia Maldin, 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 Wahyudi Ilham,S.I.Kom.,M.M. Par, selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan masukan, saran, dan bimbingan selama penyusunan dan penulisan laporan ini.
6. Ibu Vita Seprijayanti, selaku Asst. L&D Manager Hilton Hotel Bandung yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan kegiatan On The Job Training di Hilton Hotel Bandung selama 6 bulan.
7. Bapak Wisnu Despina, selaku Outlet Supervisor Food & Beverage Hilton Hotel Bandung dan sebagai mentor penulis dan training lainnya dalam melakukan kegiatan On The Job Training di Hilton Hotel Bandung selama 6 bulan.
8. Para Mentor, Leader, Team Member dan lainnya yang tidak bisa penulis sebut satu persatu yang telah banyak memberikan pengalaman, ilmu dan dukungan.
9. Teman – teman training yang selalu memberikan dukungan dalam pekerjaan.
10. Semua pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam kelancaran penyusunan laporan ini.

Dengan akhir dari kata pengantar ini, saya sebagai penulis menyadari bahwa Laporan Praktik Kerja Nyata ini masih banyak kekurangan dan semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang memerlukan. Penulis sangat berterimakasih apabila ada kritik dan saran yang sifatnya membangun. Penulis juga berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Bandung, 27 Juni 2025

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Puteri Haifa', with a stylized flourish at the end.

PUTERI HAIFA

2021020046

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	I
HALAMAN PENGESAHAN	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
KATA PENGANTAR	III
DAFTAR ISI	IV
DAFTAR TABEL	VI
DAFTAR GAMBAR	VI
DAFTAR LAMPIRAN	VII
BAB I PENDAHULUAN	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Pelaksanaan Program Praktik Kerja Nyata	1
1.2.1. Tujuan Formal	2
1.2.2. Tujuan Operasional	2
1.3. Tempat Magang	3
1.4. Jadwal dan Waktu Magang	4
1) Periode Pelaksanaan Magang	4
2) Periode laporan Magang Disusun	4
BAB II TINJAUAN UMUM PRAKTIK PELATIHAN KERJA	5
2.1 Sejarah Singkat Hotel Hilton Bandung	5
2.3 Visi Hotel Hilton Bandung	7
2.4 Fasilitas dan Sarana hotel Hilton Bandung Rooms	8
2.5 Struktur Organisasi	19
BAB III URAIAN KEGIATAN	25
3.1 Jadwal Kerja	25
3.2 Aktivitas Kerja Dan Deskripsi Kerja	25
3.3 Hambatan Dan Kendala Dalam Pelaksanaan PKN	27
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	28
4.1 Kesimpulan	28
4.2 Saran	28
LAMPIRAN	31

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Daftar Brands Hilton Worldwide.....	5
Tabel 2. Waktu Pelaksanaan Praktik Kerja Nyata.....	25
Tabel 3. Aktivitas Selama di Hotel Hilton Bandung	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Hotel Hilton Bandung.....	3
Gambar 1. 2 Hotel Hilton Bandung.....	3
Gambar 2. 1 Pemimpin Hotel Bandung.....	6
Gambar 2. 2 Classic Room.....	8
Gambar 2. 3 Deluxe Room.....	9
Gambar 2. 4 Premium Room.....	9
Gambar 2. 5 Executive Room	10
Gambar 2. 6 Executive Room	10
Gambar 2. 7 Junior Suite Room	11
Gambar 2. 8 Presidential Suites Room	12
Gambar 2. 9 Purnawarman.....	13
Gambar 2. 10 Magma Sport Bar.....	14
Gambar 2. 11 Fresco Italian Restaurant.....	14
Gambar 2. 12 Executive Lounge	15
Gambar 2. 13 Room Services.....	16
Gambar 2. 14 Ballroom and Meeting Room.....	16
Gambar 2. 15 Fitness Center	17
Gambar 2. 16 Jiwa Spa	18
Gambar 2. 17 Swimming Pool	18
Gambar 2. 18 Kids Playground	19
Gambar 2. 19 Struktur Organisasi	20

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. CV dan Cover Letter	31
Lampiran 2. Laporan Aktivitas/Log Book Mingguan Praktik Kerja Nyata di Hotel Hilton Bandung .	34
Lampiran 3. Dokumentasi (sebagian sudah dilampirkan di logbook mingguan) Error! Bookmark not defined.	
Lampiran 4. LOA Sebelum Magang	35
Lampiran 5. Sertifikat Hotel Hilton Bandung	36
Lampiran 6. Local Intership	36

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Latar belakang Praktik Kerja Nyata (PKN) berakar dari kebutuhan mahasiswa untuk mengaplikasikan teori yang diperoleh di bangku perkuliahan ke dalam dunia kerja nyata. PKN dirancang sebagai salah satu tahapan penting sebelum mahasiswa menempuh tugas akhir, di mana mereka berkesempatan untuk memahami dan merasakan secara langsung dinamika serta tantangan yang ada di lingkungan profesional sesuai bidang keilmuan masing-masing [1]. Hal ini sejalan dengan pesatnya perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang menuntut sumber daya manusia tidak hanya terampil secara teori, namun juga memiliki pengalaman praktik langsung di lapangan.

Melalui PKN, mahasiswa mendapatkan peluang untuk mempraktikkan pengetahuan dan keterampilan yang telah dipelajari selama masa studi ke dalam situasi nyata di perusahaan, institusi, maupun industri. Pengalaman ini penting sebagai bekal untuk menghadapi dunia kerja setelah lulus, karena mahasiswa dapat mengasah keahlian teknis, kemampuan beradaptasi, kedisiplinan, serta profesionalisme[2]. Dengan terjun langsung dalam lingkungan kerja, mahasiswa juga belajar menghadapi berbagai kendala yang tidak dapat ditemukan di ruang kelas, sehingga dapat memperkuat mental, meningkatkan etos kerja, dan membentuk jiwa pekerja keras dan konsisten.

Selain itu, pelaksanaan PKN memberikan manfaat ganda; tidak hanya bagi mahasiswa, tetapi juga bagi institusi pendidikan dan dunia industri. Untuk kampus, program ini menjadi sarana evaluasi efektivitas pendidikan serta mempererat hubungan dan kerja sama dengan dunia usaha atau instansi pemerintah dan swasta. Sementara bagi perusahaan, kehadiran mahasiswa PKN dapat membantu pengembangan dan efisiensi pekerjaan serta membuka peluang pertukaran informasi maupun inovasi. PKN dilaksanakan pada semester tertentu dengan persyaratan akademik yang telah dipenuhi oleh mahasiswa, biasanya setelah mencapai jumlah kredit wajib tertentu dan kelulusan dalam mata kuliah penunjang seperti metode penelitian. Dalam pelaksanaannya, mahasiswa diharuskan memilih lokasi PKN yang relevan dengan keahlian dan minatnya, sehingga praktik yang dilakukan benar-benar mendukung pengembangan kompetensi yang dibutuhkan di lapangan kerja kelak.

1.2. Tujuan Pelaksanaan Program Praktik Kerja Nyata

Masa Praktik Kerja Nyata ini dilakukan pada saat mahasiswa/i mencapai tingkatan semester 8 (delapan) dengan durasi waktu yang harus dijalani selama 6 (enam) bulan. Praktik Kerja Nyata ini

merupakan salah satu proses pembelajaran nyata untuk para mahasiswa/i terjun langsung ke dalam kondisi dan pekerjaan yang ada di industri kerja itu sendiri. Masa internship ini merupakan upaya untuk membentuk sumber daya manusia yang siap menjadi tenaga kerja yang terampil sesuai kebutuhan dunia usaha dan industri dengan begitu setiap mahasiswa/i yang melaksanakan Praktik Kerja Nyata ini akan mempunyai kualitas diri untuk bekerja di kemudian hari dengan standarisasi yang berbasis dari penilaian langsung dari industri kerja. Adapun tujuan formal dan tujuan operasional dalam pelaksanaan Internship ini yaitu:

1.2.1. Tujuan Formal

- a. Mengaplikasikan ilmu baik secara teori maupun praktik yang didapat selama pembelajaran di Politeknik Pariwisata Batam dalam dunia industri.
- b. Mendapatkan pengalaman yang akan sangat berguna nantinya bagi penulis sebagai pengenalan awal tentang dunia kerja di dunia pariwisata.

1.2.2. Tujuan Operasional.

- c. Agar mahasiswa/i dapat melaporkan dan mempertanggung jawabkan atas kegiatan analisis dan proses pembelajaran yang didapat dari kegiatan Praktik Kerja Nyata.
- d. Sebagai pembandingan dari materi-materi pelajaran yang telah didapat di Politeknik Pariwisata Batam dan yang didapat di dunia kerja nyata.
- e. Mahasiswa/i Politeknik Pariwisata Batam memiliki pengalaman bekerjadi industri sesuai dengan bidang studi masing- masing.
- f. Mampu mengasah keterampilan dalam hal berkomunikasi dengan team perusahaan via telepon maupun secara langsung serta menanggapi beberapa keluhan yang disampaikan.
- g. Mendapatkan ilmu-ilmu praktik baru yang tidak diperoleh selama perkuliahan.
- h. Dapat mengaplikasikan setiap teori maupun praktik dasar yang diberikan di semester sebelumnya.
- i. Mahasiswa bisa membandingkan kesesuaian antara program studi diperkuliahan dengan pekerjaan yang diberikan pada saat kegiatan Praktik Kerja Nyata.
- j. Membangun relasi dalam dunia pekerjaan yang berhubungan dengan pariwisata dengan baik.

1.3. Tempat Magang



Gambar 1. 1 Logo Hotel Hilton Bandung



Gambar 1. 2 Hotel Hilton Bandung

Hotel Hilton Bandung merupakan hotel berbintang lima yang terletak di Jalan HOS. Cokroaminoto No. 41-43, kawasan Arjuna, Kecamatan Cicendo, Kota Bandung. Lokasinya sangat strategis, hanya dua blok dari pusat perbelanjaan 23 Paskal dan Stasiun Bandung, serta dekat dengan kawasan bersejarah seperti Jalan Asia Afrika dan Braga. Hotel ini resmi dibuka pada 21 Maret 2009, setelah pembangunan dimulai pada tahun 2006 dan selesai akhir tahun 2008. Hilton Bandung berdiri

megah sebagai gedung 12 lantai, termasuk tiga lantai basement, dengan tinggi mencapai sekitar 45 meter dan desain bangunan yang mengusung arsitektur kontemporer, memadukan unsur modern serta inspirasi dari topografi Kota Bandung dan motif batik Pasundan. Bagian podium hotel beserta koneksi ke menaranya menggambarkan suasana lembah dan pegunungan Bandung, sedangkan penggunaan batu alam dan kaca pada fasad mengingatkan pada bangunan kolonial di kawasan Braga dan Asia-Afrika.

Hotel ini menawarkan 186 kamar dengan berbagai tipe, mulai dari Classic Room hingga Presidential Suite. Setiap kamarnya didesain elegan serta tetap menonjolkan sentuhan budaya lokal Sunda melalui motif batik yang juga diaplikasikan pada interiornya. Tamu dimanjakan dengan berbagai fasilitas, antara lain tiga restoran dan bar (Purnawarman Restaurant yang menyajikan menu nusantara, Fresco dengan hidangan Italia, dan Magma Sports Bar), spa dengan perawatan khas Indonesia, kolam renang rooftop dengan panorama Gunung Tangkuban Perahu, pusat kebugaran, serta fasilitas rapat dan acara yang lengkap, termasuk ballroom dan belasan ruang pertemuan yang mampu menampung ratusan tamu. Pelayanan di Hilton Bandung dikenal ramah dan profesional, sesuai standar jaringan Hilton Hotels & Resorts yang sudah mendunia. Lokasi yang sangat dekat dengan pusat bisnis, kawasan kuliner, hiburan, dan destinasi wisata, membuat hotel ini menjadi pilihan utama baik untuk pelancong bisnis maupun wisatawan yang berkunjung ke Bandung. Keunggulan lain hotel ini termasuk kemudahan akses transportasi, fasilitas parkir yang memadai, dan tata ruang serta lanskap yang mengedepankan kenyamanan tamu.

1.4. Jadwal dan Waktu Magang

1) Periode Pelaksanaan Magang

Waktu pelaksanaan magang dimulai pada 03 Februari-31 Juli 2025

2) Periode laporan Magang Disusun

Untuk laporan dimulai pada 1 bulan sebelum waktu magang berakhir, yaitu dimulai pada 26 Juni 2025.

BAB II

TINJAUAN UMUM PRAKTIK PELATIHAN KERJA

2.1 Sejarah Singkat Hotel Hilton Bandung

Hotel Hilton Bandung adalah hotel bintang lima yang berdiri megah di pusat Kota Bandung, tepatnya di Jalan HOS. Cokroaminoto No. 41-43, Kelurahan Arjuna, Kecamatan Cicendo. Letaknya sangat strategis, dekat dengan pusat perbelanjaan 23 Paskal dan Stasiun Bandung, sehingga memudahkan akses bagi tamu maupun pelaku perjalanan bisnis dan wisatawan. Pembangunan hotel ini dimulai pada tahun 2006 dan rampung pada akhir 2008, sebelum resmi dibuka dan mulai menerima tamu pada 21 Maret 2009. Kepemilikannya berada di bawah perusahaan PT Yuskitama Lestari, sementara operasional dan pengelolaan dilakukan oleh Hilton Worldwide melalui merek global Hilton Hotels & Resorts, menjadikan Hilton Bandung salah satu dari dua hotel Hilton yang beroperasi di Indonesia pada periode 2009-2016, dan kini bagian dari jaringan hotel internasional Hilton yang berekspansi di Asia Tenggara.

Bangunan hotel setinggi 12 lantai ini dirancang oleh tim arsitek internasional, salah satunya adalah WOW Architects dari Singapura bersama Pandega Desain Weharima. Arsitektur Hilton Bandung mengusung konsep kontemporer, memadukan unsur modern dengan sentuhan budaya lokal yang terinspirasi dari topografi Bandung dan motif batik Sunda. Hotel ini menawarkan 186 kamar dengan beberapa tipe, mulai dari Classic Room hingga Presidential Suite, dengan interior mewah dan atmosfer yang memadukan nuansa klasik dan modern. Fasilitas yang ditawarkan cukup lengkap, termasuk tiga restoran khas Fresco Italian Restaurant, Purnawarman Restaurant, dan Magma Sports Bar serta spa, kolam renang rooftop, pusat kebugaran, ballroom, dan belasan ruang rapat yang mendukung berbagai kegiatan bisnis dan sosial[3]. Nama “Hilton” sendiri berasal dari sejarah panjang jaringan Hilton, yang diambil dari istilah dalam Bahasa Inggris Kuno, “Hyll Tun”, yang berarti “kota perbukitan” selaras dengan posisi strategis Bandung yang berada di area dataran tinggi dan dikelilingi pegunungan. Secara keseluruhan, Hotel Hilton Bandung menghadirkan pengalaman menginap dengan layanan internasional yang berpadu apik dengan sentuhan budaya lokal, sekaligus menjadi ikon hospitality modern di Kota Bandung.

Saat ini, Hotel Hilton Bandung dipimpin oleh Adel Mojarrad yang menjabat sebagai General Manager. Adel Mojarrad mulai memimpin sejak akhir tahun 2024 dan membawa pengalaman lebih dari 15 tahun di industri perhotelan internasional. Sebelum bergabung ke Hilton Bandung, Adel Mojarrad dikenal sukses menjalankan pembukaan hotel Curio Collection by Hilton di Nairobi, yang masuk dalam daftar World’s Greatest Places to Stay 2024 versi TIME Magazine. Di bawah kepemimpinan Adel,

Hilton Bandung fokus pada peningkatan standar operasional, pelayanan tamu, serta pertumbuhan strategis di industri perhotelan kota Bandung.



Gambar 2. 1 Pemimpin Hotel Bandung

Selain General Manager, posisi penting lainnya diisi oleh Tommy Setyawan sebagai Director of HR, Temmi Rohandi sebagai Director of Finance, Febryan Pratama sebagai Commercial Director dan Yuka Muhammad Fajar sebagai Operations Manager. Keempat sosok ini membawa semangat baru dalam mengelola Hilton Bandung dan memperkuat posisinya sebagai destinasi utama bagi pelancong bisnis maupun wisatawan di Bandung. Di Hilton, mereka membangun merek yang berpusat pada pelanggan yang bertahan dalam ujian waktu dan berkembang seiring perubahan kebutuhan pelanggan.

2.2 Brand Hilton Hotel

Hilton membagi merek – merek atau brandnya menjadi 6 kategori dan terdapat 24 brands hotel yang berada dibawah naungan Hilton Worldwide sebagai berikut.

Tabel 2. 1 Daftar Brands Hilton Worldwide

No.	Kategori	Nama Hotel
1	Luxury	- Conrad Hotels & Resorts - Signia by Hilton - LXR Hotels & Resorts - NoMad - Waldorf Astoria Hotels & Resorts
		- Canopy by Hilton

2	Lifestyle	- Curio Collection by Hilton - Motto by Hilton - Graduate by Hilton - Tempo by Hilton - Tapestry Collection by Hilton
3	Full Service	- Double Tree by Hilton - Hilton Hotels & Resorts
4	Focus Service	- Hilton Garden Inn - Hampton by Hilton - Tru by Hilton - Spark by Hilton
5	All Suites Brand	- Embassy Suites by Hilton - Homewood Suites by Hilton - Home2 Suites by Hilton - LivSmart Studios by Hilton
6	Timeshare Brand	- Hilton Grand Vacation - Hilton Vacation Club - Hilton Club

2.3 Visi, Promise & Values Hilton Hotel

VISION

At hilton, we are inspired by our founding vision: “To fill the earth with the light and warmth of hospitality”.

PROMISE

To all team members create the best, most inclusive home for them at hilton.

To our customers deliver the most reliable, friendly experiences.

To our owners drive value while having a positive impact.

To our communities make our communities better for those who live and travel there.

VALUES

Hospitality we’re passionate about delivering exceptional guest experiences

Integrity we do the right thing, all the time.

Leadership we’re leadership in our industry and in our communities.

Teamwork we're team players in everything we do.
Ownership we're the owner of our actions and decisions.
Now we operate with a sense of urgency and discipline.

2.4 Fasilitas dan Sarana hotel Hilton Bandung Rooms

a. Classic Room



Gambar 2. 2 Classic Room

Sumber; <https://www.hilton.com/id/hotels/bdohihi-hilton-bandung/rooms/>

Kamar yang memiliki luas kurang lebih 45 meter persegi ini memiliki menyediakan tempat tidur king dan sofa yang nyaman,menjadikanya kamar terbesar dikelasnya di kota ini. Memiliki kamar mandi yang lapang dilengkapi pancuran dan menyediakan fasilitas crabtree & Evelyn. Dilengkapi dengan kursi yang dirancang secara ergonomis dan akses wifi berkecepatan tinggi. Kamar ini dapat menampung hingga 2 orang dewasa serta dilengkapi dengan kulkas mini di setiap kamar classic.

b. Deluxe Room



Gambar 2. 3 Deluxe Room

Sumber; <https://www.hilton.com/id/hotels/bdohihi-hilton-bandung/rooms/>

Kamar yang memiliki pemandangan cakrawala kota dan jalur kereta bandung yang luar biasa. Kamar ini menawarkan kenyamanan dengan gaya dan dilengkapi tempat tidur king, HDTV 55 inci, dan bar mini. Kamar mandi yang lapang dan terang ini dilengkapi dengan bilik pancuran, fasilitas tambahan, dan produk Crabtree & Evelyn yang menyegarkan. Setiap kamar deluxe dilengkapi dengan pusat minuman dan pilihan minuman yang terbatas.

c. Premium Room



Gambar 2. 4 Premium Room

Sumber; <https://www.hilton.com/id/hotels/bdohihi-hilton-bandung/rooms/>

Kamar dengan pemandangan bandung, bersantai dengan penuh gaya di kamar premium ini dengan tempat tidur king yang berkapasitas untuk 2 orang dewasa. Kamar ini sangat cocok untuk bekerja atau bersantai. Kamar yang dirancang elegan ini menawarkan beberapa fasilitas salah satunya bak mandi revitalitas, item bar mini yang ditingkatkan, serta fasilitas teh dan kopi premium dan lainnya.

d. Executive Room



Gambar 2. 5 Executive Room

Sumber; <https://www.hilton.com/id/hotels/bdohihi-hilton-bandung/rooms/>



Gambar 2. 6 Executive Room

Sumber; <https://www.hilton.com/id/hotels/bdohihi-hilton-bandung/rooms/>

Kamar Executive room ini berkapasitas untuk 4 orang dewasa dengan 2 tempat tidur. Memiliki akses lounge eksekutif, tempat tidur bayi gratis, TV LCD, dan beberapa fasilitas lainnya, kamar ini sangat cocok untuk family di karenakan kapasitas nya yang lumayan besar.

e. Junior Suite Room



Gambar 2. 7 Junior Suite Room

Sumber; <https://www.hilton.com/id/hotels/bdohihi-hilton-bandung/rooms/>

Junior suite ini memiliki ukuran 90m² dengan ukuran tempat tidur 200 cm. Kamar ini berkapasitas untuk 2 orang dewasa dan 2 anak kecil, terletak di lantai atas serta Penghuninya juga memiliki akses ke Eksekutif Lounge. Memiliki fasilitas kamar seperti minibar, brankas, ac, kompor, dapur kecil, dan beberapa fasilitas lain.

f. Presidential Suites Room



Gambar 2. 8 Presidential Suites Room

Sumber; <https://www.hilton.com/id/hotels/bdohihi-hilton-bandung/rooms/>

Presidential Suit room ini sama hal nya dengan kamar kamr yang lain tapi yang membedakan ialah beberapa fasilitas dan benetif yang tidak didapati oleh kamar lainya seperti ruang makan terpisah, ruang duduk terpisah, dapur mini, tempat tidur bayi gratis dan lainnya. Presidential Suit room ini berkapasitas untuk 2 orang dewasa.

Restaurants

1. Purnawarman



Gambar 2. 9 Purnawarman

Sumber; <https://www.hilton.com/id/hotels/bdohihi-hilton-bandung/>

Purnawarman restaurant merupakan salah satu restoran yang menyajikan sarapan, makan siang, atau makan malam dalam suasana prasmanan [buffet] yang dirancang khusus dan santapan ala carte, purnawarman restaurant ini terletak di dasar Lobby Hotel lantai 1, tersedia beberapa menu baik indonesian food, western food, and chinesfood baik buffet maupun al'a carte. Kapasitas purnawarman restaurant adalah 180 pax untuk didalam dan 40 pax untuk diluar. Jam buka :

Daily Buffet Breakfast :

Monday-Friday [06.30 WIB – 10.00 WIB]

Saturday-Sunday [06.30 WIB – 11.00 WIB]

2. Magma sport bar



Gambar 2. 10 Magma Sport Bar

Sumber; <https://adamandrianblog.wordpress.com/2018/04/13/weekend-staycation-at-hilton-hotel-bandung/>

Magma Lounge merupakan salah satu lounge yang ada di Hotel Hilton Bandung ini dengan tema *sport bar*, terletak di lobby berdekatan dengan purnawarman restoran. Magma Lounge ini menawarkan variasi camilan, minuman beralkohol, dan minuman non-alkohol seperti soda, jus, serta beberapa pilihan kopi dan teh. Para tamu juga dapat menikmati event pertandingan [Sepak Bola, Basket, dan lainnya].

Jam Operasional :

Weekdays: 14.00-00.00

Weekend Friday-Saturday: 12.00-00.00

Sunday: 12.00-00

3. *Fresco Italian Restaurant*



Gambar 2. 11 Fresco Italian Restaurant

Sumber; <https://www.hilton.com/id/hotels/bdohihi-hilton-bandung/>

Fresco restaurant merupakan speciality restaurant yang terletak di lantai 6 dan menyediakan berbagai menu western food, restoran ini memiliki lokasi yang sangat bagus karena dituju langsung dengan fasilitas swimming pool yang berada langsung didepanya, sehingga fresco sering menjadi tempat fuction-fuction seperti weeding party, birtdhay party dan anniversary. Fresco restaurant ini berkapasitas kurang lebih 30 pax dengan beberapa menu favoritnya yaitu aneka sneck, pasta, dan pizza.

Opening hour:

Monday-Friday [14.00 – 22.00]

Saturday-Sunday [11.00- 22.00]

1. Executive Lounge



Gambar 2. 12 Executive Lounge

Sumber;. <https://www.flickr.com/photos/tiensoonlaw/3702902345/>

Executive lounge terletak pada lantai 11 yang dimana langsung disuguhkan dengan pemandangan langsung kota bandung. Eksekutif Lounge menyediakan tempat yang nyaman dan eksklusif yang dilengkapi dengan akses internet untuk tamu serta terdapat 2 ruangan metting didalam nya yaitu NAKULA & SADEWA.

Opening Hours : 12.00-21.00

Afternoon tea : 14.00-16.30

Evening cocktail : 17.00-19.30

5. Room Services



Gambar 2. 13 Room Services

Sumber; <https://images.app.goo.gl/PzZVXtp5fXLtbGK3A>

Room service merupakan salah satu outlet Hotel Hilton Bandung yang dimana tamu dapat memesan sebuah makanan atau minuman dari kamarnya, room service ini bersifat 24 jam yang dimana tamu bisa memesan makanan atau minumannya langsung baik itu sarapan, makan siang ataupun makan malam.

6. Ballroom And Meeting Room



Gambar 2. 14 Ballroom and Meeting Room

Sumber; <https://images.app.goo.gl/5jiS83DVdZJavvrG7>

Hotel Hilton Bandung memiliki ruang pertemuan paling luas dan ruang serbaguna. Hilton Bandung memiliki 3 ballroom: Ballroom 1, Ballrom 2, Ballroom 3, serta apabila ketiga ballroom tadi disatukan maka jadilah GRANBALLROOM. Hilton Bandung juga memiliki 10 ruang pertemuan yang terletak di beberapa lantai, terdapat 6 ruangan meeting yang berada di lantai 3 [kapla, rubix, dao, jovo, ludo & shogi], di lantai 4 ada [mancala], di lantai 6 ada [panorama] dan di lantai 11 ada [nakula & sadewa] tentunya dari beberapa ruangan meeting tersebut memiliki kapasitas yang berbeda baik dari luas ruangan maupun kapasitas tamunya.

7. Fitness Center And Jiwa Spa



Gambar 2. 15 Fitness Center

Sumber; <https://images.app.goo.gl/AAu9KiG5Xt1GF3YZ6>



Gambar 2. 16 Jiwa Spa

Sumber; <https://images.app.goo.gl/kPYGTGkHDj9y2NP48>

Fitness Center Gym menyediakan beberapa fasilitas Gym yang berada dilantai 5, pusat kebugaran ini 24 jam. Perawatan jiwa spa dilakukan di ruangan spa yang dimana tedapat di lantai 5 yang berdekatan dengan area gym perawatan relasi bergaya indonesia ini seperti akupresur, pijat bali, pijat jawa dan pijat batu panas.

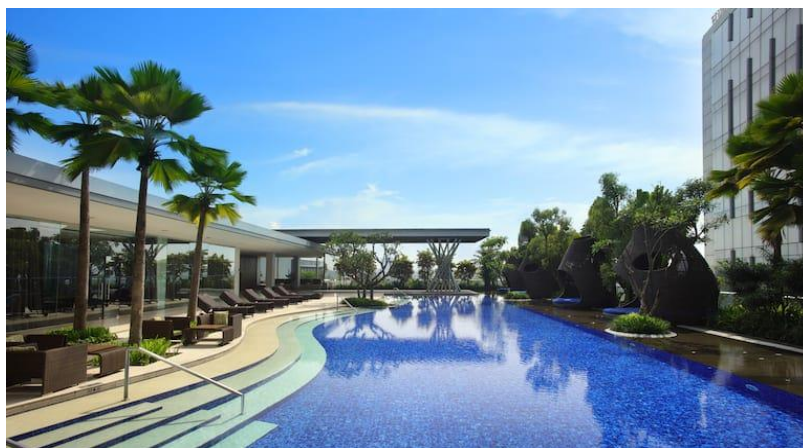
Opening hour:

Spa : 09.00 WIB - 23.00 WIB (Pemesanan terakhir pukul 22.00 WIB)

Kebugaran : 06.00 WIB - 23.00 WIB

Lapangan Tennis : 07.00 WIB - 21.00 WIB

8. *Swimming Pool*



Gambar 2. 17 Swimming Pool

Sumber; <https://www.hilton.com/id/hotels/bdohihi-hilton-bandung/>

Kolam renang Hilton Bandung terletak pada lantai 6 dengan kedalaman 1,0 - 1,2 Meter, yang dimana berdekatan dengan restoran fresco italian yang dimana langsung disuguhkan pemandangan

kota bandung langsung. Semua anak usia di bawah 12 tahun yang berenang di kolam ini harus diawasi oleh orang dewasa. Kolam renang hilton bandung dibuka mulai pukul 06.00 WIB - 20.00 WIB. Dengan fasilitas 5 Kabana, Sunbed, dan towel.

5. *Kids Playground*

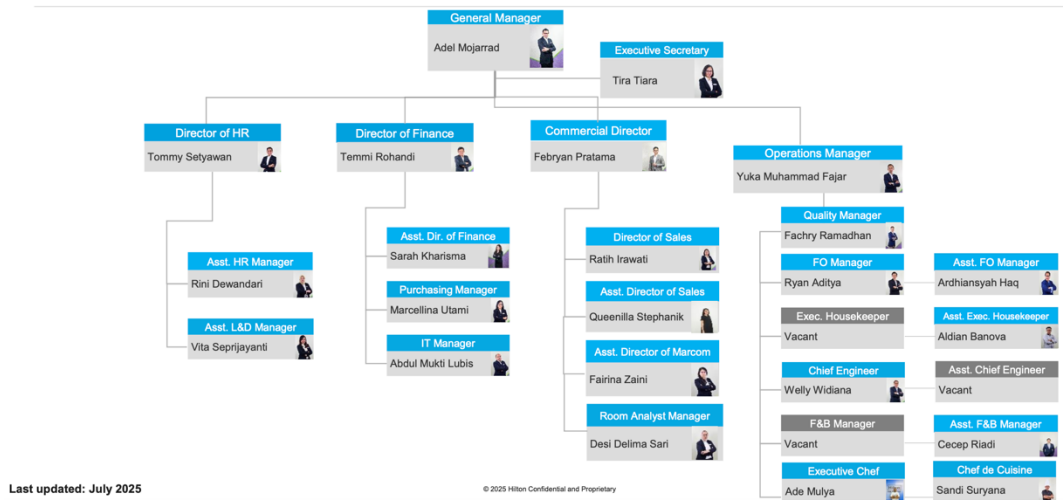


Gambar 2. 18 Kids Playground

Sumber; <https://images.app.goo.gl/TkVAgBR8VnR4eM2X9>

Kids Playground terletak di lantai 6 yang berdekatan dengan dasar kolam renang dan fresco restoran. Taman bermain Kids ini memiliki fasilitas seperti perpustakaan, peralatan bermain, TV video, dan area bermain anak-anak.

2.5 Struktur Organisasi



Gambar 2. 19 Struktur Organisasi

Sumber; Hilton Bandung

Berikut adalah struktur managemant dari Hotel Hilton Bandung, sebagai berikut;

1. General Manager

- Mengelola seluruh kegiatan operasional harian perusahaan agar berjalan lancar dan efisien.
- Merancang, melaksanakan, mengoordinasi, dan menganalisis seluruh kegiatan bisnis, termasuk pemasaran, keuangan, pelayanan, hingga sumber daya manusia.
- Menyusun dan mengontrol kebijakan perusahaan untuk memastikan seluruh divisi bekerja sesuai dengan standar dan prosedur yang telah ditetapkan.

2. Chief engineering

- Menyusun rencana pemeliharaan rutin serta perbaikan instalasi, mesin, dan seluruh peralatan teknis di area hotel.
- Mengatur pembagian tugas tim engineering, termasuk penjadwalan teknisi untuk inspeksi berkala dan perbaikan darurat.
- Membuat laporan teknis berkala serta menyusun dokumen terkait perekrutan tenaga kerja teknis sesuai kebutuhan hotel.

3. F&B managert

- Menyusun dan memperbarui daftar menu makanan dan minuman yang disesuaikan dengan selera tamu, tren kuliner, serta identitas hotel; termasuk menetapkan signature dish dan minuman

unggulan.

- b. Mengoordinasikan seluruh proses penyediaan makanan dan minuman, mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan baku, pengolahan, hingga penyajian kepada tamu.
- c. Mengawasi operasional harian restoran, kafe, room service, serta event khusus yang melibatkan makanan dan minuman, termasuk persiapan alat makan, kebersihan dapur, serta ketersediaan perlengkapan F&B.

4. *Director of Finance*

- a. Mengawasi dan memastikan seluruh proses pembukuan harian berjalan akurat, lengkap, dan sesuai dengan standar akuntansi.
- b. Mengatur aktivitas keuangan hotel, termasuk arus kas, pembayaran, pengeluaran operasional, dan pengendalian biaya.
- c. Menerima serta meninjau laporan-laporan keuangan yang berkaitan dengan pengaturan anggaran, penggunaan dana, dan rencana keuangan.
- d. Bertanggung jawab atas pembuatan laporan keuangan berkala (bulanan, triwulan, tahunan) untuk disampaikan kepada manajemen dan pihak eksternal jika diperlukan.

5. *Executive Housekeeper*

- a. Memastikan seluruh kamar dalam kondisi layak, bersih, rapi, dan siap digunakan sebelum maupun setelah dihuni oleh tamu.
- b. Mengorganisasi proses penyiapan kamar termasuk ketersediaan linen, amenities, dan fasilitas tambahan lainnya sesuai standar pelayanan.
- c. Bertanggung jawab atas kebersihan seluruh area hotel, baik kamar, lobi, koridor, fasilitas umum, hingga area belakang (back of house).

6. *Director of Human Resources*

- a. Mengecek dan memverifikasi kehadiran karyawan melalui sistem finger print serta mencatat waktu masuk, keluar, dan keterlambatan.
- b. Meninjau dan memverifikasi laporan penggajian agar sesuai dengan data kehadiran, lembur, dan potongan yang berlaku.
- c. Menangani pelanggaran disiplin kerja dengan memberikan teguran langsung dan membina karyawan agar patuh terhadap peraturan perusahaan.

7. *Director of Sales & Marketing*

- a. Merancang dan melaksanakan kegiatan pemasaran secara berkelanjutan, baik online maupun offline.
- b. Menyusun langkah-langkah strategis pemasaran dan penjualan secara terstruktur untuk menjangkau target pasar.
- c. Menjalin kerja sama dengan pihak-pihak terkait, khususnya di bidang pariwisata, seperti agen perjalanan dan biro event.
- d. Melakukan riset pasar dan analisis penjualan untuk mengembangkan strategi efektif dan menyiapkan materi promosi sesuai segmen pasar.

8. Assistant Chief of Engineering

- a. Membantu pelaksanaan tugas-tugas teknis harian dan pengawasan operasional yang dilakukan Chief Engineer.
- b. Memastikan kegiatan perawatan dan perbaikan seluruh peralatan hotel berjalan lancar dan sesuai jadwal.

9. Executive Chef

- a. Mengelola seluruh operasional dapur mulai dari pemesanan bahan baku, pengawasan SOP, pengembangan menu, hingga penyajian makanan.
- b. Melakukan pengecekan harian atas ketersediaan bahan makanan di gudang (store) maupun pasar (market).
- c. Mengembangkan menu baru dan menyusun perencanaan kerja tahunan untuk tim dapur.

10. IT Manager

- a. Menjamin semua perangkat keras dan lunak yang mendukung operasional hotel berjalan dengan baik dan aman.
- b. Menangani gangguan sistem secara cepat dan melakukan pemeliharaan rutin terhadap infrastruktur TI hotel.

11. Health and Spa Manager

- a. Mengawasi seluruh aktivitas spa dan memastikan pelayanan dilakukan sesuai standar.
- b. Mempersiapkan fasilitas hiburan yang relevan dengan kebutuhan dan kenyamanan tamu.
- c. Menjaga kelancaran operasional spa dari segi teknis, kebersihan, hingga sumber daya.

12. Learning & Development (Training) Manager

- a. Menyelenggarakan kegiatan pelatihan untuk peningkatan keterampilan karyawan sesuai kebutuhan unit kerja.
- b. Melakukan rekap data absensi karyawan melalui sistem fingerprint dan menyusun jadwal pelatihan.
- c. Melakukan proses awal seleksi dan persiapan tenaga kerja baru bersama HRD.

13. Commercial Director

- a. Mengatur dan menjaga ketersediaan serta kontrol inventaris untuk reservasi grup dan blok sementara.
- b. Merancang dan menyesuaikan strategi penjualan dan harga berdasarkan kondisi pasar dan permintaan.
- c. Melakukan analisis data penjualan, tingkat hunian kamar, dan tren pasar untuk mendukung keputusan manajerial.

14. Director of Sales JSO

- a. Berkomunikasi langsung dengan klien terkait kerja sama bisnis dan layanan hotel.
- b. Menawarkan promosi dan paket kerja sama yang kompetitif kepada klien korporat maupun individu.
- c. Menyusun proposal dan paket penawaran fasilitas hotel yang sesuai kebutuhan pasar.

15. Chef

- a. Melakukan kontrol stok bahan makanan dan menyusun rencana inventaris secara berkala.
- b. Menyusun resep dan menu masakan sesuai standar cita rasa dan variasi yang dibutuhkan hotel.
- c. Menyusun jadwal kerja tim dapur dan menjaga kebersihan serta higienitas area pengolahan makanan.

16. Chief Engineer

- a. Menyusun rencana kegiatan pemeliharaan dan pengembangan fasilitas teknis hotel.
- b. Mengelola dan mengatur aktivitas operasional harian tim engineering sesuai skala prioritas.
- c. Mengontrol pelaksanaan kegiatan pemeliharaan, perbaikan, dan memastikan kepatuhan terhadap standar keselamatan kerja.

17. Purchasing Manager

- a. Memprediksi permintaan produk berdasarkan konsumsi dan tren kebutuhan operasional hotel.

- b. Melakukan pengecekan harian terhadap stok barang untuk mencegah kekosongan persediaan.
- c. Melakukan riset vendor untuk mendapatkan produk terbaik dari segi harga, kualitas, dan keandalan pengiriman.
- d. Menjadi penghubung antara supplier, produsen, serta departemen internal guna menjamin kelancaran distribusi barang.

2.6 Tugas Dan Tanggung Jawab

Tugas dan tanggung jawab :

- 1. Memeriksa perlengkapan yang diperlukan
- 2. Bertanggung jawab atas kebersihan restoran
- 3. Melayani tamu pada saat breakfast, lunch, dinner
- 4. Bertanggung jawab atas pesanan dan menyajikannya sesuai pesanan pelanggan
- 5. Bekerja sesuai dengan SOP yang ada
- 6. Melayani kebutuhan yang dibutuhkan oleh pelanggan agar pelanggan merasa puas dan nyaman
- 7. Bertanggung jawab atas tagihan pembayaran tamu sesuai dengan makanan dan minuman yang disajikan

Tentunya, tugas dan tanggung jawab ini harus dilaksanakan dengan baik, agar para pelanggan bisa merasa puas dan nyaman saat berada di Hotel Hilton Bandung. Selain itu, para pelanggan juga bisa merasakan pelayanan yang memuaskan.

BAB III

URAIAN KEGIATAN

3.1 Jadwal Kerja

Selama penulis melaksanakan kegiatan PKN (Praktik Kerja Nyata) penulis mengikuti jadwal kerja, yaitu menggunakan sistem 5/2 (5 hari bekerja, 2 hari libur) dan 9 jam kerja (Pukul 06.00-15.00 WIB / 9 jam kerja + 1 jam istirahat).

Tabel 1. Waktu Pelaksanaan Praktik Kerja Nyata

No	Section/Penempatan	Waktu Pelaksanaan
1	Purnawarman Restaurant	4 Februari-6 April 2025
2	Fresco Italian Restaurant	7 April-25 Mei 2025
3	Purnawarman Restaurant	28 Mei-3 Juni 2025
4	Banquet	4 Juni-6 Juli 2025
5	Purnawarman Restaurant	8 Juli-31 Juli 2025

3.2 Aktivitas Kerja Dan Deskripsi Kerja

Pada dasarnya, *food and beverage service* bertanggung jawab atas pelayanan makanan dan minuman, komunikasi dengan tamu dan memberikan informasi tentang hotel kepada tamu di Hotel Hilton Bandung. Semasa magang di *food and beverage service*, penulis banyak belajar bagaimana *meng-handle* tamu *breakfast, lunch, dinner dan a la carte*.

Tabel 2. Aktivitas Selama di Hotel Hilton Bandung

No	Section/Penempatan	Aktivitas Detil	Kaitan dengan Pekerjaan Lainnya
1	Service	Pengenalan hotel, tur keliling, handle breakfast dan lunch (membersihkan, menata meja, melayani tamu, memoles peralatan makan),	Pelayanan tamu lengkap: dari service meja, minuman, kasir hingga

No	Section/Penempatan	Aktivitas Detil	Kaitan dengan Pekerjaan Lainnya
		menjadi coffee runner, membuat minuman, dan handle A la Carte.	pelatihan lintas departemen.
2	Stan Jajanan Jadoel & Magma Bar	Menjaga stan mainan/cemilan tradisional (kasir & pelayanan pelanggan), tugas bar (setup, pengelolaan stok, service tamu dan minuman di Magma Bar.	Penjualan produk & pelayanan bar.
3	Purnawarman Restaurant	Service breakfast, Lunch, A la Carte, Dinner serta Iftar	
4	Restoran Italia Fresco	Handle A la Carte: Great welcome, taking order, menyajikan makanan/minuman, perapihan dan pembersihan meja, pemolesan peralatan makan/gelas, penutupan restoran/bar.	
9	Coffee Runner	Breakfast: kopi, teh, jus; koordinasi pesanan dengan barista & pencatatan pesanan, dan serving beverage.	Pelayanan lintas antara bar, dan tamu di area dining.
10	CRF (Carnafun) Playkids Ground	Menghibur anak-anak, menjaga kebersihan area bermain, penataan handuk, pengawasan kolam renang, menyiapkan dan menutup area Carnafun.	Pelayanan keluarga & event anak-anak, kolaborasi tim housekeeping.
11	M7 Banquet & Middle Banquet	Handled rapat, pertemuan, dan resepsi pernikahan.	Event service catering skala besar, kolaborasi lintas divisi untuk event dan banquet.

3.3 Hambatan Dan Kendala Dalam Pelaksanaan PKN

Selama melaksanakan Praktik Kerja Nyata (PKN) di Hotel Hilton Bandung, penulis merasa masih ada sedikit kurangnya komunikasi antar team yang terjadi selama proses operasional berlangsung. Adapun pemecahan untuk menyelesaikan hambatan yang penulis alami selama melaksanakan Praktik Kerja Nyata antara lain :

- Penulis mengatasinya dengan bertanya kepada supervisor dan senior, serta bersungguh-sungguh mengikuti arahan dan briefing harian.
- Memahami semua karakter-karakter team dan memahami standar yang ada.
- Melatih diri agar mampu berkomunikasi dengan team saat proses operasional berlangsung.

Seluruh kendala yang dihadapi selama pelaksanaan PKN tersebut dapat diatasi dengan dukungan, bimbingan, dan kerjasama dari semua pihak, sehingga penulis dapat menyelesaikan program magang dengan baik dan memperoleh banyak pengalaman berharga. Penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu kelancaran kegiatan Praktik Kerja Nyata.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan Laporan On the Job Training di Hotel Hilton Bandung, dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan praktik kerja nyata ini sangat penting dalam mempersiapkan mahasiswa menghadapi dunia kerja profesional di bidang perhotelan, khususnya pada manajemen tata hidangan. Selama enam bulan melaksanakan OJT di Hotel Hilton Bandung sebuah hotel berbintang lima yang terletak strategis di pusat Kota Bandung dan memiliki fasilitas lengkap serta standar operasional internasional mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk mengaplikasikan teori-teori yang telah dipelajari di perkuliahan ke dalam praktik nyata di industri perhotelan. Pengalaman yang diperoleh meliputi penguasaan pengetahuan teknis dalam manajemen tata hidangan, pengembangan keterampilan berkomunikasi dan negosiasi dengan klien, serta pembentukan sikap profesional seperti kedisiplinan, etos kerja, dan adaptasi terhadap dinamika lingkungan kerja.

Selain itu, OJT di Hotel Hilton Bandung juga memberikan pemahaman mengenai pentingnya pelayanan prima, kerjasama tim, serta nilai-nilai inti yang diemban oleh jaringan hotel internasional, seperti integritas, kepemimpinan, dan tanggung jawab terhadap kualitas layanan. Melalui kegiatan ini, mahasiswa tidak hanya memperoleh pengalaman langsung yang dapat memperluas jaringan profesional, tetapi juga mampu menilai kesesuaian antara teori di bangku kuliah dengan realitas di dunia industri, sekaligus memperkaya wawasan serta pengetahuan tentang peran dan fungsi berbagai bidang di hotel berbintang lima. Kegiatan magang ini bermanfaat bagi mahasiswa sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja, menciptakan lulusan yang siap bersaing dan berkontribusi di sektor pariwisata dan perhotelan nasional maupun internasional.

4.2 Saran

Berdasarkan pengalaman pelaksanaan Praktik Kerja Nyata di Hotel Hilton Bandung, ada beberapa saran yang dapat diajukan agar ke depannya pelaksanaan program magang serupa semakin optimal dan memberikan manfaat yang lebih luas. Mahasiswa diharapkan dapat mempersiapkan diri secara matang sebelum memasuki masa magang, baik dari segi pengetahuan teori maupun keterampilan praktis. Persiapan ini bertujuan agar mahasiswa dapat mengikuti seluruh

rangkaian kegiatan dengan percaya diri dan mampu beradaptasi cepat dengan ritme kerja di industri perhotelan. Selain itu, mahasiswa juga disarankan untuk aktif mencari pengalaman sebanyak mungkin selama di lokasi magang dengan bertanya, berinisiatif membantu pekerjaan, dan membangun komunikasi yang baik bersama seluruh tim kerja serta atasan maupun tamu hotel.

Pihak kampus diharapkan terus meningkatkan kerja sama dan koordinasi dengan pihak industri agar materi pembelajaran yang diberikan di perkuliahan semakin relevan dengan kebutuhan dunia kerja nyata. Selain itu, monitoring dan evaluasi berkala dari dosen pembimbing selama masa magang akan sangat bermanfaat dalam memantau perkembangan dan memastikan mahasiswa mendapatkan pengalaman yang bermakna di tempat magang. Untuk pihak hotel maupun industri, diharapkan terus memberikan bimbingan dan memberikan ruang bagi mahasiswa untuk terlibat secara langsung dalam berbagai kegiatan operasional, sehingga mereka dapat belajar dari tantangan dan kendala yang dihadapi sehari-hari. Pembinaan yang bersifat edukatif dan suasana kerja yang kondusif akan sangat membantu mahasiswa dalam mengembangkan karakter, keterampilan, dan jiwa profesionalisme yang dibutuhkan ketika benar-benar memasuki dunia kerja setelah lulus nanti.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] T. Prasetyo, A. Rahmania, and ..., “Analisa Efektivitas Sistem Informasi Laporan Laba Rugi Pada Aplikasi Moka Di Kopi Bang Jack Hankam Bekasi,” *J. Hum. dan ...*, vol. 1, no. 2, 2024, [Online]. Available: <https://humaniorasains.id/jhss/article/view/19%0Ahttps://humaniorasains.id/jhss/article/download/19/32>
- [2] M. Nu'man, “PERAN SOFT SKILL CAPALITIES PADA GENERASI MILENIAL UNTUK MENINGKATKAN MENGHADAPI DUNIA KERJA,” *Aleph*, vol. 87, no. 1,2, pp. 149–200, 2023, [Online]. Available: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/167638/341506.pdf?sequence=1&isAllowed=y%0Ahttps://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/8314/LOEBLEIN%2CLUCINEIA%20CARLA.pdf?sequence=1&isAllowed=y%0Ahttps://antigo.mdr.gov.br/saneamento/proees>
- [3] Wikipedia, “Hilton Bandung,” Esiklopedia Wikipedia. Accessed: Jul. 21, 2025. [Online]. Available: https://id.wikipedia.org/wiki/Hilton_Bandung

LAMPIRAN

Lampiran 1. CV dan Cover 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**

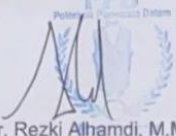
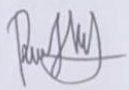


I, the undersigned below apply for On the Job Training and willing to follow and comply on every procedures and rules that is applied in Hotel and Batam Tourism Polytechnic.

Name	: Puteri Haifa
Student Number	: 2021020046
Passport / ID Card Number	: X3607775 / 1407036811020001
Study Program	: Food and Beverage Management
Hotel	: Hilton Bandung
OJT Program (Department)	: Restaurant Division
Period	: January – June 2025

Batam,29/November/2024,

Known by, Head of Study Program Food and Beverage Management	Proposed by, Student,
--	--------------------------

 <u>Dr. Rezki Alhamdi, M.M.Par</u> 1030089101	 <u>Puteri Haifa</u> 2021020046
--	--



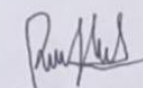
CURRICULUM VITAE

BIODATA MAHASISWA

FULL NAME / NAMA LENGKAP PUTERI HAIFA		PLACE & DATE OF BIRTH / TEMPAT & TGL. LAHIR SEDINGINAN, 28-NOVEMBER-2002	
SEX JENIS KELAMIN	☐ MALE LAKI-LAKI ☒ FEMALE PEREMPUAN	NATIONALITY KEBANGSAAN	INDONESIA
STUDENT ID NIM 2021020046		RELIGION AGAMA	ISLAM
HOME ADDRESS / ALAMAT JL.GAJAH MADA,TIBAN AYU,SEKUPANG ,BATAM,KEPULAUAN RIAU		EMAIL / EMAIL PHAIFA282@GMAIL.COM	
MOBILE No. No. PONSEL 082170247747		HOME PHONE No. No. TELPON RUMAH	
POSITION PRACTICAL TRAINING DESIRED (max. 2 divisions in 1 Department Head) ☐ Kitchen Division ☐ Pastry Division ☒ Restaurant Division ☐ Bar Division ☐ Front Office Division ☐ Housekeeping - Other ..F&B Service			
FORMAL EDUCATION / PENDIDIKAN FORMAL			
From Dari	To Hingga	School/Academy/University Sekolah/Akademi/Universitas	
2008	2009	TK AL-KHOLIDIYAH SEDINGINAN	
2009	2015	SDN 005 SEDINGINAN	
2015	2018	MTS AL-KHOLIDIYAH SEDINGINAN	
2018	2021	SMAN 1 TANAH PUTIH SEDINGINAN	
2021	PRESENT	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
Hospitality Development Program (HDP)		2021	Batam Tourism Polytechnic
Certification For Waiter/ress (BNSP)		2024	Batam Tourism Polytechnic
Daily Worker		2023	Hotel Tentrem Yogyakarta
SKILLS / KETERAMPILAN			
COMPUTER KOMPUTER		☒ Typewriting Mengetik	☒ Hotel Skills Keterampilan Hotel
☒ MS. Office Adobe Photoshop			

☐ Corel Draw ☐ Other			
HEALTH / KESEHATAN			
How is your health? <i>Bagaimana kesehatan anda?</i>		☒ Excellent <i>Sangat Baik</i>	☐ Good <i>Baik</i> ☐ Fair <i>Biasa</i>
Do you have any physical disability? E.g. Limbs, Sight, Hearing, etc <i>Adakah anda mengalami cacat fisik? Seperti lumpuh, cacat penglihatan, pendengaran, atau lainnya</i>		☐ Yes, please explain <i>Ya, tolong jelaskan</i>	☒ No <i>Tidak</i>
Have you ever had any operations or serious disease? <i>Apakah anda pernah menjalani operasi pembedahan atau mengidap penyakit serius?</i>		☐ Yes, please explain <i>Ya, tolong jelaskan</i>	☒ No <i>Tidak</i>
Do you suffer from any disease that requires medication? <i>Adakah anda mengidap sebarang penyakit yang memerlukan obat-obatan?</i>		☐ Yes, please explain <i>Ya, tolong jelaskan</i>	☒ No <i>Tidak</i>
Are you pregrant? <i>Apakah anda sedang mengandung?</i>		☐ Yes, please explain <i>Ya, tolong jelaskan</i>	☒ No <i>Tidak</i>
FAMILY / KELUARGA			
Name <i>Nama</i>	Relationship <i>Hubungan</i>	Home Address <i>Alamat Rumah</i>	Phone /Mobile <i>Telepon/Ponsel</i>
Surya Dharma	Father	Sedinginan, Jl.Mansoerdin	085356464747
Norida	Mother	Sedinginan, Jl.Mansoerdin	085356464747
Muhammad Rafki	Sibling	Jl.Jendral Sudirman Tap 3,Teluk Nilap,Kubu Babussalam	085375949540
Amanda Fitri	Sibling	Sedinginan, Jl.Mansoerdin	085760427100
Arif Hidayat	Sibling	Sedinginan, Jl.Mansoerdin	081378175541
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.			

Batam, 29/November/2024


 (Puteri Haifa)

Lampiran 2. Laporan Aktivitas/Log Book Mingguan (dilampirkan terpisah)

Lampiran 3. Local Internship Program Mid Evaluation Hotel Bayantree Bintan(dilampirkan terpisah)

Lampiran 4. Dokumentasi (Sebagian sudah dilampirkan di log book)

a.Pass Arround during Breakfast
diPurnawarman



c.Handle A la Carte di Fresco Italian Restaurant



d. Handle Lunch Meeting VIP



Lampiran 3. LOA Sebelum Magang



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>

January 07th, 2025

Nomor : 831/SKL/BTP/XII/2024
Subject : Statement Letter for OJT

To
Ms. Vita Sepriyanti
Asst. Learning & Development Manager
Hilton Bandung
Jl. H.O.S Tjokroaminoto No. 41-43, Bandung, 40172,
West Java, Indonesia

Dear Madam,

On behalf of this letter, we are delighted to inform you of our student who is going to join the internship program at your hotel. The student's name is below:

Name : Puteri Haifa
NIM : 2021020046
Position : F&B Service

This student has finished the first entry of administration and academic matters on campus and is permitted to join the internship program at your hotel. These 6 (six) months of internship program is mandatory for our students take to complete the study program on campus starting from **2/3/2025** until **8/3/2025**. We hope that our student may contribute their skill and knowledge and gain experience during training.

We feel so honour to have this partnership in training and look forward to developing our future collaboration.

Best Regards,



Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.
On Behalf of Director Batam Tourism Polytechnic

Lampiran 4. Sertifikat Hotel Hilton Bandung