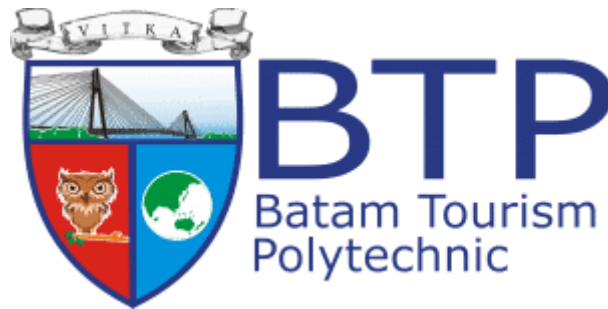


LAPORAN KEGIATAN ON THE JOB TRAINING/KERJA MAHASISWA

FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

DI

PICCOLA STELLA BATAM CENTER



Disusun Oleh:

Rianda Zulchairani

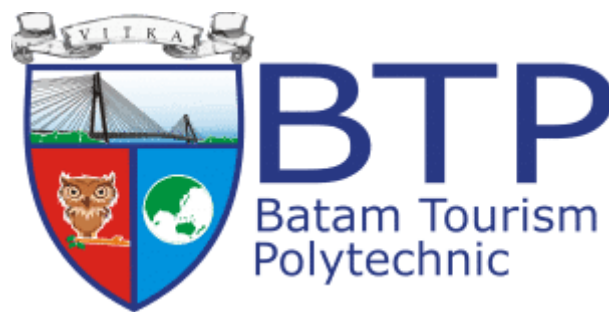
2018020014

FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

2025

**KONTRIBUSI BARISTA TERHADAP BRANDING DAN CITRA
RESTORAN DI PICCOLA STELLA ITALIAN *PROGRESSIVE*
*RESTAURANT***



Disusun Oleh:

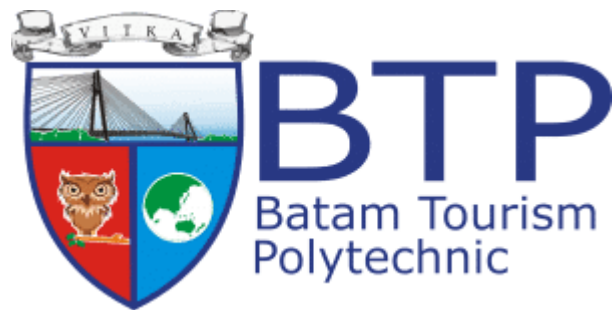
Rianda Zulchairani

2018020014

FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

2025



HALAMAN PENGESAHAN

Laporan kegiatan On The Job Training/Kerja Mahasiswa

Food and Beverage Management

Di

Piccola Stella Progressive Italian Restaurant

Dengan ini menyatakan, Mahasiswa dengan nama

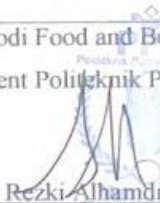
Nama: Rianda Zulchairani

NIM: 2018020014

Prodi: Food and Beverage Management

Telah melaksanakan OJT/Kerja di Piccola Stella selama 6 bulan, mulai tanggal 20 Januari
2025 s/d 19 Juli 2025

Batam, 18 Juni 2025

Mengetahui	
<i>Supervisor of Piccola Stella</i>  <u>Aidil Ham Effendi</u>	Kepala Prodi Food and Beverage Management Politeknik Pariwisata Batam  <u>Dr. Rezki Alhamdi, M.M.Par</u> NIDN. <u>1030089101</u>
Koordinator OJT/Kerja Politeknik Pariwisata Batam  <u>Amelia Teresa, S.Pd</u> NIK. <u>2407406</u>	Dosen pembimbing OJT  <u>Dr. Rezki Alhamdi, M.M.Par</u> NIDN. <u>1030089101</u>

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rianda Zulchairani

NIM : 2018020014

Program studi : Manajemen Tata Hidangan

Menyatakan yang sesungguhnya bahwa laporan magang yang saya tulis ini benar benar tulisan saya atau seluruhnya.

Apabila di kemudian 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.

Batam, 18 Juni 2025

Yang membuat pernyataan

Rianda Zulchairani

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, berkat, kasih karunia dan bimbingan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang yang berjudul “Kontribusi Barista Terhadap Branding dan Citra Restoran di Piccola Stella Italian *Progressive Restaurant*” ini dengan tepat waktu. Dalam penyusunan laporan magang ini, penulis banyak menerima bimbingan, bantuan, saran, semangat, serta doa dari berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih dan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Bapak Dr. Rezki Alhamdi, M.M.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidang Politeknik Pariwisata Batam dan selaku pembimbing laporan magang saya
3. Segenap dosen pengajar di Politeknik Pariwisata Batam atas ilmu, pengajaran, bimbingan, pendidikan, dan pengetahuan yang diberikan kepada penulis selama masa kuliah.
4. Segenap staf di Politeknik Pariwisata Batam yang telah membantu selama ini.
5. Kedua Orang tua yang selalu membantu baik secara moril dan materil.
6. Piccola Stella yang sudah memberikan izin kepada penulis untuk menjadikan cafe ini menjadi obyek penelitian penulis selama penelitian ini.
7. Seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang sudah membantu memberikan dukungan.

Penulis menyadari bahwa laporan magang ini masih jauh dari kesempurnaan dengan segala kekurangannya. Untuk itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan dari skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan wawasannya kepada siapapun yang membaca sekiranya laporan yang telah disusun ini dapat berguna bagi penulis sendiri maupun orang yang membacanya.

Batam, 18 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	2
KATA PENGANTAR	3
DAFTAR ISI	4
DAFTAR TABEL	5
DAFTAR GAMBAR.....	6
BAB I	7
PENDAHULUAN.....	7
A. Latar Belakang	7
B. Tujuan Magang	8
C. Manfaat Magang	8
D. Tempat Magang.....	9
E. Jadwal dan Waktu Magang	10
BAB II.....	11
TINJAUAN UMUM TEMPAT MAGANG	11
A. Sejarah Perusahaan.....	11
Struktur Organisasi	12
BAB III	14
PELAKSANAAN MAGANG	14
A. Pelaksanaan Kerja.....	14
BAB IV	17
KESIMPULAN	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	19

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1.....	4
TABEL 2.1.....	6

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 4.1.....	13
GAMBAR 4.2.....	14

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kegiatan magang merupakan salah satu sarana penting dalam proses pembelajaran mahasiswa untuk mengenal dan memahami dunia kerja secara langsung. Melalui program magang, mahasiswa memiliki kesempatan untuk mengaplikasikan teori yang telah dipelajari di bangku kuliah ke dalam praktik kerja nyata di industri. Selain itu, magang juga menjadi ajang untuk mengasah keterampilan teknis, membangun etika kerja, serta memperluas wawasan mengenai dinamika profesional di bidang yang diminati.

Dalam bidang *Food and Beverage Management*, salah satu aspek penting yang memengaruhi kualitas pelayanan dan citra sebuah restoran adalah peran tenaga pelayanan di garis depan, termasuk barista. Seorang barista tidak hanya bertanggung jawab dalam menyajikan minuman yang berkualitas, tetapi juga memainkan peran penting dalam membangun interaksi positif dengan pelanggan dan menciptakan pengalaman makan yang berkesan. Hal ini menjadikan profesi barista sebagai bagian yang strategis dalam membentuk branding dan citra restoran di mata konsumen.

Berdasarkan pengalaman magang yang dilakukan di Piccola Stella, sebuah restoran yang memiliki identitas kuat dalam menyajikan makanan dan minuman khas Italia, penulis melihat bahwa kontribusi barista sangat signifikan dalam mendukung branding restoran. Interaksi yang ramah, keahlian dalam meracik minuman, serta konsistensi pelayanan menjadi faktor yang memperkuat kesan positif pelanggan terhadap restoran secara keseluruhan.

Oleh karena itu, penulis memilih judul “Kontribusi Barista terhadap Branding dan Citra Restoran di Piccola Stella” dengan tujuan untuk menggambarkan bagaimana peran barista turut membentuk persepsi konsumen terhadap restoran. Melalui laporan ini, diharapkan dapat memberikan wawasan bahwa profesi barista tidak hanya berfokus pada aspek teknis, tetapi juga memiliki pengaruh besar terhadap strategi pemasaran dan reputasi sebuah bisnis kuliner.

B. Tujuan Magang

Tujuan dari kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Mengaplikasikan ilmu dan teori yang diperoleh di bangku kuliah dalam praktik kerja nyata di industri *food and beverage*, khususnya pada posisi barista.
2. Meningkatkan pemahaman mengenai operasional restoran, termasuk proses pelayanan minuman, racik minuman, standar kebersihan, dan interaksi langsung dengan pelanggan.
3. Mengembangkan keterampilan teknis sebagai barista, seperti teknik meracik minuman (*coffee based dan non-coffee*), penggunaan mesin kopi, dan penguasaan menu minuman.
4. Melatih kemampuan komunikasi dan pelayanan pelanggan untuk menciptakan pengalaman yang positif dan meningkatkan kepuasan konsumen.
5. Mempelajari peran barista dalam membentuk citra dan branding restoran, serta bagaimana kontribusi pelayanan barista dapat mempengaruhi persepsi pelanggan terhadap kualitas restoran secara keseluruhan.
6. Mempersiapkan diri untuk terjun ke dunia kerja profesional, dengan membangun etika kerja, kedisiplinan, dan tanggung jawab selama berada di lingkungan industri.

C. Manfaat Magang

Kegiatan magang yang dilaksanakan di Piccola Stella memberikan berbagai manfaat bagi mahasiswa, institusi Pendidikan, maupun tempat magang. Adapun manfaat dari kegiatan ini antara lain:

1. Bagi mahasiswa:
 - Meningkatkan pengalaman kerja secara langsung di dunia industri, khususnya di bidang *food and beverage service* dan *product*.
 - Mengasah keterampilan praktis sebagai barista, seperti meracik minuman, mengoperasikan mesin kopi, dan memberikan pelayanan pelanggan secara profesional.
 - Meningkatkan kemampuan *soft skills*, termasuk komunikasi, Kerjasama tim, kedisiplinan, dan manajemen waktu.

- Memahami peran barista dalam menunjang citra dan branding restoran, serta bagaimana pelayanan yang baik dapat memengaruhi kepuasan pelanggan.
 - Menjadi bekal persiapan menghadapi dunia kerja setelah lulus, dengan memiliki wawasan dan pengalaman kerja nyata di industri.
2. Bagi Institusi Pendidikan:
- Sebagai sarana evaluasi keberhasilan proses pembelajaran, melalui penilaian kinerja mahasiswa di dunia kerja.
 - Membangun hubungan Kerjasama dengan dunia industri, yang bermanfaat untuk pengembangan kurikulum dan penyaluran alumni di masa depan.
3. Bagi Tempat Magang:
- Mendapatkan tenaga tambahan yang membantu operasional harian, terutama di bidang pelayanan minuman.
 - Menjadi media untuk mengenalkan budaya kerja dan standar pelayanan restoran kepada generasi muda yang tertarik di bidang minuman.
 - Memberi kontribusi terhadap dunia Pendidikan, melalui pembinaan dan pelatihan langsung kepada mahasiswa magang.

D. Tempat Magang

Mahasiswa magang di Piccola Stella yang beralamat di ruko Sukajadi Blok RH no 01 di bidang usaha restoran. Piccola Stella merupakan sebuah restoran yang menyajikan hidangan khas Italia dengan suasana yang nyaman dan elegan. Restoran ini dikenal dengan berbagai menu *pasta*, *pizza*, *western food*, serta beragam minuman berkualitas yang diracik langsung oleh barista pengalaman. Dengan konsep *authentic Italian dining experience*, Piccola Stella tidak hanya menekan kualitas rasa, tetapi juga pelayanan yang ramah dan professional.

Sebagai salah satu restoran yang memiliki reputasi baik dikalangan pelanggan, Piccola Stella terus berinovasi dalam menyajikan produk dan layanan yang menarik, salah satu aspek yang menjadi perhatian utama adalah pelayanan minuman, dimana barista memegang peran penting dalam membentuk kesan pertama dan menjaga kepuasan pelanggan.

Selama kegiatan magang, peserta diberikan kesempatan untuk terlibat langsung dalam kegiatan operasional harian restoran, terutama di bagian minuman dan bar.

E. Jadwal dan Waktu Magang

no	tanggal	keterangan
1.	19 Januari 2025	Hari pertama magang
2.	20 Jan – 31 Jan 2025	Observasi operasional bar dan pelayanan pelanggan
3.	1 Feb – 28 Feb 2025	Pelatihan dasar barista dan praktik penyajian minuman
4.	1 Mar – 31 Mar 2025	Terlibat langsung dalam pelayanan bar dan pengambilan pesanan
5.	1 Apr – 30 Apr 2025	Penyesuaian dengan ritme kerja dan pelatihan lanjutan (<i>latte art</i> , Teknik <i>manual brew</i> , dll.)
6.	01 May – 31 May 2025	Penerapan mandiri dalam pelayanan, peningkatan kecepatan dan kualitas kerja
7.	01 Jun – 30 Jun 2025	Evaluasi sementara dan penguatan <i>soft skills</i> (komunikasi, <i>teamwork</i> , dan <i>branding awareness</i>)
8.	01 Jul – 20 Jul 2025	Persiapan laporan akhir, evaluasi dari <i>leader bar</i> dan supervisor

Tabel 1.1

Waktu kerja:

Hari: Senin – Minggu

Jam: 08.00 – 17.00 / 13.00 – 22.00

Lokasi: Piccola Stella

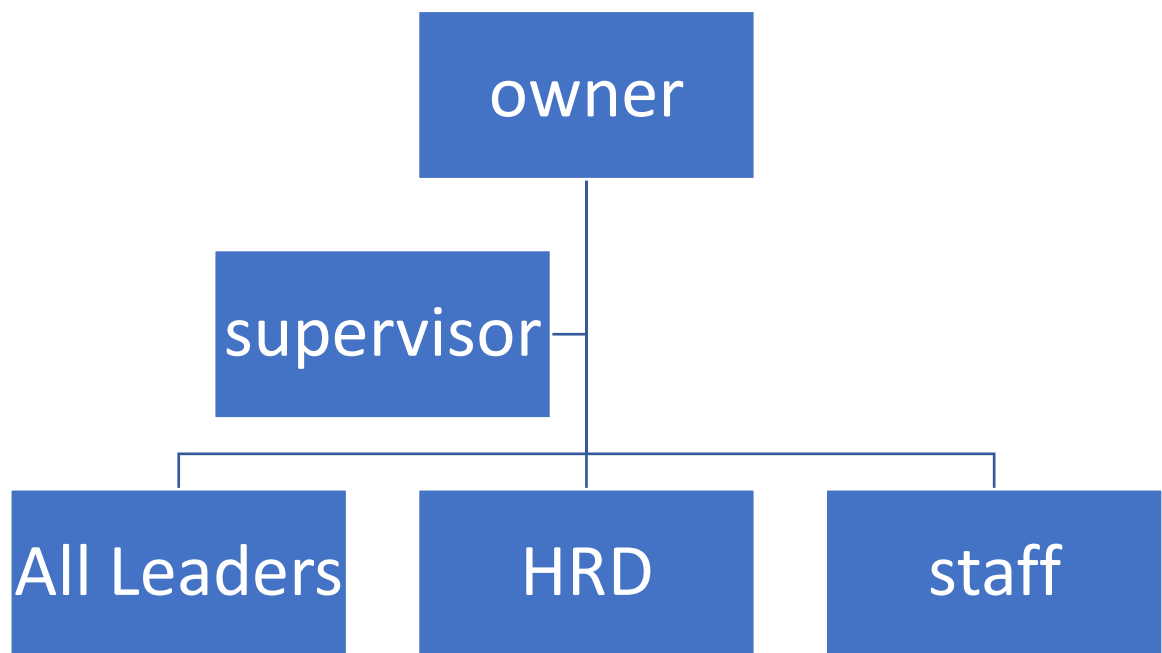
BAB II

TINJAUAN UMUM TEMPAT MAGANG

A. Sejarah Perusahaan

Piccola Stella terletak di pusat pulau Batam, Piccola Stella adalah restoran pertama di pulau yang memiliki visi yang jelas untuk memberikan pengalaman makan terbaik bagi para tamunya. Visi besar yang dimulai dari sebuah warung kecil di Batam. Pendirinya adalah pasangan yang berasal dari Bandung, Jawa Barat. Kota dimana anda dapat menemukan kreativitas yang dipadukan dengan makanan enak untuk menciptakan santapan yang tak terlupakan. Pengalaman mereka tidak bisa menemukan suasana yang sama di Batam saat itu, dan sangat ingin menciptakan suasana yang sama suatu saat nanti. Bapak Jerry dan Ibu Julia akhirnya menemukan warung kecil untuk memulai usaha pizza pada tahun 2014, dan memberi nama Piccola Stella yang artinya bintang kecil. Dikenal sebagai salah satu makanan yang paling populer didunia. Pizza pasti menggugah selera untuk semua orang dari kalangan manapun. Dengan dukungan pelanggan setianya, Piccola Stella akhirnya dapat berpindah tempat yang lebih baik dan lebih luas di tahun 2018. Dengan mengedepankan semangat gaya *tuscanian* dari italia tengah dalam desain bangunan yang dipadukan dengan *ambience* tropis yang memberikan suasana nyaman. Pilihan menu juga diperluas untuk memenuhi kebutuhan pelanggan. Piccola Stella menjadi restoran Italia yang progresif sejak saat itu. Dengan visi yang jelas untuk memberikan pengalaman bersantap terbaik di Batam.

B. Struktur Organisasi



Tabel 2.1 struktur organisasi

C. Kegiatan umum perusahaan

Kegiatan umum perusahaan adalah segala aktivitas utama yang dilakukan oleh sebuah perusahaan dalam menjalankan operasional sehari-hari guna mencapai tujuan bisnisnya. Kegiatan ini meliputi berbagai aspek yang bersifat rutin dan menyeluruh, tergantung pada jenis dan bidang usaha perusahaan tersebut.

Kegiatan umum di Piccola Stella adalah

1. Pelayanan pelanggan
 - Menyambut dan melayani pelanggan dengan ramah
 - Menerima pesanan secara langsung atau melalui sistem digital
 - Menangani keluhan atau permintaan khusus pelanggan
2. Pengolahan makanan dan minuman
 - Menyiapkan bahan makanan dan minuman sesuai standar resep
 - Memasak dan menyajikan hidangan dengan estetika dan kualitas terjaga
 - Membuat berbagai jenis minuman seperti kopi, the, dan minuman special lainnya oleh barista
3. Kegiatan barista
 - Meracik berbagai jenis kopi (espresso, latte, cappuccino, dll.)
 - Menyajikan minuman sesuai pesanan pelanggan
 - Menjaga kebersihan area bar dan peralatan kopi
 - Melakukan pengecekan kualitas bahan baku (kopi, susu, sirup)
4. Manajemen stok dan inventaris
 - Melakukan pengecekan bahan baku setiap hari
 - Mengatur persediaan untuk operasional bar dan dapur
 - Membuat laporan penggunaan bahan secara berkala
5. Kebersihan dan kerapian
 - Menjaga kebersihan area dapur, bar, dan ruang makan
 - Melakukan sanitasi peralatan dan meja secara berkala
 - Mengelola limbah dan sampah dengan baik
6. Administrasi dan keuangan
 - Menginput transaksi penjualan harian ke sistem kasir
 - Menyusun laporan keuangan harian dan mingguan

BAB III

PELAKSANAAN MAGANG

A. Pelaksanaan Kerja

1. waktu pelaksanaan magang

kegiatan magang dilaksanakan di Piccola Stella, sebuah restoran yang menyajikan makanan dan minuman khas italia. Magang berlangsung selama 6 bulan, dimulai pada tanggal 19 januari 2025 hingga 20 juli 2025. Selama periode ini, peserta magang menjalani praktik kerja secara langsung di lingkungan kerja nyata sesuai dengan tugas dan tanggung jawab divisi yang ditentukan.

2. jadwal dan aktivitas magang

selama magang, kegiatan dilakukan setiap hari kerja, yaitu:

- hari: senin hingga minggu
- waktu kerja: 08.30 - 17.00 / 13.00 – 22.00
- istirahat: 13.00 – 15.00 / 15.00 – 17.00

a. Divisi Penempatan

Peserta magang ditempatkan di divisi barista. Divisi ini merupakan bagian penting dalam pelayanan minuman dan menjadi wajah dari kualitas penyajian non-makanan di restoran. Barista memiliki tanggung jawab untuk menyajikan minuman dengan cita rasa dan tampilan yang konsisten serta menjaga kebersihan area bar.

b. Struktur Tanggung jawab

- Pembimbing Lapangan: Supervisor operasional
- Koordinasi langsung dengan: kepala divisi barista
- Pertanggungjawab utama: Manajer operasional restoran

c. Bidang pekerjaan yang dikerjakan

Bidang pekerjaan yang dikerjakan selama magang meliputi:

- Menyiapkan dan meracik berbagai jenis kopi seperti espresso, cappuccino, latte, dan minuman berbasis susu lainnya.
- Menyajikan minuman non kopi seperti the, jus, atau mocktail.
- Menjaga kebersihan dan kerapian area barista serta peralatan minum.
- Mengatur bahan baku seperti biji kopi, susu, sirup dan es batu.
- Melayani pesanan pelanggan dengan ramah dan sigap.
- Membantu pencatatan pemakaian bahan baku harian dan stok

- Berpartisipasi dalam pelatihan internal terkait teknik penyeduhan *latte art*.

Pelaksanaan kerja dilakukan secara langsung di area bar dan ruang pelayanan pelanggan

d. Pelaksanaan Kerja

Pelaksanaan kerja dilakukan secara langsung di area bar dan ruang pelayanan pelanggan. Setiap hari, peserta magang diajak ikut untuk mengikuti alur kerja yang nyata, mulai dari persiapan bahan, penyajian minuman, hingga penutupan operasional. Peserta juga dilibatkan dalam diskusi tim, pelatihan internal, serta penyelesaian masalah operasional yang terjadi di lapangan. Dengan rutinitas dan tantangan yang di hadapi setiap hari, peserta magang memperoleh pengalaman kerja yang konkret, sekaligus memperdalam keterampilan praktis yang relevan dengan dunia industry kuliner, khususnya di bidang minuman dan pelayanan pelanggan.

3. Kendala yang dihadapi

Selama menjalani kegiatan magang di Piccola Stella, terdapat beberapa kendala yang saya hadapi, baik dari segi teknik pekerjaan, komunikasi, maupun penyesuaian terhadap lingkungan kerja. Kendala - kendala tersebut antara lain:

a. Manajemen waktu saat jam ramai

Saat jam makan siang atau akhir pekan, volume pelanggan meningkat secara signifikan. Hal ini menjadi tantangan karena saya harus bekerja dengan cepat dan tetap menjaga kualitas minuman. Kecepatan dalam bekerja dan koordinasi antar staf sangat dibutuhkan, sementara saya masih dalam tahap penyesuaian.

b. Komunikasi antar tim yang kurang efektif

Kendala komunikasi sempat terjadi, terutama karena saya masih baru dan belum terbiasa dengan istilah atau sistem kerja yang digunakan. Terkadang terjadi miskomunikasi antara saya dan rekan kerja lainnya dalam hal pemesanan pelanggan, yang dapat menyebabkan keterlambatan penyajian atau kesalahan menu.

c. Kelelahan fisik dan mental

Bekerja di dunia F&B terutama sebagai barista, membutuhkan stamina yang kuat karena harus berdiri dalam waktu lama, bekerja cepat, dan menghadapi pelanggan

4. Cara mengatasi kendala selama di Piccola Stella

Dalam menghadapi berbagai kendala selama magang di Piccola Stella, saya berupaya untuk mencari solusi secara aktif agar dapat menjalankan tugas secara maksimal. Berikut langkah-langkah yang saya lakukan untuk mengatasi kendala tersebut:

1. Melatih manajemen waktu saat jam ramai

Saya belajar mengatur ritme kerja dengan lebih efisien, seperti menyiapkan bahan-bahan sebelumnya, membagikan focus antara satu pesanan dengan lainnya. Serta meningkatkan kecepatan tanpa mengorbankan kualitas. Selain itu, saya mulai memahami pola jam ramai sehingga bisa mempersiapkan diri lebih baik.

2. Meningkatkan kemampuan komunikasi antar tim

Saya mulai lebih aktif bertanya dan memastikan ulang informasi yang diberikan, terutama saat menerima pesanan dari pelayan atau saat memberikan informasi kepada dapur. Selain itu, saya menggunakan catatan kecil untuk mencatat istilah-istilah baru agar komunikasi menjadi lebih lancar dan efisien.

3. Menjaga Kesehatan fisik dan mental

Untuk mengatasi kelelahan, saya mencoba mengatur pola makan dan istirahat dengan lebih baik. Saat ada waktu senggang, saya memanfaatkannya untuk duduk sejenak atau melakukan peregangan ringan. Saya juga menjaga semangat dengan tetap berfikir positif dan mengingat tujuan utama dari kegiatan magang ini sebagai proses pembelajaran.

BAB IV

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Kegiatan magang yang saya laksanakan di Piccola Stella, sebuah restoran yang bergerak di bidang *food and beverage*, telah memberikan banyak pengalaman berharga dalam dunia kerja, khususnya di posisi barista. Magang ini berlangsung sejak 19 Januari 2025 hingga 20 Juli 2025 dan bertujuan untuk menerapkan ilmu yang saya pelajari selama perkuliahan di jurusan *Food and Beverage Management*, sekaligus menambah wawasan dan keterampilan praktis di dunia kerja.

Selama magang, saya ditempatkan dibagian barista di Piccola Stella

B. Saran – saran

Saran selama magang di Piccola Stella

1. Peningkatan pelatihan awal

Sebaiknya diberikan pelatihan awal yang lebih mendalam untuk para magang, terutama mengenai:

- Menu dan bahan – bahan minuman dan makanan
- SOP pelayanan
- Standar kebersihan dan keamanan makanan tujuannya agar para magang bisa bekerja lebih percaya diri dan minim kesalahan.

2. Rotasi tugas magang

Disarankan adanya sistem rotasi tugas seperti di dapur, bar, kasir, dan pelayanan, agar magang bisa belajar lebih luas mengenai seluruh proses operasional restoran.

3. Pemberian feedback rutin

Diperlukan evaluasi dan feedback berkala dari supervisor kepada peserta magang agar mereka tahu apa yang sudah baik dan apa yang perlu diperbaiki.

4. Peningkatan komunikasi tim

Komunikasi antar staf tetap dan peserta magang bisa ditingkatkan, misalnya dengan briefing singkat sebelum dan sesudah shift

DAFTAR PUSTAKA

Anonim. 2008. Food and beverage service. Diakses pada tanggal 18 juni 2025 pada 14:20 dari [http://www.mint.web.id/2008/ food – andbeverages- service.html](http://www.mint.web.id/2008/food-and-beverages-service.html)

Slameto. (2003). Belajar Dan Faktor – Faktor yang Mempengaruhi. Jakarta: Rineka Cipta.

Marsum WA. (2005). Restoran dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta: Andi Offset.

Rachman. (2005). Food and Beverages Management untuk Sekolah Pariwisata

LAMPIRAN

Daily activities



DAILY ACTIVITIES

Name : Rianza Alchairani

Student Number : 2018020014

Department : Food and Beverage Management

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Host)	Note
1	1	20 Jan 2015	Bar	Briefing pagi bersama semua departemen		
2	10	30 Jan 2015	Bar	Briefing pagi bersama semua departemen dan prepare-on pagi		
3	15	04 Feb 2015	Bar	prepare buah dan kolaborasi kopi		
4	20	09 Feb 2015	Bar	handover bar shift pagi dan siang		
5	25	14 Feb 2015	Bar	prepare buah dan prepare lain		
6	30	20 Feb 2015	Bar	Briefing pagi, opening bar dan prepare-on		
7	40	02 Maret 2015	Bar	general cleaning		
8	50	12 Maret 2015	Bar	prepare buah dan kolaborasi kopi		
9	70	01 April 2015	Bar	general meeting bersama owner		
10	80	11 April 2015	Bar	Briefing Pagi, prepare-on dan opening bar		
11	95	16 April 2015	Bar	handover bar shift pagi dan siang		
12	105	01 May 2015	Bar	prepare untuk shift siang		
13	120	01 May 2015	Bar	kolaborasi kopi shift siang		
14				general cleaning semua departemen		
15				prepare ingredients dan buah untuk shift siang		

Gambar 4.1



DAILY ACTIVITIES

Name : Rianda Zulcharani

Student Number : 201802004

Department : food and beverage management

No.	Day	Date	Section	Activities	Sign (By Hotel)	Note
14	130	31 may 2025	Bar	Brifting pagi semua departemen dan prepare untuk shift pagi		
15	135	05 june 2025	Bar	general cleaning semua departemen		
16	142	12 juni 2025	Bar	preparation untuk shift siang		
17	144	14 juni 2025	Bar	koli brosi kopi untuk shift siang dan malangnya general cleaning internal bar		
18	150	21 juni 2025	Bar	general cleaning internal bar		
19	156	27 juni 2025	Bar	brifting pagi semua departemen dan prepare shift pagi		
20	162	03 juli 2025	Bar	brifting pagi semua departemen		
21	164	05 juli 2025	Bar	handle shift siang dan malangnya		
22	167	06 juli 2025	Bar	general cleaning		
23	170	11 juli 2025	Bar	general cleaning		
24	175	16 juli 2025	Bar	brifting pagi		
25	179	19 juli 2025	Bar	shift middle, menginput data penyutuban bar		
26	180	21 juli 2025	Bar	shift middle, menginput data penyutuban bar		

Gambar 4.2