



**PERANAN ARUMANIS *KITCHEN* DALAM MEMBUAT MASAKAN
TRADISIONAL PADA HOTEL BUMI SURABAYA *CITY RESORT***

*The Role Of Arumanis Kitchen In Making Traditional Cuisine At Bumi
Surabaya City Resort Hotel*

LAPORAN TUGAS AKHIR

Oleh

**Aisiah Dewi Rosalia
NIM 140903102047**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III USAHA PERJALANAN WISATA
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER
2017**



**PERANAN ARUMANIS *KITCHEN* DALAM MEMBUAT MASAKAN
TRADISIONAL PADA HOTEL BUMI SURABAYA *CITY RESORT***

LAPORAN TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya
Program Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Ilmu Administrasi
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember

Oleh:

Aisiah Dewi Rosalia
NIM 140903102047

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III USAHA PERJALANAN WISATA
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER**

2017

PERSEMBAHAN

Laporan Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk:

1. Ibunda Susila Ning Tiyas dan Ayahanda M. Kholiq yang tercinta;
2. Almamaterku tercinta, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.



MOTO

Sebuah cita-cita akan menjadi kesuksesan, jika kita awali dengan bekerja untuk mencapainya, bukan hanya menjadi impian.¹



¹ <http://www.katakata.co.id>

PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

nama : Aisiah Dewi Rosalia

NIM : 140903102047

menyatakan dengan sesungguhnya, bahwa laporan praktek kerja nyata yang berjudul “PERANAN ARUMANIS *KITCHEN* DALAM MEMBUAT MASAKAN TRADISIONAL PADA HOTEL BUMI SURABAYA *CITY RESORT*” adalah benar-benar karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi mana pun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak mana pun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 22 Juni 2017

Yang Menyatakan

Aisiah Dewi Rosalia
NIM 140903102047

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Laporan Tugas Akhir berjudul “Peranan Arumanis *Kitchen* dalam Membuat Masakan Tradisional pada Hotel Bumi Surabaya *City Resort*” telah disetujui pada:

hari, tanggal : Kamis, 22 Juni 2017

tempat : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember

Mengetahui
Dosen Pembimbing

Yuslinda Dwi Handini, S.Sos., M.AB
NIP 197909192008122001

PENGESAHAN

Laporan Tugas Akhir berjudul “Peranan Arumanis *Kitchen* dalam Membuat Masakan Tradisional pada Hotel Bumi Surabaya *City Resort*” karya Aisiah Dewi Rosalia telah diuji dan disahkan pada:

hari, tanggal : Kamis, 22 Juni 2017

tempat : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Tim Penguji:

Ketua,

Sekretaris,

Dra. Sri Wahjuni, M.Si
NIP 195604091987022001

Yuslinda Dwi Handini, S.Sos., M.AB
NIP 197909192008122001

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Politik
Universitas Jember

Dr. Ardiyanto, M.Si
NIP. 195808101987021002

RINGKASAN

Peranan Arumanis *Kitchen* Dalam Membuat Masakan Tradisional pada Hotel Bumi Surabaya *City Resort*; Aisiah Dewi Rosalia, 140903102047; 2017: 61 halaman; Program Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Praktek Kerja Nyata dilaksanakan pada tanggal 19 Januari 2017 sampai tanggal 19 Mei 2017. Adapun tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Nyata di hotel Bumi Surabaya *City Resort* adalah untuk mengetahui peranan Arumanis *kitchen* dalam membuat masakan tradisional dan untuk dapat melatih serta menerapkan kerja penulis.

Kegiatan pariwisata di Indonesia berkembang pesat dengan berbagai macam aneka wisatanya. Dalam mempermudah kegiatan pariwisata maka dibangunlah berbagai fasilitas untuk menunjang kegiatan pariwisata tersebut, seperti hotel, restoran, club dan lainnya. Hotel memegang peranan penting dalam industri pariwisata karena hotel merupakan akomodasi yang menyediakan fasilitas dan pelayanan penginapan, makanan, dan minuman serta jasa-jasa lainnya. Hotel Bumi Surabaya *City Resort* adalah salah satu hotel berbintang lima di kota Surabaya berkonsep tradisional.

Arumanis restoran di hotel Bumi Surabaya *City Resort* bernuansa tradisional dan asri yang sangat ramai dikunjungi tamu disetiap harinya. Kesuksesan Arumanis restoran dalam menarik perhatian pengunjung karena adanya peranan Arumanis *kitchen* yang bertugas membuat menu makanan yang disajikan di Arumanis restoran. Arumanis *kitchen* dalam mengoperasikan dan mengorganisasikan produksi makanan Indonesia mulai dari tahap persiapan yaitu mempersiapkan bahan masakan yang akan dihidangkan, tahap pengolahan yaitu mengolah bahan masakan menjadi hidangan yang bisa dikonsumsi dengan berbagai macam teknik pengolahan dan teknik penyajiannya yang masih mengangkut unsur tradisional. Dalam proses membuat atau mengolah masakan tradisional, staf Arumanis *kitchen* telah melakukan tugas dan tanggung jawab masing-masing sesuai dengan standar operasional hotel Bumi Surabaya *City Resort*.

PRAKATA

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktek kerja nyata yang berjudul “Peranan Arumanis *Kitchen* Dalam Membuat Masakan Tradisional pada Hotel Bumi Surabaya *City Resort*”. Laporan Praktek Kerja Nyata ini disusun guna memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan program studi diploma III (A.md) pada Usaha Perjalanan Wisata jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Penyusunan Laporan Praktek Kerja Nyata ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Adiyanto, M.Si, selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember;
2. Dr. Edy Wahyudi, S. Sos, M. M. selaku Ketua Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember;
3. Dra. Sri Wahjuni, M.Si., selaku Ketua Program Studi DIII Usaha Perjalanan Wisata;
4. Yuslinda Dwi Handini, S.Sos., M.AB selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu, pikiran dan perhatian dalam penulisan tugas akhir ini;
5. Pramesi Lokaprasidha, S.S. M.Par selaku dosen supervisi yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam menjalankan PKN;
6. Hermanto Rohman, S.Sos, MPA. selaku Dosen Pembimbing Akademik;
7. Segenap Dosen dan karyawan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember, penulis ucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya atas ilmu yang diberikan selama penulis menjadi mahasiswa di D-III Usaha PerjalananWisata;
8. Ibu Isa Baroro selaku *Assistant Manager* HRD hotel Bumi Surabaya *City Resort* beserta staf yang telah menerima penulis untuk melakukan Praktek Kerja Nyata di hotel Bumi Surabaya *City Resort*;

9. Bapak Marjoko selaku *Chef De Cuisine* Arumanis kitchen hotel Bumi Surabaya *City Resort* yang telah membimbing dan memberikan arahan pada saat pelaksanaan Praktek Kerja Nyata di hotel Bumi Surabaya *City Resort*;
10. Sahabatku Oktavia Nabila Ghaisani, Sovia Maulida Rahman, Nur Islamiyah, Putri Ayu Lestari, Gresya Afkarina dan Hendrik yang tersayang;
11. Teman-teman seperjuangan Program Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata angkatan 2014, terima kasih atas dukungan dan kebersamaannya selama ini. Serta untuk pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu, terima kasih untuk semuanya.

Penulis juga menerima segala kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan Laporan Tugas Akhir ini. Akhirnya penulis berharap, semoga laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat.

Jember, 22 Juni 2017

Penulis

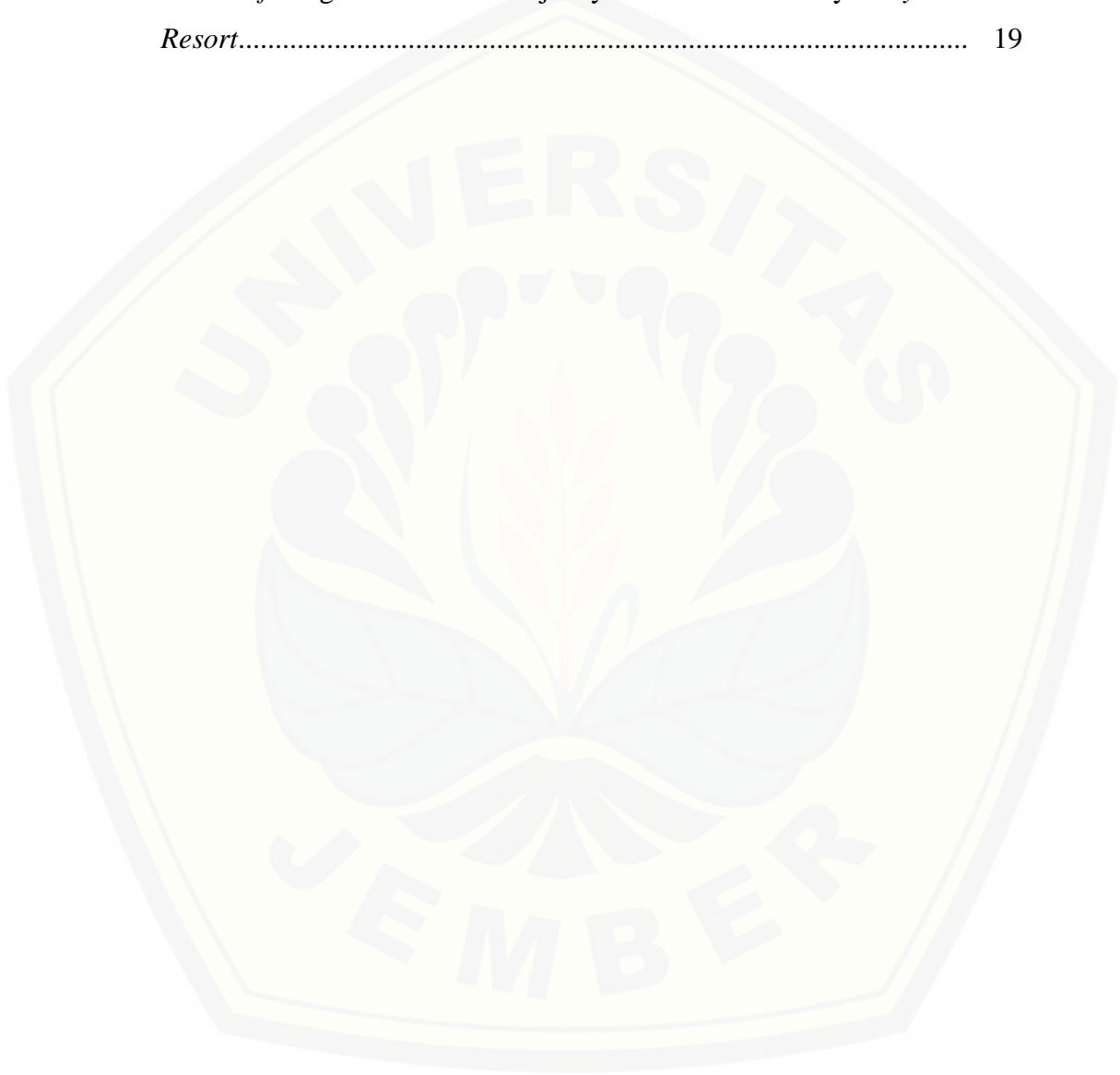
DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
HALAMAN MOTO	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
RINGKASAN	vii
PRAKATA	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan dan Manfaat Praktek Kerja Nyata	5
1.3.1 Tujuan Praktek Kerja Nyata.....	5
1.3.2 Manfaat Praktek Kerja Nyata.....	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Hotel	6
2.1.1 Pengertian Hotel.....	6
2.1.2 Klasifikasi Hotel.....	6
2.1.3 Departemen pada Hotel.....	11
2.2 <i>Food and Beverage Product</i>	13
2.2.1 Pengertian <i>Food and beverage product</i>	13
2.2.2 Restoran.....	13
2.2.3 Dapur.....	15

	Halaman
2.3 Food and Beverege Service	18
2.4 Peranan	18
BAB 3. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN	19
3.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata	19
3.1.1 Lokasi Praktek Kerja Nyata	19
3.1.2 Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata.....	19
3.2 Ruang Lingkup Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata	19
3.2.1 Ruang Lingkup Kegiatan	19
3.2.2 Kegiatan yang Dilakukan Selama Praktek Kerja Nyata.....	20
3.3 Jenis dan Sumber Data	20
3.3.1 Jenis Data.....	20
3.3.2 Sumber Data.....	20
3.4 Metode Pengumpulan Data	21
BAB 4. HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN	23
4.1 Gambaran Umum hotel Bumi Surabaya City Resort	23
4.1.1 Sejarah Berdirinya hotel Bumi Surabaya City Resort.....	23
4.1.2 Fasilitas Hotel Bumi Surabaya City Resort	24
4.2 Struktur Organisasi Arumanis Kitchen	33
4.3 Peranan Arumanis Kitchen Dalam Membuat Masakan Tradisional Pada Hotel Bumi Surabaya City Resort	33
4.4 Hasil Pelaksanaan Kegiatan	34
4.5 Penilaian pada Peranan Arumanis Kitchen dalam Membuat Masakan Tradisional pada Hotel Bumi Surabaya City Resort	37
4.5.1 Kelebihan.....	37
4.5.2 Kekurangan.....	38
BAB 5. PENUTUP	39
5.1 Kesimpulan	39
5.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	42

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
3.1 <i>WorkShift</i> Kegiatan Praktek Kerja Nyata di Bumi Surabaya <i>City</i> <i>Resort</i>	19



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
4.1 Arumanis <i>Restaurant</i> Bumi Surabaya <i>City Resort</i>	28
4.2 Angkringan di Arumanis <i>Restaurant</i>	28
4.3 <i>Stand</i> Gado-gado di Arumanis <i>Restaurant</i>	29
4.4 <i>Stand</i> Menu <i>Western</i> dan <i>Chinesse</i> di Arumanis <i>Restaurant</i>	29
4.5 <i>Cascades Poolside Restaurant</i>	30
4.6 Kizahasi <i>Restaurant</i>	30
4.7 Siti Inggil <i>Restaurant</i>	31
4.8 <i>Live Cooking</i> , Siti Inggil <i>Restaurant</i> , <i>Stand</i> Mie Goreng Jawa.....	31
4.9 <i>Lobby Lounge Restaurant</i>	32
4.10 <i>Delicatessen Cake Shop</i>	32
4.11 Struktur Organisasi Arumanis <i>Kitchen</i>	33
4.12 <i>Equipment</i> dan <i>Uniform Trainee</i> dan Staf Arumanis <i>Kitchen</i>	36
4.13 <i>Live Cooking</i> , <i>Stand Omelet</i> pada Arumanis <i>Restaurant</i>	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran-lampiran	Halaman
1. Surat Permohonan Praktek Kerja Nyata.....	43
2. Surat Balasan Permohonan Tempat Magang.....	44
3. Daftar Penerimaan Mahasiswa Magang.....	45
4. Surat Tugas Melaksanakan Praktek Kerja Nyata.....	46
5. Surat Tugas Dosen Pembimbing.....	47
6. Daftar Nilai Hasil Praktek Kerja Nyata.....	48
7. Surat Keterangan Hasil Praktek Kerja Nyata.....	49
8. <i>Trainee Final Assessment Form</i>	50
9. <i>Weekly Activity</i> selama di hotel Bumi Surabaya <i>City Resort</i>	51
10. Foto Kegiatan Praktek Kerja Nyata.....	60

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada saat ini kegiatan pariwisata di Indonesia sangat berkembang pesat dengan berbagai macam aneka wisatanya. Wisatawan lokal dan wisatawan asing terus berdatangan dan menikmati segala wisata yang ada di Indonesia. Dengan adanya program “Visit Indonesia” dari pemerintah, Indonesia telah meraup keuntungan yang sangat besar. Dalam mempermudah kegiatan pariwisata maka dibangunlah berbagai fasilitas untuk menunjang kegiatan pariwisata tersebut, seperti hotel, restoran, club dan lainnya. Bangunan tersebut di buat agar para wisatawan dapat lebih nyaman dalam melakukan kegiatan pariwisatanya.

Hotel memegang peranan penting dalam industri pariwisata karena hotel merupakan akomodasi yang menyediakan fasilitas dan pelayanan penginapan, makanan, dan minuman serta jasa-jasa lainnya untuk umum yang tinggal sementara waktu dan dikelola secara komersial Sihite (2000 : 53). Akhir-akhir ini hotel semakin berkembang yang menuntut adanya suatu produk kepada calon pelanggannya, seperti hotel berbintang. Produk yang dijual oleh pihak manajemen hotel terdiri dari dua produk seperti produk nyata (*tangible product*) seperti kamar hotel, *spa*, restoran, dan berbagai fasilitas hotel lainnya, dan produk tidak nyata (*Intangible Product*) seperti kenyamanan, pelayanan, suasana, dan lain sebagainya. Perkembangan hotel ini dipengaruhi oleh pesatnya perkembangan wisata di suatu daerah.

Surabaya merupakan salah satu kota besar di Indonesia yang memiliki banyak tempat wisata atau tempat hiburan. Banyaknya tempat hiburan dan tempat wisata di kota Surabaya diikuti dengan semakin banyaknya hotel di Surabaya sehingga persaingan usaha perhotelan di Surabaya menjadi semakin ketat. Bisnis di bidang perhotelan di kota besar khususnya di kota Surabaya membutuhkan strategi yang unik atau beda daripada yang lain dalam menarik perhatian pengunjung, mengingat persaingan dengan jumlah yang tidak sedikit dan berada di pusat kota yang strategis. Hal ini berkaitan dengan konsep yang digunakan

dalam bisnis perhotelan yang tentunya akan menjadi ciri khas dari hotel tersebut. Konsep yang unik untuk diterapkan pada bisnis perhotelan di daerah perkotaan salah satunya adalah konsep tradisional. Saat ini sebagian besar hotel di perkotaan menerapkan konsep modern sehingga konsep tradisional diterapkan agar menjadi pembeda daripada hotel yang ada di perkotaan pada umumnya.

Hotel berbintang yang menciptakan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya salah satunya adalah hotel Bumi Surabaya *City Resort*. Hotel Bumi Surabaya *City Resort* adalah salah satu hotel berbintang lima di kota Surabaya yang mengutamakan suasana tradisional yang jarang ditemui di era *modern* seperti saat ini. Konsep tersebut merupakan keunikan tersendiri bagi hotel Bumi Surabaya *City Resort* sehingga membuat tamu yang datang terkesan dan ingin kembali lagi ke hotel Bumi Surabaya *City Resort* karena diterapkan suasana tradisional tersebut.

Hotel Bumi Surabaya *City Resort* juga terkenal dengan salah satu fasilitasnya, yaitu restoran. Restoran di hotel Bumi Surabaya *City Resort* juga bernuansa tradisional dan asri yang sangat ramai dikunjungi tamu disetiap harinya. Restoran di hotel Bumi Surabaya *City Resort* bernama Arumanis Restoran. Bila dibandingkan dengan departemen lain, Arumanis restoran merupakan penunjang pendapatan terbesar di hotel Bumi Surabaya *City Resort* karena suasana restoran yang sangat nyaman, asri dan sejuk serta konsep tradisional yang diterapkan. Pelayanan yang diberikan kepada tamu sangat profesional. Konsep restoran yang diterapkan yaitu konsep *buffet service*, di mana para tamu dapat melayani diri sendiri dengan mengambil dan memilih sendiri hidangan yang diinginkan. Arumanis restoran terbagi menjadi beberapa bagian menu masakan, seperti Kizhaashi yang menghadirkan masakan Jepang, Angkringan yang menghadirkan masakan Indonesia atau masakan Tradisional, serta Siti Inggil yang berada di *out door*. Arumanis restoran menghadirkan 115 produk menu makanan dan minuman yang dijual setiap harinya.

Selain berkonsep tradisional, Arumanis restoran juga menerapkan konsep pasar senggol pada saat *lunch* dan konsep pasar malam pada saat *dinner*. Adanya

nama konsep pasar senggol dan konsep pasar malam tersebut guna untuk memperkuat suasana tradisional yang diterapkan di hotel Bumi Surabaya *City Resort*. Konsep pasar senggol dan konsep pasar malam diterapkan di Arumanis restoran sejak tahun 2002 sampai sekarang. Arumanis pasar senggol pada hotel Bumi Surabaya *City Resort* di buka pada pukul 12.00 sampai dengan pukul 15.00 di setiap harinya. Arumanis pasar malam lebih diminati dibandingkan dengan Arumanis pasar senggol, terbukti dari banyaknya pengunjung yang datang dan menu masakan lebih banyak daripada menu masakan di pasar senggol. Arumanis pasar malam pada hotel Bumi Surabaya *City Resort* di buka pada pukul 18.00 sampai dengan pukul 22.00 di setiap harinya. Arumanis pasar malam memiliki keunikan tersendiri dibandingkan dengan Arumanis pasar senggol, karena pada bagian menu masakan angkringan terdapat *chef* yang bertugas untuk melayani langsung para *customer*.

Arumanis pada saat pasar senggol dan pasar malam memiliki menu masakan tradisional atau menu masakan Indonesia yang selalu digemari oleh *customer* seperti sate ayam, soto ayam, bakso, nasi goreng jawa, tahu tek, tahu campur, batagor, gado-gado, pecel, serta menu masakan angkringan berupa rujak cingur, rujak manis, tumis pakis, pepes jamur, bistik lidah, rendang, tumis kerang, tumis cumi hitam, dan lain-lain. Diantara menu masakan tersebut terdapat menu-menu favorit bagi para *customer* seperti rujak cingur, tahu tek dan sup kikil pada saat pasar malam (*dinner*). Menu tersebut menjadi produk unggulan dari hotel Bumi Surabaya *City Resort* karena rujak cingur, tahu tek dan sup kikil merupakan masakan tradisional khas dari kota Surabaya. Arumanis pasar senggol dan Arumanis pasar malam memiliki sedikit perbedaan pada menu yang disajikan. Pada saat pasar senggol tidak terdapat menu martabak dan sup kikil seperti yang disajikan pada saat pasar malam. Hal tersebut menjadi penyebab pengunjung yang datang lebih banyak pada saat pasar malam dari pada pada saat pasar senggol.

Keberhasilan Arumanis restoran dalam menarik pengunjung tentu saja di karenakan peran Arumanis *kitchen*. Arumanis *kitchen* merupakan dapur umum dari Arumanis restoran yang bertanggung jawab menyiapkan berbagai macam hidangan masakan Indonesia yang dalam setiap hari menunya berbeda, dengan

efisiensi waktu dalam menejemen produksi yang baik sampai pada penyajian hidangan yang sangat baik dengan mempertimbangkan unsur sanitasi *hygiene*. Sanitasi *hygiene* di dalam Arumanis *kitchen* antara lain adalah menggunakan *hand glove* pada saat mengolah makanan, sampah yang dibedakan menjadi sampah kering dan sampah basah, keadaan lantai dan meja kerja harus selalu dalam keadaan bersih dan rapi, makanan yang keluar dari dapur harus selalu diberi *plastic wrap*.

Arumanis *kitchen* dalam mengoperasionalkan dan mengorganisasikan produksi masakan Indonesia mulai dari tahap persiapan yaitu mempersiapkan bahan masakan yang akan dihidangkan, tahap pengolahan yaitu mengolah bahan masakan menjadi hidangan yang bisa dikonsumsi dengan berbagai macam teknik pengolahan dan teknik penyajiannya yang masih mengangkut unsur tradisional seperti, penyajian makanannya masih menggunakan besek yang terbuat dari bambu yang beralaskan kertas minyak dan daun pisang, terdapat stand-stand dengan berbagai macam masakan Indonesia atau masakan tradisional khususnya masakan khas kota Surabaya.

Alasan memilih praktek kerja lapang di hotel Bumi Surabaya *City Resort* karena salah satu hotel berbintang 5 di Surabaya yang berkonsep tradisional, dan memiliki restoran Arumanis yang merupakan restoran terbaik peringkat 10 dari seluruh restoran yang ada di Surabaya. Hal tersebut tentunya karena peran Arumanis *kitchen* dalam mengolah produk yang disajikan di Arumanis restoran. Maka dari itu penulis tertarik untuk membuat tugas akhir dengan judul “Peranan Arumanis *Kitchen* dalam Membuat Masakan Tradisional pada Hotel Bumi Surabaya *City Resort*”.

1.2 Rumusan Masalah

Arumanis *kitchen* merupakan *outlet* yang memegang peran penting dalam kesuksesan Hotel Bumi Surabaya *City Resort* dalam menarik konsumen, sehingga rumusan masalah yang diajukan penulis dalam laporan ini adalah:

Bagaimana peranan Arumanis *Kitchen* dalam membuat masakan tradisional pada hotel Bumi Surabaya *City Resort*?

1.3 Tujuan dan Manfaat Praktek Kerja Nyata

1.3.1 Tujuan Praktek Kerja Nyata

Tujuan praktek kerja nyata yang dilaksanakan adalah untuk mengetahui peranan Arumanis *kitchen* dalam membuat masakan tradisional pada hotel Bumi Surabaya *City Resort*.

1.3.2 Manfaat Praktek Kerja Nyata

Manfaat Praktek Kerja Nyata yang dilaksanakan di hotel Bumi Surabaya *City Resort* adalah sebagai berikut:

- 1) Dapat mengetahui peranan Arumanis *kitchen* dalam membuat masakan tradisional pada hotel Bumi Surabaya *City Resort*.
- 2) Membuka wawasan mahasiswa sebagai pengalaman kerja nyata yang dapat digunakan di dalam dunia Industri yang sesungguhnya.
- 3) Mengasah kemampuan atau *skill* di dalam dunia kerja khususnya pada bagian *product*.
- 4) Mahasiswa dapat mengetahui tata cara etika yang benar dalam bekerja sehingga dapat bertanggung jawab dan menempatkan diri dalam dunia kerja.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Hotel

2.1.1 Pengertian Hotel

Menurut Sugiarto dan Sulartiningrum (dalam Steadmon, 1996:8) hotel didefinisikan sebagai sebuah bangunan yang dikelola secara komersial dengan memberikan fasilitas penginapan untuk umum dengan fasilitas pelayanan seperti, pelayanan makan dan minum, pelayanan kamar, pelayanan barang bawaan, pencucian pakaian dan dapat menggunakan fasilitas perabotan dan menikmati hiasan-hiasan yang ada di dalamnya. Pengertian lain menurut Budi (2013:2) hotel adalah salah satu usaha yang bergerak dalam bidang jasa yang untuk mencari keuntungan melalui suatu pelayanan kepada para tamunya yang menginap seperti pelayanan kantor depan, tata graha, makan dan minum, MICE, serta rekreasi. Merupakan salah satu bentuk akomodasi dalam bidang pariwisata yang berperan cukup penting.

2.1.2 Klasifikasi Hotel

Menurut Sugiarto dan Sulartiningrum (1996:9) untuk mengklasifikasi sebuah hotel dapat ditinjau dari berbagai faktor yang satu sama lain ada kaitannya. Faktor-faktor pengklasifikasi hotel adalah sebagai berikut:

A. Faktor tingkatan atau bintang dari hotel

Tingkatan atau kelas hotel dibedakan atas tanda bintang (*). Semakin banyak jumlah bintang maka persyaratan, fasilitas dan pelayanan (*service*) yang dituntut semakin banyak dan baik. Kriteria klasifikasi hotel berdasarkan bintang adalah sebagai berikut:

- 1) Hotel berbintang satu (*)
- 2) Hotel berbintang dua (**)
- 3) Hotel berbintang tiga (***)
- 4) Hotel berbintang satu (****)
- 5) Hotel berbintang lima (*****)

Khusus untuk hotel berbintang V mempunyai tingkatan, yaitu *Palm*, *Bronze* dan *Diamond*.

B. Faktor tujuan pemakaian hotel selama menginap

Klasifikasi hotel berdasarkan faktor tujuan pemakaian selama menginap, dibagi menjadi dua bagian, yaitu:

1) *Business hotel*

Hotel yang banyak digunakan oleh para usahawan. Hotel ini memiliki fasilitas yang lengkap untuk para *businessman*.

2) *Recreational hotel*

Hotel yang dibuat dengan tujuan untuk orang-orang yang akan santai atau berekreasi.

C. Klasifikasi hotel berdasarkan faktor lokasinya

Klasifikasi hotel berdasarkan lokasinya, dapat dibagi menjadi lima bagian, yaitu:

1) *City hotel*

City hotel adalah hotel yang terletak di dalam kota, di mana sebagian besar tamunya yang menginap melakukan kegiatan *business*.

2) *Resort hotel*

Resort hotel adalah hotel yang terletak di kawasan wisata, di mana sebagian besar tamu yang menginap tidak melakukan kegiatan usaha.

Macam-macam *resort hotel* berdasarkan lokasi, antara lain:

a. *Mountain hotel* (hotel yang berada di pegunungan)

b. *Beach hotel* (hotel yang berada di pinggir pantai)

c. *Lake hotel* (hotel berada di tepi danau)

d. *Hill hotel* (hotel berada di puncak bukit)

e. *Forest hotel* (hotel berada di kawasan hutan lindung)

3) *Suburb hotel*

Suburb hotel adalah hotel yang berlokasi di pedesaan dan jauh dari kota besar atau hotel yang terletak di daerah perkotaan yang baru yang tadinya hanya berupa desa.

4) *Airport hotel*

Airport hotel adalah hotel yang berada dalam satu kompleks bangunan atau area pelabuhan udara atau di sekitar bandar udara.

D. Klasifikasi hotel berdasarkan faktor daya jual dan perencanaan penjualan (*hotel plan usage*)

Hotel plan usage adalah suatu sistem penjualan harga kamar di mana harga kamar yang dijual hanya berupa harga kamar saja atau merupakan sistem harga paket.

1) *European plan*

Biaya yang dikeluarkan untuk menyewa kamar hanya untuk harga kamar saja. Keistimewaan dari *European plan*, antara lain:

- a. Praktis banyak digunakan di hotel-hotel
- b. Memudahkan sistem *billing* (pembayaran pada saat check-out)
- c. Semua sistem pemasaran kamar kebanyakan menggunakan sistem ini.

2) *American plan*

Sistem perencanaan harga kamar di mana harga yang dibayarkan sudah termasuk harga kamar itu sendiri di tambah dengan harga makan (*meals*). *American plan* dibagi menjadi dua bagian, yaitu:

- a. *Full American Plan (FAP)*, yaitu harga kamar sudah termasuk dengan tiga kali makan sehari (makan pagi, makan siang, makan malam)
- b. *Modified American Plan (MAP)*, yaitu harga kamar sudah termasuk dengan dua kali makan, di mana salah satu di antaranya harus makan pagi, seperti
 - 1.) Kamar + makan pagi + makan siang,
 - 2.) Kamar + makan pagi + makan malam.

1. *Continental plan*

Continental plan adalah perencanaan harga kamar di mana harga kamar tersebut sudah termasuk dengan *continental breakfast*.

2. *Bermudaplan*

Bermuda plan adalah perencanaan harga kamar di mana harga kamar yang dibayar sudah termasuk dengan American breakfast.

1) Klasifikasi hotel berdasarkan faktor jumlah kamar dan persyaratan lainnya
Tingkatan hotel didasarkan pada jumlah bintang yang di sandang dan jumlah kamar serta persyaratan lainnya dapat diperinci sebagai berikut:

1. Klasifikasi hotel berbintang satu (*)

Persyaratan:

- a. Jumlah kamar standar, minimum 15 kamar
- b. Kamar mandi di dalam
- c. Luas kamar standar, minimum 20 m persegi

2. Klasifikasi hotel berbintang dua (**)

Persyaratan:

- a. Jumlah kamar standar, minimum 20 kamar
- b. Kamar suite, minimum 1 kamar
- c. Kamar mandi di dalam
- d. Luas kamar standar, minimum 22 m persegi
- e. Luas kamar suite, minimum 44 m persegi

3. Klasifikasi hotel berbintang tiga (***)

Persyaratan:

- a. Jumlah kamar standar, minimum 30 kamar
- b. Jumlah kamar suite, minimum 2 kamar
- c. Kamar mandi dalam
- d. Luas kamar standar, minimum 24 m persegi
- e. Luas kamar suite, minimum 48 m persegi

4. Klasifikasi hotel berbintang empat (****)

Persyaratan:

- a. Jumlah kamar standar, minimum 50 kamar
- b. Jumlah kamar suite, minimum 30 kamar
- c. Kamar mandi dalam
- d. Luas kamar standar, minimum 24 m persegi
- e. Luas kamar suite, minimum 48 m persegi

5. Klasifikasi hotel berbintang lima (*****)

Persyaratan:

- a. Jumlah kamar standar minimum 100 kamar
- b. Jumlah kamar suite minimum 4 kamar
- c. Kamar mandi dalam
- d. Luas kamar standar minimum 26 m persegi
- e. Luas kamar suite minimum 52

Menurut Sulastiyono (1999:12) secara garis besar kriteria yang digunakan untuk penggolongan hotel didasarkan pada unsur-unsur persyaratan sebagai berikut:

1. Fisik:

- a. Besar atau kecilnya hotel atau banyak atau sedikitnya jumlah kamar tamu:
 - 1.) Hotel kecil, hotel dengan 25 kamar atau kurang.
 - 2.) Hotel sedang, hotel yang memiliki lebih dari 25 dan kurang dari 100 kamar.
 - 3.) Hotel menengah, hotel yang memiliki lebih dari 100 dan kurang dari 300 kamar.
 - 4.) Hotel besar, hotel yang memiliki lebih dari 300 kamar.
- b. Kualitas, lokasi, dan lingkungan bangunan.
- c. Fasilitas yang tersedia untuk tamu, seperti ruang penerimaan tamu, dapur, toilet, dan telepon umum.
- d. Perlengkapan yang tersedia, baik bagi karyawan, tamu maupun bagi pengelola hotel. Peralatan yang dimiliki oleh setiap departemen atau bagian, baik yang digunakan untuk keperluan pelayanan tamu, ataupun untuk keperluan pelaksanaan kerja karyawan.
- e. Kualitas bangunan, yang dimaksud adalah kualitas bahan-bahan bangunan yang dipergunakan, seperti kualitas lantai, dinding, termasuk juga tingkat kedap terhadap suara yang datang dari luar ataupun dari dalam hotel.

2. Operasional atau manajemen:
 - a. Struktur organisasi dengan uraian tugas dan manual kerja secara tertulis bagi masing-masing jabatan yang tercantum dalam organisasi.
 - b. Tenaga kerja, spesialisasi, dan tingkat pendidikan karyawan disesuaikan dengan persyaratan peraturan penggolongan hotel.
3. Pelayanan:
 - a. Keramahtamahan, sopan, dan menggunakan pakaian seragam hotel.
 - b. Pelayanan diberikan dengan mengacu pada kebutuhan-kebutuhan dan keinginan-keinginan tamu.
 - c. Untuk hotel bintang 4 dan 5, pelayanan dibuka selama 24 jam.

2.1.3 Departemen pada Hotel

Bagian-bagian atau departemen yang terdapat dalam hotel secara umum menurut teori Sulastiyono (1999:63) adalah sebagai berikut:

1. Kantor depan hotel (*Front office*)

Peranan dan fungsi utama dari bagian kantor depan hotel adalah menjual (dalam arti menyewakan) kamar kepada para tamu. Oleh karena fungsinya itu, maka lokasi atau letak kantor depan hotel seharusnya berada di tempat yang mudah dilihat atau diketahui oleh tamu. Untuk membantu pelaksanaan fungsi bagian kantor depan hotel terbagi menjadi beberapa sub-bagian yang masing-masing sub-bagian memiliki fungsi pelayanan yang berbeda, karena peranan dan fungsi utama bagian kantor depan hotel adalah pelayanan penjualan kamar, maka penggunaan *Yield Management* sebagai strategi penjualan akan banyak berkaitan dengan sub-bagian pelayanan kamar (*reservation*).

2. Tata Graha Hotel (*Housekeeping*)

Bagian tata graha (*Housekeeping*) adalah salah satu bagian yang mempunyai peranan dan fungsi yang cukup vital dalam memberikan pelayanan kepada para tamu, terutama yang menyangkut pelayanan

kenyamanan dan kebersihan ruang hotel. Dalam melaksanakan tugas-tugas di bidang pelayanan kenyamanan dan kebersihan ruang hotel, maka bagian tata graha juga harus melakukan kerjasama dengan bagian-bagian lainnya yang terdapat di hotel.

3. Makanan dan minuman (*Food & Beverage*)

Bagian makanan dan minuman merupakan salah satu bagian yang terdapat di hotel, yang mempunyai fungsi melaksanakan penjualan makanan dan minuman. Sekalipun melakukan fungsi menjual makanan dan minuman, tetapi dibalik itu semua terdapat kegiatan-kegiatan yang sangat kompleks. Kegiatan itu adalah melaksanakan usaha pengembangan produk makanan dan minuman, merencanakan kegiatan-kegiatan yang dapat menarik tamu untuk makan dan minum di restoran hotel, melakukan pembelian bahan-bahan makanan dan minuman, penyimpanan bahan-bahan makanan dan minuman, melakukan pengelolaan, penyajian makanan dan minuman serta penghitungan produk.

4. *Marketing and sales Departement*

Bagian ini berfungsi dalam memasarkan produk hotel, serta kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan pemasaran hotel, dengan berbagai cara bagian ini berusaha untuk mendapatkan tamu sebanyak mungkin ke dalam hotel, agar dapat menentukan banyaknya peningkatan pendapatan yang diperoleh melalui tamu-tamu yang menginap dan menggunakan fasilitas-fasilitas hotel.

5. *Accounting Departement*

Accounting Departement ini merupakan sebuah pusat bagi perusahaan hotel dalam menyelenggarakan penyusunan, pencatatan dan administrasi keuangan, dengan adanya departemen ini maka pihak manajemen akan dapat mengetahui seberapa banyak pendapatan yang telah diperoleh serta bagaimana perkembangan perusahaan tersebut untuk masa yang akan datang.

6. *Human Resource Departement*

Bagian ini berfungsi melakukan kegiatan yang ada kaitannya dengan sumber daya manusia yang ada di lingkungan kerja hotel. Departemen ini juga memiliki tugas dalam mengembangkan tenaga kerja yang ada serta mengatur dan menyelenggarakan pendidikan maupun latihan kerja bagi karyawan dari semua tingkatan.

7. *Engineering Departement*

Di samping fungsi dan tugas diatas, departemen *engineering* juga mengurus perlengkapan dan peralatan yang bisa digunakan dalam hal yang berhubungan dengan pencegahan dan penanggulangan kebakaran maupun yang berhubungan dengan keselamatan kerja.

8. *Security Departement*

Bagian ini bertugas dalam hal yang berhubungan dengan masalah yang ada kaitannya dengan keamanan di dalam hotel maupun di luar hotel serta memelihara ketertiban di wilayah kerjanya.

2.2 Food and Beverage Product

2.2.1 Pengertian *Food and beverage product*

Menurut Sihite (2000:130) *Food and Beverage product* adalah Departemen yang bertanggung jawab atas penyediaan makanan yang dijual kepada yang berada di hotel.

2.2.2 Restoran

1. Pengertian restoran

Pengertian restoran menurut Atmodjo (2000:7) adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumen baik berupa makanan ataupun minuman. Restoran ada yang berada dalam satu hotel, kantor maupun pabrik, dan banyak juga yang berdiri sendiri di luar bangunan itu. Tujuan operasi restoran yang utama adalah bisnis atau mencari untung, dan membuat puas para tamu. Pengertian lain menurut Mangkuwerdoyo (1999:15) restoran merupakan salah satu unsur produk

wisata yang memegang peranan penting, berdasarkan hasil survei Biro Pusat Statistik terhadap pengeluaran wisatawan mancanegara menunjukkan bahwa pengeluaran wisatawan untuk makanan dan minuman menduduki tempat kedua setelah akomodasi sebesar 17,66 % dari seluruh pengeluaran. Pengertian lain menurut teori Mertayasa (2012:2) restoran adalah suatu ruangan atau tempat di mana tamu dapat membeli dan menikmati makanan dan minuman atau merupakan suatu seksi untuk menyiapkan makan dan minum bagi tamu yang memerlukannya.

2) Klasifikasi Restoran

Menurut Atmodjo (2000:8-11) Klasifikasi restoran ada tujuh tipe yaitu:

- a. *A La Carte Restaurant* adalah restoran yang telah mendapatkan izin penuh untuk menjual makanan, lengkap dengan banyak variasi, dimana konsumen bebas memilih sendiri makanan yang mereka kehendaki. Tiap-tiap makanan yang tersedia di restoran jenis ini memiliki harga tersendiri.
- b. *Table D'hote Restaurant* adalah restoran yang khusus menjual menu yang lengkap (dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup). Dan tertentu, dengan harga yang telah ditentukan pula.
- c. *Cafeteria* atau *Cafe* adalah restoran kecil yang mengutamakan penjualan kue, roti, isi, kopi dan teh. Pilihan makanan terbatas dan tidak menjual minuman beralkohol.
- d. *Inn Tavern* adalah restoran dengan harga yang relatif cukup terjangkau, yang dikelola oleh perorangan di tepi kota. Suasana dibuat sangat dekat dan ramah dengan konsumennya serta menyediakan hidangan yang lezat.
- e. *Snack Bar* atau *Milk Bar* adalah restoran dengan tempat yang tidak terlalu luas yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanan yang cepat, dimana konsumen mengumpulkan makanan mereka diatas baki yang diambil dari atas *counter* (meja panjang yang membatasi dua ruangan) kemudian membawanya sendiri ke meja makan. Konsumen bebas

memilih makanan yang disukai, disini lebih dikenal dengan restoran cepat saji (*fast food*). Makanan yang tersedia umumnya hamburger, roti isi, kentang goreng, ayam goreng, nasi dan mie.

- f. *Speciality Restaurant* adalah restoran yang suasana dan dekorasi selirihnya disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan atau temanya. Restoran-restoran semacam ini menyediakan masakan Eropa, China, Jepang, India dan sebagainya. Pelayanan sedikit banyak berdasarkan tata cara negara asal makanan spesial tersebut.
- g. *Family Type Restaurant* adalah restoran sederhana yang menghadirkan makanan dan minuman dengan harga murah dan terjangkau. Terutama disediakan untuk tamu-tamu keluarga maupun rombongan.

2.2.3 Dapur

1) Pengertian Dapur

Menurut Rijal (2000:14) *kitchen* atau dapur adalah suatu ruangan khusus yang diperuntukan sebagai tempat untuk memasak makanan. Dapur dapat ditemui baik di dalam rumah, warung, rumah makan, restoran maupun hotel.

2) Jenis-jenis Dapur Berdasarkan Fungsi

Menurut Sihite (2000:6) jenis-jenis dapur berdasarkan fungsinya adalah sebagai berikut:

- a. *Main kitchen (Kitchen Preparation)* adalah dapur utama sebagai pusat distribusi dan kegiatan memasak.
- b. *Smallkitchen (pantry kitchen)* adalah dapur kecil yang hanya mempersiapkan kopi, teh, jus serta roti dan kebutuhan *breakfast*, terutama di *pantry*, sebelum dapur utama buka atau sebelum kehadiran cook.
- c. *Settled kitchen* dan untuk mudahnya dikenal dengan istilah satelit *kitchen (kitchen service)* adalah dapur yang mengolah dan menyajikan pesanan dari restoran dan *room service*.

- d. *Coffee shop kitchen* adalah dapur khusus sebagai pembantu penyediaan hidangan di *coffee shop*, biasanya sudah dalam keadaan matang atau setengah matang dari dapur utama.
- e. *Employee feeding/kitchen* adalah dapur yang mengolah dan mempersiapkan makanan untuk para karyawannya.

3) Organisasi Dapur

Menurut Ashton (2000:1) *Executive Chef* bertanggung jawab atas seluruh pengoperasian dan penyiapan makanan baik di dapur maupun di *pantry*. Dalam melakukan tugas-tugasnya, ia dibantu oleh *Executive Chef 2* (*Second Executive Chef*). Kadang-kadang ada satu atau dua tenaga yang menyandang posisi ini. Pengawasan di seluruh wilayah dapur dan tempat penyiapan makanan lainnya dilakukan oleh seorang *Sous Chef*. Biasanya juga ada dua tenaga yang memegang jabatan ini. Dapur utama biasanya dibagi menjadi beberapa seksi, yang masing-masing dikepalai oleh seorang *Chef de Partie*. Pengoperasian kerja di dapur dan *buffet* untuk *breakfast*/ sarapan, *lunch*/ santap siang, dan *dinner*/ santap malam serta untuk *night buffet* /santapp larut malam, dikepalai oleh seorang *Chef de Partie*. Teori menurut Bartono & Ruffino, (2010:169) Standar organisasi dapur diperlukan untuk melaksanakan tugas bagian dapur. Merekalah yang bertanggung jawab atas produksi makanan di lingkungan *food & beverage department*. Organisasi ini memperlihatkan posisi dan jabatan petugas dapur dari yang paling atas sampai yang paling bawah. Berdasarkan fungsinya dibedakan atas dapur kecil, besar, dan menengah.

4) Peranan *Kitchen* Hotel

Menurut Sudiara (1996:1) pengertian dan peranan dapur dalam sebuah hotel sebagai berikut: “*kitchenis a room or other space (as a wall area or special building) with facilities for cooking*”. Dengan singkat dapat dikatakan bahwa sebuah dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan.

5.) Memasak

a. Pengertian Memasak

Pengertian menurut Sihite (2000:112) memasak merupakan sebuah proses dengan penerapan panas pada bahan makanan, untuk membuat bahan-bahan dasarnya berubah menjadi makanan yang mempunyai rasa lebih enak, yang mudah dicerna, dan membunuh kuman-kuman yang mungkin terdapat di dalamnya serta mengubah bentuk bahan dasar, sehingga bermanfaat bagi tubuh manusia serta meningkatkan penampilan dari bahan dasar menjadi lebih baik. Pengertian lain menurut Bartono dan Ruffino (2010:3) memasak adalah pemberian panas pada suatu bahan olahan sehingga bahan tersebut dapat dimakan dengan aman, lezat di lidah, mudah dicerna, dan berubah penampilannya.

b. Perlengkapan dan Peralatan dapur

Menurut Sihite (2000:253-255) perlengkapan dan peralatan dapur adalah semua perlengkapan dan peralatan yang dipergunakan di dapur untuk mengolah makanan guna memperlancar pekerjaan di dapur. Pengelompokan peralatan dapur berdasarkan pada fungsinya dapat dibedakan menjadi:

- 1.) *Kitchen Equipment* yaitu “perlengkapan dapur” termasuk semua perlengkapan besar yang bermesin maupun tidak bermesin. Contoh: *Working table, Chopping Block, Potato Peeler, Slicing Machine, Meat Chopper*, dll.
- 2.) *Kitchen Utensils* yaitu “peralatan dapur” termasuk semua peralatan yang digunakan, tergolong kecil.
 - a.) Peralatan memotong (*Cutting Utensil*)
Contoh: *Chopping knife, Vegetable knife, filleting knife, Carving knife*, dll.
 - b.) Peralatan memasak (*cooking utensil*)
Contoh: *Saute pan, Frying pan, Stock pot, Frying spatula*, dll.

- 3.) Peralatan pembantu dan penyimpanan (*measuring and Storage utensil*)
 - a.) Peralatan untuk menimbang berat/pengukur panas
Contoh: *Measuring jug, milk jug, Ice cream scoop, portion scale, meat thermometer, sccarometer/syrupmeter* (untuk mengukur kekentalan sirup).
 - b.) Peralatan penyimpanan
Contoh: *Bowl, milkuchet, meat hook, Vegetable basket*, dll.
- 4.) Alat-alat lain (*moscellaneous utensil*) yaitu alat-alat yang tidak termasuk ke dalam 4 kelompok di atas, tapi sering dipakai di dapur.
Contoh: *Conical strainer, gnochii riddle, colander, tammy cloth, garlich-squeezer, bottle opener*, dll.

2.3 Food and Beverege Service

Menurut Atmodjo (2000:345) *Food and beverege service* adalah salah satu bagian dari *Food and beverage Department* yang bertugas melayani para tamu yang menghendaki makan dan minum di dalam kamarnya. Pengertian lain menurut Sugiarto dan Sulartiningrum (1996:115) *room service* adalah satu bagian di bawah *food and beverage service* yang mengelola penjualan makanan dan minuman yang diantar langsung ke kamar tamu yang menginap di hotel. Letak *room service* dekat dengan *main kitchen* dan *service bar*.

2.4 Peranan

Menurut teori Suhardono (1994:7) dalam kehidupan sosial nyata, membawakan peran berarti menduduki suatu posisi sosial dalam masyarakat. Dalam hal ini seorang individu juga harus patuh pada skenario, yang berupa norma sosial, tuntutan sosial dan kaidah-kaidah.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA NYATA

3.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

3.1.1 Lokasi Praktek Kerja Nyata

Lokasi praktek kerja nyata ini dilaksanakan di hotel Bumi Surabaya *City Resort*. Hotel Bumi Surabaya *City Resort* terletak di Jalan Jendral Basuki Rakhmat no. 106-128 letak yang strategis karena berada di tengah perkotaan dan dekat dengan tempat hiburan malam, dengan adanya hal tersebut hotel Bumi *City Resort* mudah dijangkau oleh pengunjung. Hotel Bumi Surabaya *City Resort* adalah hotel berbintang lima yang berkonsep tradisional sehingga dapat menarik perhatian pengunjung. Dalam hal ini penulis melakukan praktek kerja nyata di bagian *food and beverage product*.

3.1.2 Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

Waktu pelaksanaan kegiatan praktek kerja nyata ini dilaksanakan oleh mahasiswa selama empat bulan. Jadwal pelaksanaan praktek kerja nyata sesuai Surat Tugas Nomor: 4898/UN25.1.2/SP/2016 yaitu terhitung mulai tanggal 19 Januari 2017 sampai dengan 19 Mei 2017 di Bumi Surabaya *City Resort*. Adapun kegiatan praktek kerja nyata ini dilakukan sesuai dengan *workshift* di Bumi Surabaya *City Resort* seperti pada Tabel 3.1.

Tabel 3.1 *WorkShift* Kegiatan Praktek Kerja Nyata di Bumi Surabaya *City Resort*

<i>Work Shift</i>	Jam Kerja	Istirahat
<i>Morning</i>	07.00-15.00 WIB	11.00-12.00 WIB
<i>Middle</i>	11.00-19.00 WIB	12.00-13.00 WIB
<i>Afternoon</i>	13.00-21.00 WIB	17.00-18.00 WIB

3.2 Ruang Lingkup Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

3.2.1 Ruang Lingkup Kegiatan

Pada pelaksanaan praktek kerja nyata penulis ditempatkan di Arumanis *kitchen*, sehingga dalam pelaksanaan praktek kerja nyata yang diperoleh dan dibuat laporan tugas akhir oleh penulis dengan judul “Peranan Arumanis *kitchen*”

dalam menghadirkan masakan tradisional di pasar malam pada Bumi Surabaya *City Resort*".

3.2.2 Kegiatan yang Dilakukan Selama Praktek Kerja Nyata

Kegiatan praktek kerja nyata yang dilakukan di Bumi Surabaya *City Resort* harus sesuai dengan *job description* yang telah ditentukan. Selama pelaksanaan praktek kerja nyata penulis melaksanakan semua *job description* yang telah diberikan. Adapun kegiatan selama menjalani praktek kerja nyata pada Arumanis *kitchen* di Bumi Surabaya *City Resort* tertera pada lampiran.

3.3 Jenis dan Sumber Data

3.3.1 Jenis Data

Adapun data yang digunakan dalam pelaksanaan Praktek Kerja Nyata menggunakan jenis data kualitatif. Penelitian data kualitatif sebagai penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah. Data kualitatif yang digunakan penulis dalam penelitian ini meliputi hasil wawancara *staf* Bumi Surabaya *City Resort* dan observasi atau pengamatan langsung aktivitas *staf* Bumi Surabaya *City Resort*.

3.3.2 Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam pelaksanaan praktek kerja nyata ini adalah sebagai berikut:

a. Sumber data primer

Sumber data primer merupakan data yang diperoleh langsung di lapangan oleh peneliti sebagai obyek penulisan. Metode wawancara mendalam atau *in-depth interview* dipergunakan untuk memperoleh data dengan metode wawancara dengan narasumber yang akan diwawancarai. Wawancara akan dilakukan peneliti adalah wawancara dengan pedoman wawancara. Wawancara dengan penggunaan pedoman (*interview guide*) dimaksudkan

untuk wawancara yang lebih mendalam dengan memfokuskan pada persoalan-persoalan yang akan diteliti. Pedoman wawancara biasanya tak berisi pertanyaan-pertanyaan yang mendetail, tetapi sekedar garis besar tentang data atau informasi apa yang ingin didapatkan dari narasumber yang nanti dapat disumbangkan dengan memperhatikan perkembangan konteks dan situasi wawancara. Sumber data primer ini berupa catatan hasil wawancara yang diperoleh dari hasil wawancara para *staf* Bumi Surabaya *City Resort*.

b. Sumber data sekunder

Sumber data sekunder adalah data yang tidak langsung memberikan data kepada peneliti, misalnya penelitian harus melalui orang lain atau mencari melalui dokumen. Data ini diperoleh dengan menggunakan studi literatur yang dilakukan terhadap banyak buku dan diperoleh berdasarkan catatan-catatan yang berhubungan dengan penelitian, selain itu peneliti mempergunakan data yang diperoleh dari internet. Data sekunder didukung pula dengan data berupa informasi dari internet dan buku.

3.4 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam pelaksanaan Praktek Kerja Nyata ini sebagai berikut:

a. Wawancara

Wawancara berupa proses pembekalan verbal dimana dua orang atau lebih untuk menangani secara fisik, orang dapat melihat muka orang lain dan mendengarkan suara telinganya sendiri, ternyata informasi langsung alat pengumpulan pada beberapa jenis data sosial. Wawancara yang dilakukan menghasilkan informasi mengenai peranan *kitchen* yang diterapkan pada Bumi Surabaya *City Resort*.

b. Studi Pustaka

Studi Pustaka yaitu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mempelajari buku-buku referensi, laporan-laporan, jurnal, internet,

artikel, skripsi, dan media lainnya yang berkaitan dengan obyek penelitian yang berhubungan dengan laporan Praktek Kerja Nyata.

c. Observasi

Observasi berupa suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis. Dua diantara yang terpenting adalah proses-proses pengamatan dan ingatan. Dalam penyusunan laporan ini, penulis melakukan observasi secara langsung dengan mengamati aktivitas yang dilakukan oleh *staf* Bumi Surabaya *City Resort*.

d. Dokumen

Dokumen berupa catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Dokumen yang digunakan peneliti disini berupa foto, gambar, serta data-data mengenai Bumi Surabaya *City Resort*.

BAB 5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari hasil praktek kerja nyata yang sudah dilaksanakan oleh penulis di hotel Bumi Surabaya *City Resort* pada *outlet Arumanis kitchen*, kesimpulan dari laporan kegiatan praktek kerja nyata adalah sebagai berikut:

1. Hotel Bumi Surabaya *City Resort* merupakan hotel berbintang 5 yang terletak di tengah perkotaan, sehingga mudah untuk dijangkau pengunjung yang akan bermalam di hotel Bumi Surabaya *City Resort*.
2. *Arumanis kitchen* merupakan salah satu *kitchen* hotel yang mengutamakan program *higiene* dan *sanitasi* untuk meningkatkan kualitas makanan di *Arumanis restaurant* pada hotel Bumi Surabaya *City Resort*.
3. Staf *Arumanis kitchen* khususnya *trainee* dan *commis* yang bertugas untuk membuat masakan tradisional telah memenuhi standar operasional hotel Bumi Surabaya *City Resort*.
4. Hotel Bumi Surabaya *City Resort* memiliki salah satu fasilitas yaitu *Arumanis restoran* yang berkonsep pasar malam dan menjadi salah satu daya tarik pengunjung untuk datang ke hotel Bumi Surabaya *City Resort*. *Arumanis restoran* bernuansa tradisional dan menyediakan menu masakan tradisional sehingga menjadi keunikan tersendiri untuk menarik perhatian pengunjung. *Arumanis kitchen* berperan sangat penting pada hotel Bumi Surabaya *City Resort*, karena *Arumanis kitchen* merupakan bagian *kitchen* utama atau *main kitchen* yang menyediakan masakan di *Arumanis restoran* dan menu *a la carte* di setiap harinya. Peranan *Arumanis kitchen* dalam membuat makanan tradisional pada hotel Bumi Surabaya *City Resort* telah dilaksanakan sesuai dengan standar operasional hotel Bumi Surabaya *City Resort*.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah di kemukakan, penulis memberikan beberapa saran yang diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan pada hotel Bumi Surabaya *City Resort*, diantaranya sebagai berikut:

1. Dalam meningkatkan keterampilan karyawan, diharapkan pihak *management* hotel Bumi Surabaya *City Resort* mengadakan kegiatan pembinaan dan pelatihan.
2. Sebaiknya pihak hotel Bumi Surabaya *City Resort* melengkapi beberapa peralatan dan perlengkapan yang telah tidak layak pakai, serta mengganti atau memperbaharui peralatan yang sudah rusak atau tidak bisa digunakan lagi.
3. Hendaknya menambah karyawan pada *Arumanis kitchen* untuk menunjang kinerja dalam menyiapkan menu masakan di *Arumanis restaurant*.

DAFTAR PUSTAKA

Ashton, Chris. 2000. *Istilah Food and Beverage Internasional*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Atmodjo, Marsum W. 2000. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.

Bartono & Ruffino. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi Offset.

Budi, Agung P. 2013. *Manajemen Marketing Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI

Manguwerdoyo, Sudiarto. 1999. *Perkembangan Pengelolaan Industri Akomodasi & Restoran*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.

Sihite, Richard. 2000. *Food Product (Dasar-dasar Tata Boga)*. Surabaya: SIC

Sudiara, Bagus P. 1996. *Tata Boga*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Sugiarto, E. dan Sulartiningrum, S. 1996. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Suhardono, E. 1994. *Teori Peran Konsep, Devirasi dan Implikasi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Sulastiyono, A. 1999. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: ALFABETA

Rijal, Syamsul. 2000. *Pengertian dapur*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Lampiran 1. Surat Permohonan Praktek Kerja Nyata

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
 Jl. Kalimantan – Kampus Tegalboto Telp. (0331) 335586, 331342 Fax. (0331) 335586
 Jember 68121 Email : fstip@unej.ac.id

Nomor : 3903/UN25.1.2/SP/2016
 Lampiran : dua eksemplar
 Hal : Permohonan Tempat Magang

7 November 2016

Yth. Pimpinan Bumi Surabaya City Resort
 Jl. Jend. Basuki Rakhmad 106-128
 Surabaya

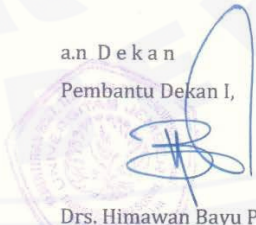
Dalam rangka mengembangkan wawasan praktis mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember, maka setiap mahasiswa yang telah menyelesaikan minimal 108 SKS diwajibkan mengikuti kegiatan magang (Praktek Kerja Lapang) untuk penyelesaian laporan tugas akhir. Sehubungan dengan hal tersebut, kami berharap dengan hormat kesediaan Saudara memberikan kesempatan kegiatan magang mahasiswa kami pada instansi yang Saudara pimpin. Adapun nama mahasiswa yang akan mengikuti kegiatan magang adalah :

No	NAMA	NIM	Program Studi
1.	Nur Islamiyah	140903102005	DIII Usaha Perjalanan Wisata
2.	Gresya Afkarina	140903102048	DIII Usaha Perjalanan Wisata
3.	Aisiah Dewi Rosalia	140903102047	DIII Usaha Perjalanan Wisata
4.	Ma'rifatul Hasanah	140903102058	DIII Usaha Perjalanan Wisata

Bersama ini kami lampirkan 2 (dua) eksemplar proposal Praktek Kerja Nyata (PKN).

Atas perhatian dan kesediaannya disampaikan terima kasih.

a.n Dekan
 Pembantu Dekan I,


 Drs. Himawan Bayu Patriadi, MA., Ph.D.
 NIP. 19610828 199201 1 001

CP :
 Nur. I. (01937533318)
 Gresya A. (082244067636)

Lampiran 2. Surat Balasan Permohonan Tempat Magang

Hotel Bumi Surabaya

Hotel Bumi Surabaya
Jl. Jend. Basuki rahmat 106-182
Surabaya 6027, Indonesia

Phone: +62 31 531 1234
Fax: +62 31 532 1508

Surabaya, 8 December 2016

Kepada Yth.
Bapak Drs. Himawan Bayu Patriadi, MA., Ph.D.
Kepala
Universitas Jember
Jl. Kalimantan – Kampus Tegalboto
Jember 68121

Dengan hormat,

Kami beritahukan hasil interview/wawancara yang telah dilaksanakan pada tanggal 5,6,7 December 2016 seperti terlampir :

Peserta wajib mengikuti program dibawah ini yang akan diadakan pada :

<u>Tanggal</u>	<u>Waktu</u>	<u>Acara</u>
13 & 14 Dec 2016	10.00 – 17.00 WIB	Program orientasi
15,16, 19, 20, 21 Dec 2016	10.00 – 17.00 WIB	Pelatihan ketrampilan dasar
11 & 18 Jan 2017	09.30 – 16.00 WIB	Administrasi
12 & 19 Jan 2017	09.30 WIB	Mulai OJT

Persyaratan : Peserta OJT memakai seragam sekolah lengkap, rapi dan bersih
Segera melengkapi seluruh persyaratan yang kurang pada saat interview termasuk foto copy kartu Asuransi Kesehatan kepada kami.

Apabila didalam surat ini ada yang kurang jelas mohon menghubungi Talent and Organizational Development Bumi Surabaya City Resort di telepon : 031-5311234 ext. 80183 dengan Ibu Isa Baroro.

Atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

Hormat kami



Isa Baroro
Assistant Personnel Manager

Lampiran 3. Daftar Penerimaan Mahasiswa Magang

Mahasiswa Universitas Jember yang diterima OJT di Hotel Bumi Surabaya Periode Jan 2017 - Jul 2017

No	Nama	Sekolah	Periode	Departement
1	Gresya Afkarina	Universitas Jember	12 Jan – 12 Jul 2017	3 m TCL, 3 m FO Admin
2	Nur Islamiyah	Universitas Jember	12 Jan – 12 Jul 2017	6 m Finance
3	Ma'rifatul Hasanah	Universitas Jember	12 Jan – 12 Jul 2017	6 m Pastry
4	Aiih Dewi Rosalia	Universitas Jember	12 Jan – 12 Jul 2017	6 m AK

Lampiran 4. Surat Tugas Melaksanakan Praktek Kerja Nyata



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
 Jalan Kalimantan 37 - Kampus Bumi Tegalboto
 Telp. (0331) 335586 - 331342, Fax (0331) 335586 Jember 68121
[Email : fisip@unej.ac.id](mailto:fisip@unej.ac.id)

SURAT TUGAS
 Nomor : 4898/UN25.1.2/SP/2016

Berdasarkan surat dari Assistant Personnel Manager Hotel Bumi Surabaya tanggal 8 Desember 2016, perihal Persetujuan Tempat Magang, maka dengan ini Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember menugaskan kepada mahasiswa yang namanya tercantum di bawah ini :

No	NAMA	NIM	Program Studi
1.	Gresya Afkarina	140903102048	DIII Usaha Perjalanan Wisata
2.	Nur Islamiyah	140903102005	DIII Usaha Perjalanan Wisata
3.	Ma'rifatul Hasanah	140903102058	DIII Usaha Perjalanan Wisata
4.	Aisiah Dewi Rosalia	140903102047	DIII Usaha Perjalanan Wisata

Untuk melaksanakan kegiatan Praktek Kerja Industri/Praktek Kerja Lapangan di Hotel Bumi Surabaya terhitung mulai tanggal 12 Januari 2017 s.d. 12 Juli 2017.

Demikian surat tugas ini untuk dilaksanakan dengan sebaik-baiknya.

Jember, 27 Desember 2016

a.n Dekan
Wakil Dekan I,



Drs. Himawan Bayu Patriadi, MA., Ph.D.
NIP 19610828 199201 1 001

Disampaikan Kepada :

1. Pimpinan Hotel Bumi Surabaya
2. Kaprodi D3 Usaha Perjalanan Wisata
3. Mahasiswa yang Bersangkutan

Lampiran 5. Surat Tugas Dosen Pembimbing



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
 Jl. Kalimantan 37 Kampus Tegalboto Telp. (0331) 335586, 331342 Fax. (0331) 335586 Jember 68121

SURAT TUGAS
 Nomor: 1059/UN25.1.2/SP/2017

Berdasarkan Rekomendasi Komisi Bimbingan Tugas Akhir Program Studi D III Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Jember, maka menugaskan nama tersebut dibawah ini:

NO	NAMA	PANGKAT/ GOLONGAN	JABATAN	KETERANGAN
1.	Yuslinda Dwi Handini, S.Sos., M.AB NIP 197909192008122001	Penata Muda Tk. I / IIIB	Asisten Ahli	DPU

Untuk membimbing karya tulis akhir mahasiswa :


Nama : Aisiah Dewi Rosalia
 NIM : 140903102047
 Program Studi : D III Usaha Perjalanan Wisata
 Judul : Peranan Arumanis *Kitchen* Dalam Menghidangkan Masakan Tradisional Di Pasar Malam Pada Hotel Bumi Surabaya *City Resort*
 Demikian untuk mendapat perhatian dan dilaksanakan dengan sebaik-baiknya.

Ditetapkan di Jember
 Pada Tanggal : 13 Maret 2017
 Dekan

 Dr. Ardiyanto, M.Si.
 NIP 1958081019870210029

Tembusan
 1. Kasubag. Pendidikan
 2. Mahasiswa yang bersangkutan
 3. Pertinggal

Lampiran 6. Daftar Nilai Hasil Praktek Kerja Nyata



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
Jl. Kalimantan Kampus Tegalboto Telp. 0331-335586, 331342 Fax. 0331-335586 Jember 68121
Telp. (0331) 332736


**NILAI HASIL PRAKTEK KERJA NYATA (PKN) MAHASISWA
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER**

NO.	INDIKATOR PENILAIAN	NILAI	
		ANGKA	HURUF
1	Penguasaan Materi Tugas	80	Delapan puluh
2	Kemampuan / Kerjasama	79	Tujuh puluh Sembilan
3	Etika	80	Delapan puluh
4	Disiplin	80	Delapan puluh
NILAI RATA - RATA		79,75	Tujuh Sembilan, tujuh Lima

Identitas Mahasiswa yang dinilai :

Nama : Aisiah Dewi Rosalia
N I M : 140903102046
Jurusan : Ilmu Administrasi
Program Studi : Diploma III Usaha Perjalanan Wisata

Yang menilai :


Nama : MAREJOKO
Jabatan : Chef de Cuisine
Instansi : Hotel Bumi Surabaya
Tanda Tangan : 

Hotel Bumi Surabaya
Talent & Organizational Development

PEDOMAN PENILAIAN :

NO.	HURUF	ANGKA	KRITERIA
1	A	≥ 80	ISTIMEWA
2	AB	75 ≤ AB < 80	SANGAT BAIK
3	B	70 ≤ B < 75	BAIK
4	BC	65 ≤ BC < 70	CUKUP BAIK
5	C	60 ≤ C < 65	CUKUP
6	CD	55 ≤ CD < 60	KURANG
7	D	50 ≤ D < 55	KURANG
8	DE	45 ≤ DE < 50	SANGAT KURANG
9	E	< 45	SANGAT KURANG

Lampiran 7. Surat Keterangan Hasil Praktek Kerja Nyata

 **Bumi Surabaya**
CITY RESORT

Bumi Surabaya City Resort
Jl. Jend. Basuki Rahmat 106 - 128
Surabaya 60271, Indonesia

Phone: +62 31 531 1234
Fax: +62 31 532 1508
bumisurabaya.com

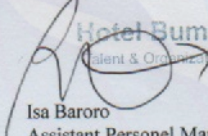
SURAT KETERANGAN
No : SK-BSCR/2017/TRN/004

Yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan dengan sesungguhnya bahwa :

Nama : AISIAH DEWI ROSALIA
Asal Sekolah : UNIVERSITAS JEMBER

Telah diterima untuk mengikuti pelatihan **ON THE JOB TRAINING**
Pada department/division
ARUMANIS KITCHEN – FOOD AND BEVERAGE DIVISION
19 Januari – 20 Mei 2017

Surabaya, 20 Mei 2017
Hormat kami,


Hotel Bumi Surabaya
Talent & Organizational Development
Isa Baroro
Assistant Personnel Manager

PT Bumiputerana Wisata

Lampiran 8. Trainee Final Assessment Form

Hotel Bumi Surabaya

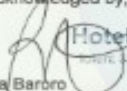
TRAINEE FINAL ASSESSMENT FORM

Name : Aisiah Dewi Rosalia Training Period : 19 Jan – 20 May 2017
 School : Universitas Jember Division/Department : Arumanis Kitchen, Food & Beverages Division

Grading : E = Excellent G = Good F = Fair P = Poor

ASSESSMENT	E	G	F	P	REMARKS
Job Knowledge		V			
Quality of Work		V			
Quantity of Work		V			
Reliability		V			
Initiative	V				
Appearance	V				
Attendance	V				
Safety and Hygiene		V			
Attitude to Supervisor	V				
Interrelation Skills	V				
Customer Relation		V			
Command of English		V			
Absence with Permission					Days
Absence without permission					Days
Absence of Sick with DC					Days

Comments : Aisiah was able to do the job in daily operational. She knew how to escalate her knowledge and she was also fast learner.

Acknowledged by,

 Hotel Bumi Surabaya
 HR & Organizational Development
 Isa Barbro
 Assistant Personnel Manager

Lampiran 9. *Weekly Activity* selama di hotel Bumi Surabaya City Resort

Waktu pelaksanaan	Kegiatan	Hasil
Minggu pertama tanggal 19-25 Januari 2017. Penanggung Jawab: - Ibu Isa Barro sebagai <i>personal manager</i> . - Bapak Marjoko sebagai <i>Chef de Cuisine</i> . - Ibu Tari sebagai <i>staff Arumanis kitchen</i> .	a. <i>Handover trainee</i> dari TOD ke Arumanis kitchen. b. Berkenalan dengan seluruh <i>staff Arumanis kitchen</i> . c. Belajar membuat tahu tek di <i>stand</i> tahu tek. d. Belajar <i>clear upstand</i> tahu tek. e. Belajar <i>prepare</i> tahu tek untuk <i>lunch</i> . f. Belajar <i>set up</i> bahan-bahan, peralatan, perlengkapan tahu tek di <i>stand</i> untuk <i>lunch</i> . g. Belajar menyajikan gado-gado di <i>stand</i> angkringan. h. Belajar menyajikan pecel di <i>stand</i> angkringan. i. Belajar menyajikan lontong mie di <i>stand</i> lontong mie. j. Belajar membuat <i>omelet</i> di <i>stand omelet (live cooking)</i> di <i>stand egg station</i> .	a. Mengetahui tugas-tugas yang harus dilaksanakan di setiap harinya sebagai peserta <i>trainee</i> .
Minggu kedua tanggal 26 Januari- 1 Februari 2017 Penanggung Jawab: - Bapak Marjoko sebagai <i>Chef de Cuisine</i> . - Ibu Tari sebagai <i>staff Arumanis kitchen</i> .	a. Belajar <i>prepare</i> untuk <i>lunch</i> - Membuat adonan bala-bala dan isinya - Membuat sambal dabu-dabu - Memanaskan sambal - Menyiapkan <i>condiment</i> untuk angkringan, <i>buffet</i> , tahu tek, penyetan, omelet, dan tahu campur - Membuat nasi kucing (nasi bakar) b. Belajar <i>prepare salad</i> untuk <i>buffet</i> . c. Belajar memotong buah untuk <i>buffet</i> . d. Belajar membuat <i>juice</i> untuk <i>A-la carte</i> . e. Menjajarkan tahu tek di <i>stand</i>	a. Mampu <i>prepare</i> untuk <i>lunch</i> b. Mampu <i>prepare salad</i> untuk <i>lunch</i> .

	tahu tek dan penyetan kepada tamu.	
	f. Pergantian <i>sift</i>	
	g. Membantu <i>staffprepare</i> untuk <i>dinner</i> .	
Minggu ke tiga, tanggal 2-8 Februari 2017	a. Belajar <i>prepare</i> untuk <i>lunch</i> - Membuat adonan bala-bala dan isinya - Membuat sambal dabu-dabu - Memanaskan sambal - Menyiapkan <i>condiment</i> untuk angkringan, <i>buffet</i> , tahu tek, penyetan, omelet, dan tahu campur - Membuat nasi kucing (nasi bakar)	a. Mampu membuat nasi bakar b. Mampu membuat <i>juice</i> untuk <i>A-la carte</i> .
Penanggung Jawab: - Bapak Marjoko sebagai <i>Chef de Cuisine</i> . - Ibu Tari sebagai <i>staff Arumanis kitchen</i> .	b. Belajar <i>preparesalad</i> untuk <i>buffet</i> . c. Belajar memotong buah untuk <i>buffet</i> . d. Belajar membuat <i>juice</i> untuk <i>A-la carte</i> . e. Menjajikan tahu tek di <i>stand</i> tahu tek dan penyetan kepada tamu. f. Pergantian <i>sift</i> g. Membantu <i>staffprepare</i> untuk <i>dinner</i> .	
Tanggal 9-14 Februari 2017	a. Bertugas di <i>standbuffet</i> b. Clear up <i>buffet</i> c. Prepare untuk lunch: - Membuat adonan bala-bala dan isinya - Membuat sambal dabu-dabu - Memanaskan sambal - Menyiapkan <i>condiment</i> untuk angkringan, <i>buffet</i> , tahu tek, penyetan, omelet, dan tahu campur - Membuat nasi kucing (nasi bakar)	a. Mampu menjaga <i>standbuffet</i> dan <i>clear up buffet</i>
Penanggung Jawab: - Bapak Marjoko sebagai <i>Chef de Cuisine</i> . - Ibu Tari sebagai <i>staff Arumanis kitchen</i> .	d. Set up buffet untuk lunch e. Set up semua <i>condiment</i> di	

	semua stand	
	f. Bertugas menjaga stand omelet	
	g. Membantu staff prepare untuk dinner.	
	h. Memotong buah untuk RCL (buah untuk tamu VIP di Club Lounge.	
	i. Membantu staf membuat dimsum.	
Tanggal 15-20 Februari 2017	a. Bertugas di <i>stand</i> angkringan b. Membantu clear up buffet c. Prepare untuk lunch:	a. Bisa menjaga <i>stand</i> angkringan b. Bisa menyajikan gado-gado dan pecel
Penanggung Jawab:	- Membuat adonan bala-bala dan isinya	
- Bapak Adam sebagai <i>Commis</i>	- Membuat sambal dabu-dabu	
- Ibu Tari sebagai <i>staff</i> Arumanis <i>kitchen</i> .	- Memanaskan sambal	
	- Menyiapkan <i>condiment</i> untuk angkringan, <i>buffet</i> , tahu tek, penyetan, omelet, dan tahu campur	
	- Membuat nasi kucing (nasi bakar)	
	d. Set up buffet untuk lunch	
	e. Set up semua <i>condiment</i> di semua stand	
	f. Bertugas menjaga stand omelet	
	g. Membantu staff prepare untuk dinner.	
	h. Memotong buah untuk RCL (buah untuk tamu VIP di Club Lounge.	
	i. Membantu staf membuat dimsum.	
Tanggal 21-27 Februari 2017	a. Bertugas di <i>stand</i> angkringan b. Membantu clear up buffet c. Prepare untuk lunch:	a. Mampu menjaga stand tahu tek dan membuat tahu tek.
Penanggung Jawab:	- Membuat adonan bala-bala dan isinya	
- Bapak Suli sebagai <i>Commis</i>	- Membuat sambal dabu-dabu	
- Ibu Ellis sebagai	- Memanaskan sambal	
	- Menyiapkan <i>condiment</i> untuk angkringan, <i>buffet</i> , tahu tek, penyetan, omelet, dan tahu	

<i>staff</i> Arumanis <i>kitchen.</i>	campur - Membuat nasi kucing (nasi bakar)	
	d. Set up buffet untuk lunch e. Set up semua condiment di semua stand f. Bertugas menjaga stand tahu tek dan penyetan g. Membantu staff prepare untuk dinner. h. Memotong buah untuk RCL (buah untuk tamu VIP di Club Lounge. i. Membantu staf membuat dimsum. j. Membuat <i>juice</i> untuk <i>a-la carte</i>	
Tanggal 1-6 Maret 2017	a. Bertugas di <i>stand</i> tahu tek dan penyetan b. Clear up stand tahu tek dan penyetan c. Prepare stand tahu tek d. Set up stand tahu tek e. Set up semua condiment di semua stand f. Bertugas menjaga stand omelet dan lontong mie g. Membantu staff prepare untuk dinner. h. Memotong buah untuk RCL (buah untuk tamu VIP di Club Lounge. i. Membuat <i>juice</i> untuk <i>a-la carte</i>	a. Mampu membuat penyetan
Penanggung Jawab: - Bapak Marjoko sebagai <i>Chef de Cuisine.</i> - Ibu Tari sebagai <i>staff Arumanis kitchen.</i>		
Tanggal 8-11 Maret 2017	a. Prepare untuk luch b. Membuat nasi kucing (nasi bakar) c. Memotong salad buah untuk luch d. Set up salad buah dan salad sayur untuk luch e. Set up semua condiment untuk lunch f. Bertugas menjaga stand omelet dan lontong mie	a. Mampu memotong buah untuk RCL
Penanggung Jawab: - Bapak Marjoko sebagai <i>Chef de Cuisine.</i> - Ibu Tari sebagai <i>staff</i>		

Arumanis <i>kitchen.</i>	g. Membantu staff prepare untuk dinner. h. Memotong buah untuk RCL (buah untuk tamu VIP di Club Lounge. i. Membuat <i>juice</i> untuk <i>a-la carte</i>	
Tanggal 20-25 Maret 2017	a. Bertugas di <i>stand</i> angkringan b. Membantu clear up buffet c. Prepare untuk lunch: - Membuat adonan bala-bala dan isinya - Membuat sambal dabu-dabu - Memanaskan sambal - Menyiapkan <i>condiment</i> untuk angkringan, <i>buffet</i> , tahu tek, penyetan, omelet, dan tahu campur - Membuat nasi kucing (nasi bakar) d. Set up buffet untuk lunch e. Set up semua <i>condiment</i> di semua stand f. Bertugas menjaga stand tahu tek dan penyetan g. Membantu staff prepare untuk dinner. h. Memotong buah untuk RCL (buah untuk tamu VIP di Club Lounge. i. Membantu staf membuat dimsum. j. Membuat <i>juice</i> untuk <i>a-la carte</i>	a. Mampu membuat rujak manis
Penanggung Jawab: - Bapak Bayu sebagai <i>Commis</i> - Ibu Tari sebagai <i>staff</i> Arumanis <i>kitchen.</i>		
Tanggal 27 Maret-1 April 2017	a. Bertugas di <i>standbuffet</i> b. Clear up stall buffet c. Clear up salad buah dan sayur d. Set up buffet untuk lunch e. Set up semua <i>condiment</i> di semua stand f. Bertugas menjaga stand tahu tek dan penyetan g. Membantu staff prepare untuk dinner. h. Belanja bahan-bahan makanan	a. <i>Set up</i> semua <i>condiment</i> di semua <i>stand</i>
Penanggung Jawab: - Bapak Adam sebagai <i>Commis</i> - Ibu Tari sebagai <i>staff</i>		

Arumanis <i>kitchen.</i>	di <i>dry store</i> seperti: - Beras - Minyak goreng - Seosening (chicken powder) - Kecap, dan lain sebagainya. i. Memotong buah untuk RCL (buah untuk tamu VIP di Club Lounge. j. Membantu staf membuat dimsum. k. Membuat <i>juice</i> buah untuk a-la carte	
Tanggal 3-8 April 2017 Penanggung Jawab: - Bapak Marjoko sebagai <i>Chef de Cuisine.</i> - Ibu Tari sebagai <i>staff Arumanis kitchen.</i>	a. Bertugas di <i>stand</i> tahu tek dan penyetan b. Clear up stand tahu tek dan penyetan c. Prepare condiment tahu tek, penyetan dan omelet d. Set up semua condiment di semua stand e. Bertugas menjaga stand buffet f. Membantu staff prepare untuk dinner. g. Belanja bahan-bahan makanan di <i>dry store</i> h. Belanja buah dan sayuran di commisary i. Memotong buah untuk RCL (buah untuk tamu VIP di Club Lounge. j. Membantu staf membuat dimsum. k. Membuat <i>juice</i> buah untuk a-la carte	a. Mampu belanja bahan-bahan makanan di <i>dry store</i>
Tanggal 10-15 April 2017 Penanggung Jawab: - Bapak Marjoko sebagai <i>Chef de Cuisine.</i> - Ibu Tari sebagai <i>staff Arumani</i>	a. Bertugas di <i>stand</i> tahu tek dan penyetan b. Clear up stand tahu tek dan penyetan c. Prepare stand tahu tek d. Set up stand tahu tek e. Set up semua condiment di semua stand f. Bertugas menjaga stand omelet dan lontong mie g. Membantu staff prepare untuk dinner.	a. Mampu prepare bahan untuk <i>egg station</i> dan membuat <i>omelet</i>

<i>s kitchen.</i>	h. Memotong buah untuk RCL (buah untuk tamu VIP di Club Lounge. i. Membuat <i>juice</i> untuk <i>a-la carte</i>	
Tanggal 17-22 April 2017	a. Bertugas di <i>stand</i> angkringan b. Membantu clear up buffet c. Prepare untuk lunch: d. Membuat adonan bala-bala dan isinya e. Membuat sambal dabu-dabu f. Memanaskan sambal g. Menyiapkan <i>condiment</i> untuk angkringan, <i>buffet</i> , tahu tek, penyetan, omelet, dan tahu campur h. Membuat nasi kucing (nasi bakar) i. Set up buffet untuk lunch j. Set up semua <i>condiment</i> di semua stand k. Bertugas menjaga stand tahu tek dan penyetan l. Membantu staff prepare untuk dinner. m. Belanja buah dan sayuran untuk <i>a-la carte</i> di <i>commisary</i> n. Memotong buah untuk RCL (buah untuk tamu VIP di Club Lounge. o. Membantu staf membuat <i>dimsum</i> . p. Membuat <i>juice</i> untuk <i>a-la carte</i>	a. Mampu belanja buah dan sayuran di <i>commisary</i>
Penanggung Jawab: - Bapak Andi sebagai <i>Commis</i> - Ibu Tari sebagai <i>staff Arumanis kitchen.</i>		
Tanggal 23-29 April 2017	a. Bertugas di <i>standbuffet</i> b. Clear up stall buffet c. Clear up salad buah dan sayur d. Set up buffet untuk lunch e. Set up semua <i>condiment</i> di semua stand f. Bertugas menjaga stand tahu tek dan penyetan g. Membantu staff prepare untuk dinner. h. Belanja bahan-bahan makanan di <i>dry store</i> seperti:	a. Mampu mencuci juicer dan alat jus lainnya.
Penanggung Jawab: - Bapak Marjoko sebagai <i>Chef de Cuisine.</i> - Ibu Tari sebagai <i>staff Arumani</i>		

<p><i>s kitchen.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Beras - Minyak goreng - Seosening (chicken powder) - Kecap, dan lain sebagainya. <ul style="list-style-type: none"> i. Memotong buah untuk RCL (buah untuk tamu VIP di Club Lounge. j. Membantu staf membuat dimsum. k. Membuat <i>juice</i> buah untuk a-la carte 	
<p>Tanggal 1-6 Mei 2017</p> <p>Penanggung Jawab:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bapak Marjoko sebagai <i>Chef de Cuisine.</i> - Ibu Tari sebagai <i>staff Arumanis kitchen.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> a. Bertugas di <i>standbuffet</i> b. Clear up <i>buffet</i> c. Prepare untuk lunch: <ul style="list-style-type: none"> - Membuat adonan bala-bala dan isinya - Membuat sambal dabu-dabu - Memanaskan sambal - Menyiapkan <i>condiment</i> untuk angkringan, <i>buffet</i>, tahu tek, penyetan, omelet, dan tahu campur - Membuat nasi kucing (nasi bakar) d. Set up buffet untuk lunch e. Belajar menggunakan <i>microwive</i> f. Set up semua <i>condiment</i> di semua stand g. Bertugas menjaga stand omelet h. Membantu staff prepare untuk dinner. i. Memotong buah untuk RCL (buah untuk tamu VIP di Club Lounge. j. Membantu staf membuat dimsum. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Bisa menggunakan <i>microwive</i>
<p>Tanggal 8-13 Mei 2017</p> <p>Penanggung Jawab:</p>	<ul style="list-style-type: none"> a. Bertugas di <i>stand</i> angkringan b. Membantu clear up buffet c. Prepare untuk lunch: <ul style="list-style-type: none"> - Membuat adonan bala-bala dan isinya 	<ul style="list-style-type: none"> a. Mampu membuat dimsum

- Ibu Tari sebagai <i>staff</i> Arumanis <i>kitchen</i> .	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat sambal dabu-dabu - Memanaskan sambal - Menyiapkan <i>condiment</i> untuk angkringan, <i>buffet</i>, tahu tek, penyetan, omelet, dan tahu campur - Membuat nasi kucing (nasi bakar) d. Set up buffet untuk lunch e. Set up semua <i>condiment</i> di semua stand f. Bertugas menjaga stand tahu tek dan penyetan g. Membantu staff prepare untuk dinner. h. Belanja buah dan sayuran untuk a-la carte di commisary i. Memotong buah untuk RCL (buah untuk tamu VIP di Club Lounge. j. Membantu staf membuat dimsum. k. Membuat <i>juice</i> untuk <i>a-la carte</i> 	
Tanggal 15-18 Mei 2017	a. Day payment	a. Penilaian oleh Bapak Marjoko sebagai <i>Chef de Cuisine</i> .
Penanggung Jawab: - Bapak Marjoko sebagai <i>Chef de Cuisine</i> .		
Tanggal 19 Mei 2017	a. <i>Clearance</i>	a. Selesai magang dan mendapat surat keterangan magang dari hotel Bumi Surabaya <i>City Resort</i>
Penanggung Jawab: - Isa Baroro selaku <i>Assistent Manager</i>		

Lampiran 10. Foto Kegiatan Praktek Kerja Nyata di Bumi Surabaya City Resort





