

LAPORAN PRAKTEK KERJA NYATA

PERANAN BAHASA INGGRIS SEBAGAI PENUNJANG KINERJA PADA “FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT” DI HOTEL BANDUNG PERMAI JEMBER

Diajukan untuk melengkapi persyaratan memperoleh
Gelar ahli madya pada program DIII Bahasa Inggris
Fakultas Sastra Universitas Jember

OLEH :

LYDIA INDAHWATI SUBOWO
NIM 030103101093

PROGRAM DIPLOMA III BAHASA INGGRIS
FAKULTAS SASTRA UNIVERSITAS JEMBER

2005

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Motto	iii
Halaman Persembahan.....	iv
Kata Pengantar.....	v
Daftar Isi.....	vi
Daftar Lampiran	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Praktik Kerja Nyata	1
1.2 Tujuan dan Kegunaan Praktik Kerja Nyata	2
1.2.1 Tujuan Praktik Kerja Nyata	2
1.2.2 Kegunaan Praktik Kerja Nyata	2
1.3 Objek, Jangka Waktu dan Prosedur Pelaksanaan Praktik Kerja Nyata	3
1.3.1 Objek Praktik Kerja Nyata.....	3
1.3.2 Jangka Waktu Praktik Kerja Nyata	3
1.3.3 Prosedur Pelaksanaan Praktik Kerja Nyata.....	3
BAB II LANDASAN TEORI	4
2.1 Definisi dan Kriteria Hotel	4
2.1.1 Definisi Hotel	4
2.1.2 Kriteria Klasifikasi Hotel	5
2.2 Gambaran Umum <i>Food and Beverage Department</i>	7
2.2.1 Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	7
2.2.2 Peranan <i>Food and Beverage Department</i>	7
2.2.3 Peralatan yang Digunakan dalam <i>Food and Beverage Department</i>	7
2.3 Gambaran Umum <i>Food and Beverage Product</i>	8
2.3.1 Pengertian <i>Food and Beverage Product</i>	8
2.3.2 Peranan <i>Food and Beverage Department</i>	8

2.3.3 Peralatan yang Digunakan dalam <i>Food and Beverage Department</i>	8
2.4 Hubungan Kerjasama <i>Food and Beverage Department</i> dengan Departemen Lainnya	8
2.4.1 Hubungan <i>Food and Beverage Department</i> dengan <i>Housekeeping Department</i>	9
2.4.2 Hubungan <i>Food and Beverage Department</i> dengan <i>Front Office Department</i>	9
2.5 Peranan Bahasa Inggris pada <i>Food and Beverage Department</i> .	10
BAB III GAMBARAN UMUM HOTEL BANDUNG PERMAI JEMBER...	11
3.1 Sejarah Singkat Hotel Bandung Permai Jember	11
3.2 Struktur Organisasi Hotel Bandung Permai Jember	12
3.3 Bidang Usaha dan Departemen di dalam Hotel	13
3.3.1 <i>Front Office Department</i>	14
3.3.2 <i>Housekeeping and Laundry Department</i>	14
3.3.3 <i>Food and Beverage Department</i>	15
3.3.4 <i>Accountung</i>	15
3.3.5 <i>Marketing</i>	16
3.3.6 <i>Engineering</i>	16
3.3.7 <i>Personnel</i>	17
3.4 Fasilitas-fasilitas Hotel	17
3.4.1 Fasilitas Pokok	18
3.4.2 Fasilitas Pendukung	19
3.5 Pembagian Jam Kerja Karyawan	20
BAB IV KEGIATAN PRAKTEK KERJA NYATA	21
4.1 Tata Cara Melayani Tamu	21
4.2 Cara Melayani Tamu	23
4.3 <i>Taking Order</i>	25
4.3.1 <i>Taking Order</i> di <i>Room Service</i>	26
4.3.2 <i>Taking Order</i> di <i>Restaurant Hotel</i>	27

4.4 Menyajikan Pesanan	29
4.5 <i>Closing</i>	29
4.6 Faktor-faktor Pendukung dan Penghambat Pelaksanaan Praktik Kerja Nyata	30
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	32
5.1 Kesimpulan	32
5.2 Saran	33

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN