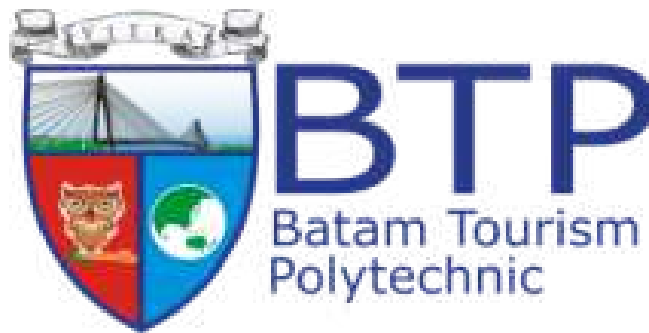


LAPORAN *ON THE JOB TRAINING*
FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
REGENT HONG KONG



DISUSUN OLEH :
SWEINEY
NIM. 2021020030

BATAM TOURISM POLYTECHNIC
MANAJEMEN TATA HIDANGAN
2025

LAPORAN KEGIATAN *ON THE JOB TRAINING*
FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
REGENT HONG KONG

Laporan magang diajukan kepada
Politeknik Pariwisata Batam
Untuk memenuhi Salah satu persyaratan
Dalam menyelesaikan program *On The Job Training*
Food and Beverage Management

OLEH
SWEINEY
NIM. 2021020030

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2025

HALAMAN PENGESAHAN

APPROVAL PAGE

Student On-The-Job Training / Work Activity Report

Food and Beverage Management

At

Regent Hong Kong

This is to certify that the student :

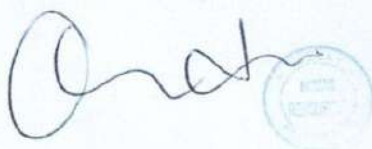
Name : Sweiney /

Student ID : 2021020030

Study Program : Food and Beverage Management

Has completed the On-The-Job Training (OJT) Regent Hong Kong for a period of 6 months, from 6 January to 30 June 2025

Hong Kong, 15 July 2025

Acknowledged by,	
Director of HRD/ Learning Manager  Mandy Wong <i>Director of Human Resources</i>	Head of Study Program Food and Beverage Management Batam Tourism Polytechnic  Dr. Rezki Alhamdi, S.Par,M.M.Par NIDN. 1030089101
Coordinator of OJT Batam Tourism Polytechnic  Amelia Teresa	Academic Supervisor of OJT  Syafruddin Rais, M.Par NIDN.1027107501

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sweiney

NIM : 2021020030

Program Studi : Manajemen Tata Hidangan

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa laporan magang yang saya tulis ini benar-benar tulisan saya dan bukan merupakan plagiasi baik sebagian atau seluruhnya.

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

Batam, 15 Juli 2025

Yang Membuat Pernyataan

Sweiney

NIM. 2021020030

KATA PENGANTAR

Segala syukur dan puji hanya bagi Tuhan YME, oleh karena anugerah-Nya yang melimpah, kemurahan dan kasih setia yang besar, penulis dapat menyelesaikan Laporan Kegiatan On The Job Training Mahasiswa ini. Penulisan Laporan OJT ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mendapatkan nilai Kegiatan On The Job Training Mahasiswa pada Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata Batam. Penulis menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikan laporan OJT ini. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Pihak Regent Hong kong yang telah memberikan izin untuk melaksanakan On the Job Training.
2. Kedua orang tua dan keluarga yang telah memberikan do'a, dukungan, dan saran bagi penulis. Ibu Siska Amelia Maldin, M.Pd., selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
3. Bapak Dr.Rezki Alhamdi, M.M.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata Batam.
4. Bapak Syafruddin Rais, M.Par., selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan untuk membimbing penulis menyelesaikan Laporan OJT ini.
5. Ibu Amelia Teresa, selaku Koordinator OJT yang telah meluangkan waktu untuk mendampingi dan membimbing selama pelaksanaan OJT.
6. Ibu Mandy Wong sebagai Ketua HRD yang telah mengizinkan penulis melaksanakan OJT di Regent Hong Kong.
7. Para staff Regent Hong Kong yang telah banyak membantu dan memberikan bimbingan selama melaksanakan OJT serta membantu dalam usaha memperoleh data yang penulis perlukan.
8. Semua yang telah memberikan bantuan dan dukungan secara langsung maupun tidak langsung. Semoga Tuhan YME senantiasa melimpahkan rahmat-Nya selalu.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	2
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	3
KATA PENGANTAR.....	4
DAFTAR ISI.....	5
DAFTAR GAMBAR.....	6
DAFTAR LAMPIRAN.....	7
BAB I.....	8
PENDAHULUAN.....	8
1.1 Latar belakang.....	8
1.2 Tujuan On The Job Training`.....	8
1.3 Manfaat On The Job Training.....	8
1.4 Tempat On The Job Training.....	9
1.5 Jadwal waktu On The Job Training.....	9
BAB II.....	10
TINJAUAN UMUM TEMPAT MAGANG.....	10
2.1 Profile Regent Hong Kong.....	10
2.1.1 Sejarah Regent Hong Kong.....	10
2.2.2 Designer Regent Hong Kong.....	10
2.2.3 Fasilitas Regent Hong Kong.....	11
BAB III.....	17
PELAKSANAAN ON THE JOB TRAINING.....	17
3.1 Pelaksanaan On The Job Training.....	17
3.2 Kegiatan Program Pengalaman Lapangan di W Hong Kong.....	18
3.2 Kendala Yang Dialami Selama On The Training.....	19
3.3 Cara Mengatasi Kendala Yang Dialami Selama On The Job Training.....	19
BAB IV.....	20
KESIMPULAN DAN SARAN.....	20
4.1 Kesimpulan.....	20
4.2 Saran.....	20

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Logo Regent Hong Kong.....10

Gambar 2.2 Desain Chi Wing Lo.....10

Gambar 2.3 Lai Ching Heen.....11

Gambar 2.4 Nobu.....11

Gambar 2.5 Harbour side.....12

Gambar 2.6 The Steak House.....12

Gambar 2.7 Lobby Lounge.....13

Gambar 2.8 Qura Bar.....13

Gambar 2.9 Regent Pool.....13

Gambar 2.10 Classic Harbourview Room.....14

Gambar 2.11 Classic Room.....14

Gambar 2.12 Premium Harbourview Room.....14

Gambar 2.13 Studio Suite - Kowloon View.....15

Gambar 2.14 Corner Suite - Harbourview.....15

Gambar 2.15 Presidential Suite.....15

Gambar 2.16 Terrace Suite.....16

Gambar 2.17 CEO Suite.....16

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN.....	19
---------------	----

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Pariwisata adalah fenomena sosial, budaya, dan ekonomi yang melibatkan perpindahan orang ke negara atau tempat di luar lingkungan, biasanya dilakukan untuk tujuan pribadi ataupun untuk bisnis. Pariwisata membawa banyak manfaat untuk masyarakat dan untuk negara. Baik dari segi ekonomi, sosial budaya, ilmu pengetahuan, dan juga kesempatan kerja.

Industri perhotelan adalah bagian dari dunia kepariwisataan yang menjadi salah satu penunjang perekonomian negara. Hotel adalah suatu akomodasi, dalam bentuk penginapan, yang disediakan bagi para tamu. Tidak hanya penginapan, tetapi hotel juga menyediakan berbagai jenis layanan, seperti jasa laundry dan juga tata hidangan. Namun, semakin pesatnya perkembangan sebuah industri, maka semakin ketat juga persaingannya, tidak terkecuali industri perhotelan. Oleh karena itu, hotel harus bisa terus berkembang untuk menjadi yang unggul.

Beberapa faktor yang dapat meningkatkan keunggulan hotel adalah dengan menyediakan fasilitas yang lengkap bagi tamu, menjaga sanitasi atau kebersihan di semua area, hidangan yang bervariasi, dan memberikan pelayanan yang terbaik bagi tamu. Untuk memberikan pelayanan yang memuaskan bagi tamu, diperlukan tenaga kerja yang banyak, juga berpengalaman.

Oleh karena itu, hotel kerap memberikan peluang, baik bagi siswa dari Sekolah Menengah Kejuruan ataupun Mahasiswa, terlebih yang sudah memiliki pengetahuan umum mengenai dunia kepariwisataan atau perhotelan. Dengan harapan, mereka mendapatkan lebih banyak ilmu dan pengalaman.

1.2 Tujuan *On The Job Training*

Adapun tujuan penulis melakukan *On the Job Training* adalah agar penulis memperoleh wawasan dan juga pengalaman kerja dari dunia perhotelan, memahami lingkungan kerja agar penulis dapat beradaptasi di industri perhotelan. Selain itu, tujuan dilakukannya *On the Job Training* adalah sebagai syarat akademis untuk memperoleh kelulusan dalam program praktek kerja lapangan yang diwajibkan bagi setiap mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam.

1.3 Manfaat *On The Job Training*

Kegiatan *On The Job Training* tentu akan memberikan beberapa manfaat baik bagi mahasiswa maupun kampus dan juga pihak hotel, diantaranya sebagai berikut :

1. Manfaat Bagi Mahasiswa

- Dapat membantu mahasiswa mengembangkan wawasan dan pengalaman yang lebih mendalam terkait dunia perhotelan.
- Mahasiswa dapat belajar untuk beradaptasi dan dapat menambah relasi dari lingkungan baru di dunia perhotelan.
- Dengan adanya *On The Job Training* menambah nilai tambah bagi mahasiswa untuk berkarir di dalam bidang yang mereka tekuni saat ini.

2. Manfaat Bagi Kampus

- Kampus dapat menjalin kerjasama antar hotel baik dalam ruang Nasional maupun Internasional.
- Dengan adanya *On The Job Training* dapat menghasilkan lulusan sarjana dengan kualitas terbaik di bidang pariwisata perhotelan.

3. Manfaat Bagi Hotel

- Pihak hotel dengan secara tidak langsung mendapatkan bantuan berupa tenaga kerja dari para mahasiswa yang sedang melaksanakan *On The Job Training*.
- Dapat memperluas kerjasama antar hotel dan pihak kampus yang mereka kenalkan.

1.4 Tempat *On The Job Training*

Penulis melakukan *On The Job Training* di Regent Hong Kong yang berlokasi di 8 Salisbury Road, Kowloon, Hong Kong.

1.5 Jadwal waktu *On The Job Training*

A. Periode *On The Job Training*

Dilaksanakan pada tanggal 6 Januari 2025 - 30 Juli 2025.

B. Waktu *On The Job Training*

Waktu kerja selama *On The Job Training* yaitu 9 jam kerja dalam satu hari, 5 hari kerja dan 2 hari libur dalam satu minggu.

BAB II

TINJAUAN UMUM TEMPAT MAGANG

2.1 Profile Regent Hong Kong

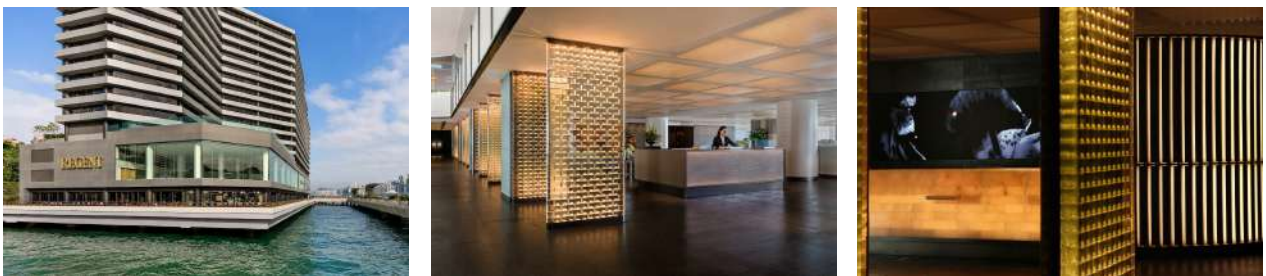
2.1.1 Sejarah Regent Hong Kong



Gambar 2.1 Logo Regent Hong Kong

The Regent Hong Kong, awalnya dibuka pada tahun 1980 sebagai The Regent Hong Kong, memiliki sejarah yang kaya sebagai pelopor hotel mewah. Kota ini menjadi simbol kemewahan dan glamor modern, khususnya dikenal karena pemandangan pelabuhannya yang menakjubkan dan keramahtamahan khas Asia. Setelah beberapa kali pergantian kepemilikan dan perubahan merek, termasuk periode sebagai InterContinental Hong Kong, hotel ini kini telah kembali ke merek Regent aslinya setelah renovasi besar-besaran, yang bertujuan untuk mendefinisikan ulang kemewahan modern di Hong Kong.

2.2.2 Designer Regent Hong Kong



Gambar 2.2 Desain Chi Wing Lo

Sebuah bab baru dimulai di Victoria Harbour dengan kembalinya Regent Hong Kong, melanjutkan warisan yang kaya akan pengalaman tak terlupakan dan pemandangan yang luar biasa. Sebuah tempat perlindungan yang langka bagi mereka yang mencari kemewahan yang tersembunyi. Di tengah harmoni yang tak terduga dari

desain visioner Chi Wing Lo yang mengartikan megah namun tenang, temukan keseimbangan dan jalinan koneksi melalui momen-momen yang disusun dengan cermat. Di sini, pengalaman bersifat personal, kemegahan terasa intim, dan santapan yang mewah semuanya disuguhkan dengan pemandangan pelabuhan terbaik di kota.

2.2.3 Fasilitas Regent Hong Kong

A. Dining

- Lai Ching Heen

Restoran yang terkenal dengan masakan Kanton yang otentik dan berkualitas tinggi. Restoran ini juga telah mendapatkan penghargaan dari *MICHELIN*, menawarkan pengalaman bersantap yang mewah dengan suasana yang elegan dan pelayanan yang sangat baik.



Gambar 2.3 Lai Ching Heen

- Nobu

Restoran Jepang yang terkenal dengan masakan inovatif yang menggabungkan cita rasa Jepang dan Peru. Dikenal sebagai salah satu restoran terbaik, Nobu menawarkan pengalaman bersantap yang mewah dengan menu yang mencakup hidangan ikonik dari chef Nobu Matsuhisa, seperti sushi dan sashimi yang disiapkan dengan bahan berkualitas tinggi.



Gambar 2.4 Nobu

- Harbour Side

Restoran buffet yang menawarkan pengalaman bersantap santai dengan pemandangan indah Victoria Harbour. Restoran ini menyajikan beragam hidangan internasional, termasuk seafood segar, bar salad Italia, dan berbagai pilihan daging, dengan suasana yang nyaman dan pelayanan yang ramah.



Gambar 2.5 Harbour Side

- The Steak House

Restoran yang terkenal dengan potongan daging premium yang dipanggang dengan arang, menawarkan pemandangan indah Victoria Harbour. Dikenal sebagai tempat yang direkomendasikan oleh *MICHELIN Guide*, restoran ini menyajikan berbagai pilihan daging dari seluruh dunia, termasuk daging sapi dari Italia, Spanyol, Korea, Jepang, Australia, dan AS.



Gambar 2.6 The Steak House

- The Lobby Lounge

Menawarkan suasana yang elegan dengan pemandangan pelabuhan yang menakjubkan. Tempat ini terkenal dengan menu sampanye yang beragam dan pengalaman teh sore yang istimewa, termasuk kreasi berbasis tanaman oleh Mineko Kato.



Gambar 2.7 The Lobby Lounge

- Qura Bar

Bar yang menggabungkan elemen desain Art Deco dengan aksen vintage, menciptakan suasana yang glamor namun intim. Menyajikan berbagai pilihan minuman, termasuk koktail kreatif dan wine premium dikenal dengan koleksi minuman yang luar biasa, termasuk spirit langka dan pilihan makanan yang menggugah selera, semuanya disajikan dengan pemandangan pelabuhan yang menakjubkan.



Gambar 2.8 Qura Bar

B. Pool

Kolam renang yang dirancang dengan gaya modern dan elegan, dikelilingi oleh area bersantai yang nyaman yang menawarkan pengalaman bersantai yang mewah dengan pemandangan spektakuler Victoria Harbour.



Gambar 2.9 Regent Pool

C. Room and Suites

- Classic Harbourview Room

Pemandangan yang menakjubkan dari pelabuhan Victoria menjadi pusat perhatian di tempat perlindungan pribadi Anda. Dari tempat tidur di depan jendela, yang reflektif menjadi latar yang mempesona untuk pertunjukan yang selalu berubah di pelabuhan.



Gambar 2.10 Classic Harbourview Room

- Classic Room

Sebuah kamar tamu yang luas dengan pemandangan Kowloon. Area ruang tamu mencakup tempat perlindungan pribadi. Kamar mandi oasis dilengkapi dengan bak mandi yang imersif, pengalaman shower terpisah, dan dua wastafel.



Gambar 2.11 Classic Room

- Premium Harbourview Room

Sebuah kamar yang luas dengan pemandangan spektakuler dari Pelabuhan Victoria. Kamar mandi oasis, yang dilengkapi dengan dua wastafel, memiliki shower besar.



Gambar 2.12 Premium Harbourview Room

- Studio Suite - Kowloon View

Sebuah kamar tamu berukuran keluarga dengan pemandangan Kowloon, atau teras kolam. Kamar yang luas ini dilengkapi dengan tempat tidur super king dan area ruang tamu terpisah yang membentuk Personal Haven dengan tempat tidur di depan jendela.



Gambar 2.13 Studio Suite - Kowloon View

- Corner Suite - Harbourview

Memiliki ruang tamu dan kamar tidur terpisah dengan pemandangan panorama Pelabuhan Victoria. Ruang tamu dilengkapi dengan meja kerja, meja bar dengan pemandangan pelabuhan, toilet tamu, dan kamar mandi.



Gambar 2.14 Corner Suite - Harbourview

- Presidential Suite

Suite Presiden duplex yang menakjubkan ini adalah tempat perlindungan pribadi dan retreat mewah yang sempurna, dilengkapi dengan ruang tamu dan ruang makan, gym, kamar mandi oasis megah, teras atap, dan kolam renang infinity, semuanya dengan pemandangan megah Pelabuhan Victoria.



Gambar 2.15 Presidential Suite

- Terrace Suite

Puncak dari kecanggihan residensial, suite duplex ini memiliki ruang tamu pusat yang luas dengan ruang makan dan hiburan, serta teras atap dengan whirlpool luar yang menambah suasana yang ramah. Suite Utama di lantai atas memukau dengan Kamar Mandi Oasis yang dilengkapi dengan bak mandi bulat yang imersif, menghadap ke Pelabuhan Victoria. Dengan meja rias dan area ganti serta bersantai yang luas, temukan berbagai tempat perlindungan pribadi untuk bersantai dan menikmati kemewahan.



Gambar 2.16 Terrace Suite

- CEO Suite

Suite CEO adalah residensial dua kamar tidur yang elegan dan sederhana, dilengkapi dengan teras pribadi dan kolam renang luar yang menghadap ke Pelabuhan Victoria dan cakrawala Hong Kong yang menakjubkan. Dari ruang tamu pusat yang luas yang memisahkan Kamar Utama dan kamar tidur kedua, nikmati panorama dari tempat tidur siang di depan jendela, salah satu dari banyak tempat perlindungan pribadi yang memukau.



Gambar 2.17 CEO Suite

BAB III

PELAKSANAAN ON THE JOB TRAINING

3.1 Pelaksanaan On The Job Training

Penulis melakukan *on the job training* di Hotel Regent Kong Hong bagian *Food and Beverage Department* selama 6 bulan yang dilakukan mulai dari tanggal 6 Januari 2025 - 30 Juli 2025, dengan waktu kerja 9 jam kerja selama 1 hari dengan 5 hari kerja dan 2 hari *off day* selama 1 minggu. Selama 6 bulan masa training di Regent Hong Kong, penulis incharge di Lai Ching Heen Restaurant sebagai Waitress, yang akan banyak berinteraksi secara langsung dengan para tamu. Oleh karenanya seorang waitress dituntut untuk memiliki kemampuan berkomunikasi yang baik. Hal ini berguna untuk memberikan rasa nyaman kepada para tamu. Tidak jarang karena pelayanan yang baik dari seorang waitress, akan menarik para tamu untuk kembali datang ke restoran itu lagi. Berikut tugas dan tanggung jawab seorang Waitress :

1. Menyiapkan berbagai macam peralatan makan dan minum, meletakkannya sesuai dengan tempatnya.
2. Menata peralatan yang diperlukan di setiap meja restoran agar siap untuk dipakai.
3. Membersihkan setiap section.
4. Mengecek dan menyiapkan buku menu makanan dan minuman.
5. Menyambut tamu yang datang.
6. Mengantarkan tamu ke meja makan.
7. Menjelaskan dan merekomendasikan menu makanan dan minuman yang tersedia kepada tamu.
8. Memastikan kembali makanan dan minuman yang dipesan sebelum diantarkan ke meja tamu.
9. Mengantarkan pesanan ke meja tamu.
10. Mengangkat dan membersihkan peralatan makan yang telah digunakan.
11. Merapikan meja dan kursi ke tempatnya masing-masing.
12. Menyimpan kembali buku menu.
13. Mengecek peralatan yang sudah digunakan dan merapikan semua barang yang akan dipakai besok.

3.2 Kegiatan Program Pengalaman Lapangan di W Hong Kong

Kegiatan dan aktivitas yang dilakukan penulis selama melaksanakan on the job training adalah sebagai berikut:

1. Dimulai dengan opening restaurant untuk *lunch*, hal yang pertama dilakukan adalah prepare semua kebutuhan dan perlengkapan untuk *lunch* seperti *set up* meja, meletakkan dekorasi di setiap meja seperti bunga dan tempat tusuk gigi, menyiapkan dan meletakkan napkin dan cutleries untuk setiap meja, menyiapkan *ice bucket* dan berbagai macam saus, menyalakan lagu, menyalakan *warmer tea and hot water* dan terakhir adalah persiapan *briefing* bersama sebelum restoran dibuka.
2. Pembagian section, di Lai Ching Heen Restaurant mempunyai 6 section (section 1, 2, 3, room, pantry, hostess) penulis mendapatkan incharge yang berbeda di setiap harinya.
3. Saat tamu datang seperti biasa selalu menyapa dengan ramah kepada tamu, tamu biasanya masuk ke restoran bersama dengan hostess yg dimana tugas mereka adalah menyambut tamu lalu menunjukkan meja yang masih tersedia.
4. *Clear up* semua piring dan *cutleries* yang sekiranya sudah tidak pakai untuk makan.
5. Setelah tamu selesai makan, dan meja sudah bersih maka tinggal memberikan bill.
6. *Lunch* closes 03.00 dan akan bukan kembali pada 06.00 untuk *dinner*.
7. Prepare *Dinner*
9. Jika Penulis masuk 12.30, maka saya akan mempersiapkan berbagai macam hal seperti mengganti dan mengisi ulang *ice bucket* dan suas, menukar menu *lunch* ke *dinner*, *set up* meja beserta *cutleries* yang akan dipakai saat *dinner* jika semua telah siap maka penulis akan melakukan *break* 04.30 dan akan kembali pada 5.30.
10. Mengecek kembali semua yang telah disiapkan sebelum melaksanakan *break*, menyalakan lagu dan *warmer tea and hot water*.
11. Setelah semua selesai saatnya open restaurant untuk *dinner* pada pukul 06.00 sampai dengan 11.00.
12. Tamu datang ke meja masing masing yang telah di booking sebelumnya lalu *waiter/waitress* memberikan buku menu makanan dan minuman, *waiter/waitress* akan menjelaskan dan rekomendasikan makanan dan minuman yang sesuai dengan selera tamu.
13. Tamu memesan orderan lalu *waiter/waitress* mencatat dan mengulang orderan agar tidak terjadi kesalahan saat menginput orderan.

14. Setelah makanan datang dan sudah dihidangkan maka *waiter/waitress* akan clear up, dan menawarkan buku *dessert* untuk tamu.
15. Setelah semuanya selesai maka penulis akan melakukan *closing* seperti meletakkan semua peralatan kotor kepada cece *steward*, memulai *setup* meja, jika semua hal yang ada di *floor* sudah siap maka penulis akan membantu *pantry* untuk melakukan *closing*.

3.2 Kendala Yang Dialami Selama On The Training

Kendala yang penulis alami selama program *on the job training* di Regent Hong Kong adalah bahasa walaupun penulis bisa berbahasa mandarin tetapi tetap memiliki perbedaan bahasa antara penulis dengan tamu lokal. Ada beberapa tamu lokal yang sama sekali tidak mengerti bahasa inggris dan hanya menggunakan bahasa kantonis yang dimana penulis hanya mampu mengerti sedikit, sehingga itu menyulitkan penulis dalam berkomunikasi dengan tamu.

3.3 Cara Mengatasi Kendala Yang Dialami Selama On The Job Training

Cara mengatasi kendala yang penulis alami yaitu dengan cara memanggil staff untuk menangani tamu lokal setelah itu meminta staff tersebut untuk menjelaskan apa yang dikatakan oleh tamu tersebut sehingga penulis bisa sedikit belajar dan menambah kosakata baru, selain itu penulis juga didukung oleh tim baik dari manajer hingga staff dalam mengembangkan bahasa kantonis seperti membiasakan diri untuk mendengar dan berbicara menggunakan bahasa kantonis yang membuat penulis mampu mendengar sebagian dari bahasa kantonis tersebut.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Setelah melaksanakan kegiatan *on the job training* maka Penulis sangat banyak mendapatkan pengalaman dan ilmu pengetahuan. Jika di kampus diajarkan bermacam-macam teori, maka saat penulis melaksanakan *on the job training* teori itu akan digunakan sebagai dasar dalam melakukan sesuatu. Yang pada intinya, kegiatan ini sangat berguna untuk mengembangkan apa yang diajarkan di Kampus.

4.2 Saran

1. Bagi Kampus, penulis berharap agar kampus tetap menjalin hubungan baik dengan hotel agar teman teman dapat melaksanakan *on the job training* di Hotel Regent Hong Kong maupun hotel hotel lainnya.
2. Bagi hotel, penulis berharap agar *on the job training* yang telah dilakukan penulis dapat membantu dan menjadi contoh baik untuk kedua belah pihak.
3. Bagi mahasiswa, penulis berharap agar dapat mencari ilmu dan pengalaman supaya dapat bermanfaat.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Nilai *On The Job Training*

STUDENT PERFORMANCE EVALUATION

Name : Sweiney Tsang
Hotel Name of practice : Regent Hong Kong
Department : Lai Ching Heen
Date of Appraisal from : 6th January 2025

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 ABILITY 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 (34-44.99)
A.		PERFORMANCE					
1	JOB KNOWLEDGE - Understand all aspect of work at outlet of practice assigned - Knowledge of facilities and equipment at outlet of practice assigned - Mastery of English (written and oral)			X			
2	QUANTITY OF WORK - Output of work has be done - Completion of task and performance of daily duties			X			
3	QUALITY OF WORK - Accurate and neat care of equipment and working areas - Meets work quality requirement - Stability, persistence, orderliness constant work under pressure			X			



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)		X			
	Technical Selling Product		X			
	Clean and Tidy Restaurant		X			
	Provide table service		X			
	Prepare and serve coffee or tea					
	Prepare and serve wine		X			
	Receive, control and store stock					
	Ability to communicate on the telephone					
	Ability to work with colleagues and customers		X			
	Ability to process lost and found		X			
	Ability to deal communication and handling conflict		X			
	Ability process receive and store goods from guest		X			
	Ability to provide cleanliness working area		X			
SCORE = $\frac{\text{TOTAL MARK}}{\text{TOTAL NO}}$		78.9.				



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 - The desire and effort - Willingness to accept responsibility		X			
5	COURTESY AND TACT Politeness, attention and respect other people (the guest fellow workers and superior)	X				
6	TEAM WORK - Demonstrate the development of effective working relationships with staff and management - Demonstrate an ability to listen to others, actively contribute to the team and demonstrate flexibility in adapting to team priorities	X				
7	COMMUNICATION - Demonstrate and understanding of various customers enquiries and communicate these accurately when referring the matter, as appropriate - Prepare a range of documentation which demonstrates an ability to identify the key issues or points and communicate these clearly, concisely and effectively		X			
8	APPLIED TECHNOLOGY Ability to use machines and equipment found in the workplace		X			
9	PERSONAL APPEARANCE Personal grooming, hair, shoes, comportment and general outlook	X				
10	ATTENDANCE Reliability and punctuality to be on job		X			



PART 2. CAPACITY & AMBITION FOR ADVANCE

1. Check (✓) 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.

Overall Sweiney is perform very well in Lai Ching Heen. She takes immediately action when needed consistently working without close supervision. She knows her job and the requirements needed to deliver it. She understands and communicates of her guests and their current needs. She is a practical person. She organizes tasks efficient. She always completed work on time and consistence.

Date : 1st June 2025

Signature _____


(Appraiser)



(Head of Department)

(Training Personnel)

(Student)
T. J. G. N. M.

Lampiran 2 Application Letter



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



CURRICULUM VITAE BIODATA MAHASISWA

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 : Sweiney
Student Number : 2021020030
Passport / ID Card Number : 2171106303039003
Study Program : Food and Beverage Management
Hotel : Regent Hongkong
OJT Program (Department) : Food and Beverage Service
Period : January 2025 - June 2025

Batam, 23 September 2024,

Known by,
Head of Study Program
Food and Beverage Management

Dr. Rezi Alhamdi M.M.Par
NIDN: 1030089101

Proposed by,
Student,

Sweiney
SN : 2021020030

FULL NAME / NAMA LENGKAP SWEINEY		PLACE & DATE OF BIRTH / TEMPAT & TGL. LAHIR BATAM, 23 MARET 2003	
SEX JENIS KELAMIN LAKI-LAKI	☐ MALE ☒ FEMALE PEREMPULAN	NATIONALITY KEBANGSAAN INDONESIA	HEIGHT TINGGI BADAN 155 CM
STUDENT ID NIM	2021020030	RELIGION AGAMA BUDDHA	WEIGHT BERAT BADAN 45 KG
HOME ADDRESS / ALAMAT CITRA KOTA MAS BLOK A1 NO 1		EMAIL / EMAIL SWEINEY2288@GMAIL.COM	
MOBILE NO. No. Ponsel 081324300488		HOME PHONE NO. No. Telepon 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/Akademik/Universitas	
2015	2017	SMP MAITREYAWIRA	
2018	2020	SMA MAITREYAWIRA	
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 DIKUTI		Year Tahun	Place Tempat
HOP (HOSPITALITY DEVELOPMENT PROGRAM)		2021	BATAM TOURISM POLYTECHNIC
CERTIFICATE OF GRADUATION (TRAINING)		2023	RITZ CARLTON HONGKONG
EMPOWERING THE FUTURE OF INDONESIAN LEADER OF HOSPITALITY INDUSTRY (AS DAILY WORKER)		2023	BATAM VIEW BEACH RESORT
CERTIFICATE OF COMPETENCE (BNSP)		2024	BATAM TOURISM POLYTECHNIC
CERTIFICATE OF CONTRIBUTION AS A COMMITTEE IN COFFECOLOGY COMPETITION		2024	GRAND BATAM MALL
SKILLS / KETERAMPILAN			



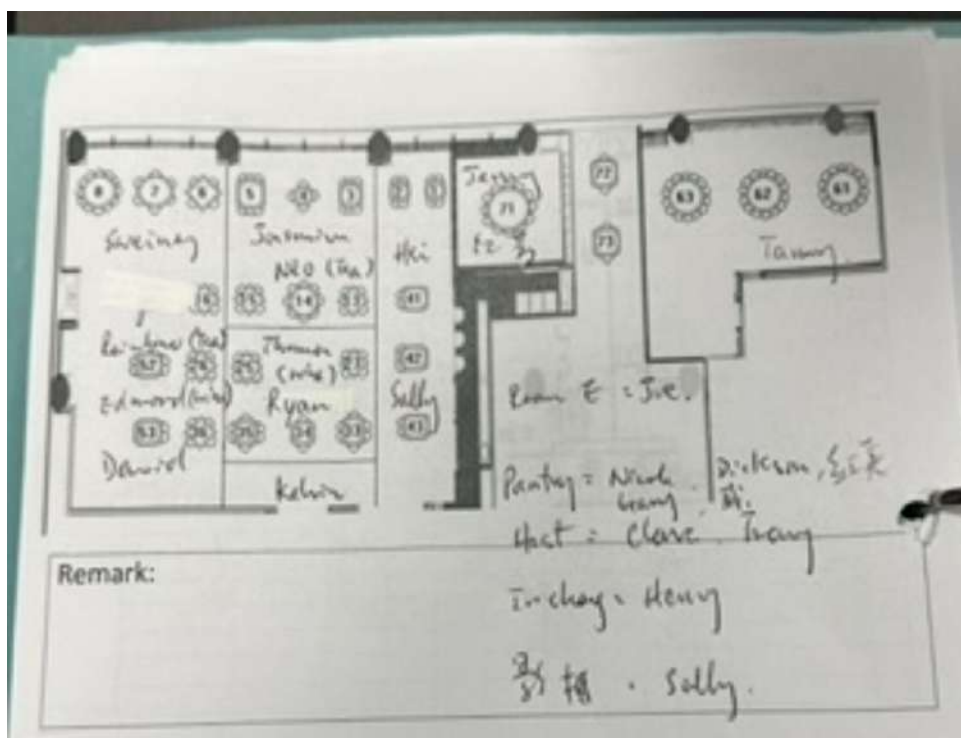
COMPUTER KOMPUTER		☒ Typewriting Mengetik		☒ Hotel Skills Keterampilan Hotel	
☒ MS-Office ☒ Adobe Photoshop ☐ Corel Draw ☐ Other					
HEALTH / KESEHATAN		☒ Excellent Sangat Baik			
How is your health? Bagaimana kesehatan anda?		☐ Good Baik			
Do you have any physical disability? E.g. Limbs, Sight, Hearing, etc Adakah anda mengalami cacat fisik? Seperti lumpuh, cacat penglihatan, pendengaran, atau lainnya		☐ Fair Biasa			
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			
Do you suffer from any disease that requires medication? Adakah anda mengidap sebarang penyakit yang memerlukan obat-obatan?		☐ Yes, please explain Ya, tolong jelaskan			
Are you pregnant? Apakah anda sedang mengandung?		☐ Yes, please explain Ya, tolong jelaskan			
FAMILY / KELUARGA					
Name Nama	Relationship Hubungan	Home Address Alamat Rumah		Phone / Mobile Telepon/Ponsel	
SIOW LIONG	AYAH	CITRA KOTA MAS BLOK A1 NO 1		081296416688	
LOPINA	IBU	CITRA KOTA MAS BLOK A1 NO 1		08127002255	
SWISSON	KAKAK	CITRA KOTA MAS BLOK A1 NO 1		08789678865	
JHON ANDSON CHANDRA	ADIK	CITRA KOTA MAS BLOK A1 NO 1		082392456168	
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 ditemukan penipuan/pemalsuan atas informasi yang saya sampaikan, saya bersedia dikenakan sanksi.					

Batam, 23 September 2024

(Sweiney)

Lampiran 4 Jadwal Magang

Sheet1		Sheet2		Sheet3																													
Date		June 9, 2025 - June 21, 2025										LCH Services										Week 24 & 25 Schedule											
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Lunch & Lunch Room Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Entrance & Entrance Court		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14																		



Lampiran 5 Dokumentasi Kegiatan Magang

