

LAPORAN STUDI KASUS
PENANGANAN KELUHAN TAMU TERHADAP HAMA LALAT
DAN NYAMUK MELALUI OPTIMASI *HYGIENE* DAN *SANITASI*
***AREA* BAR DI FOUR POINTS BY SHERATON BATAM**

Disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan Mata Kuliah
Pengalaman Industri (PLI)



Oleh:

Lexi Andrean Syakib / 24135147

Dosen Pembimbing : Dr.Rian Surendra,S.EI,MM

**Supervisor : Syamsu Rizal (Asst.Outlet Manager
Service)**

PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG

2026

LEMBAR PENGESAHAN FAKULTAS

HALAMAN PENGESAHAN FAKULTAS

Laporan ini Disampaikan untuk Memenuhi Sebagian dari Persyaratan Magang Berdampak

oleh:

Lexi Andrean Syakib

NIM : 24135147

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan

Departemen Pariwisata

Diperiksa dan Disahkan oleh:

Dosen Pembimbing

Pengalaman Lapangan Industri

Dr. Rian Surenda, S.E.I.M.M

NIDN. 0010039002

a.n. Dekan FPP-UNP

Kepala Unit Hubungan industri

Visent Manayera Pratama, M.Pd.
NIP. 199502142022032020

LEMBAR PENGESAHAN IDUSTRI

HALAMAN PENGESAHAN DARI INDUSTRI

Laporan Ini Disampaikan Untuk Memenuhi Sebagian dari Persyaratan
Penyelesaian Magang Berdampak I

FPP-UNP

Semester January-July 2026

Oleh :

Lexi Andrean Syakib

NIM : 24135147

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan

Departemen Pariwisata

Fakultas Pariwisata Dan perhotelan

Diperiksa dan Disahkan oleh:

Pembimbing Dari Industri



Syamsu Rizal

Asst. Outlet Manager F&B Service



**FOUR
POINTS**
BY SHERATON
.....
Yusuf Sunrithmo

Human Resource Manager

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan Pengalaman Lapangan Industri I serta dapat menyelesaikan laporannya tepat waktu dan tanpa adanya halangan. Laporan ini dibuat berdasarkan kegiatan penulis selama menjalani Pengalaman Lapangan Industri I di *Four Points By Sheraton Batam* pada tanggal 5 Januari 2026 – 9 Juli 2026.

Pengalaman Lapangan Industri I ini merupakan salah satu syarat wajib yang harus ditempuh dalam Program Studi D4 Manajemen Perhotelan. Selain untuk menuntaskan program studi pada semester tujuh, Pengalaman Lapangan Industri I ini juga banyak memberikan manfaat kepada penulis baik dari segi akademik maupun non-akademik dan merupakan pengalaman yang tidak dapat penulis temukan saat berada di bangku kuliah.

Dalam penyusunan laporan Pengalaman Lapangan Industri I ini penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan karunia dan rahmat-Nya kepada penulis selama melaksanakan kegiatan Pengalaman Lapangan Industri I
2. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulatri, M.Pd., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dr.Kasmita,S.Pd,M.SI selaku Dekan I Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Vischa Mansyera Pratama. M.Pd selaku Ketua Unit Hubungan Industri Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Bapak Pasaribu, S. St. Par, M. Si. Par selaku Ketua Departemen Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

6. Ibu Rahmi Fadilah, M.Pd selaku Koordinator PLI Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Bapak Youmil Abrian,SE,MM selaku Dosen Pembimbing Akademik
8. Bapak Rian Dr.Surendra,S.EI,MM selaku Dosen Pembimbing Pengalaman Lapangan Industri I
9. Seluruh dosen–dosen Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
10. Ibu Amy Lingga selaku *General Manager di Four Points By Sheraton Batam*.
11. Bapak Zulkarnain selaku *Hotel Manager di Four Point By Sheraton Batam*.
12. Bapak Yunus Supriharto selaku *Human Resources Manager di Four Points By Sheraton Batam*
13. Dan seluruh staff di *Four Points By Sheraton Batam*.
14. Ucapan terima kasih kepada orang tua yang sudah banyak memberikan dukungan dan semangat serta material kepada penulis.
15. Teman-teman seperjuangan magang di *Four Points by Sheraton Batam* yang telah berbagi pengetahuan dan memberi ilmu kepada penulis selama melaksanakan Pengalaman Lapangan Industri I dan pembuatan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Apabila ada kekurangan dan kesalahan diharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata semoga laporan Pengalaman Lapangan Industri I ini dapat memberikan banyak manfaat bagi kita semua.

Padang,19 Juli 2026



Lexi Andrean Syakib

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN FAKULTAS	II
LEMBAR PENGESAHAN IDUSTRI	III
KATA PENGANTAR	IV
DAFTAR ISI	VI
DAFTAR TABEL	VIII
DAFTAR LAMPIRAN	IX
ABSTRAK	X
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Rumusan Masalah	3
1.4 Tujuan Studi Kasus	4
1.5 Manfaat Studi Kasus	4
1.5.1 Manfaat Teoritis (Akademis)	4
1.5.2 Manfaat Praktis	5
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori	6
2.1.1 Konsep <i>Hygiene</i> dan <i>Sanitasi</i> dalam Industri Perhotelan	6
2.1.2 Manajemen Pengendalian Hama (Pest Control Management) di Area Semi-Outdoor	6
2.1.3 Manajemen Penanganan Keluhan Pelanggan (<i>Guest Complaint Management</i>)	7
2.2 Penelitian Terdahulu	8
2.2.1 Analisis Komparasi dan Kontribusi Penelitian Terdahulu	8
2.3 Kerangka Pemikiran	8
BAB III	10
METODE STUDI KASUS	10
3.1 Jenis Penelitian	10
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	10

3.3 Profil Umum Four Points By Sheraton Batam	11
3.4 Subjek dan Objek Studi Kasus	13
3.5 Teknik Pengumpulan Data	14
3.6 Teknik Analisis Data	14
BAB IV	16
HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Gambaran Umum Kasus	16
4.2 Temuan Studi Kasus	18
4.2.1 Penerapan Hygiene dan Sanitasi Area Bar Saat Ini	18
4.2.2 Kondisi Alat Pengendali Hama dan Area Perindukan (Critical Control Points)	18
4.3 Analisis Permasalahan	19
4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu	19
4.5 Solusi atau Rekomendasi Perbaikan (Lanjutan)	20
BAB V	22
KESIMPULAN DAN SARAN	22
5.1 Kesimpulann	22
5.2 Saran	22
5.2.1 Bagi Manajemen Four Points by Sheraton Batam (F&B & Engineering)	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	25

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Hasil Observasi Critical Control Points(CCP).....	16
Tabel 4. 3 Akar Permasalahan Di Bar	19

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara	25
Lampiran 2 Hasil Observasi	27
Lampiran 3 Standar Operasional Prosedur(SOP)	30
Lampiran 4 Dokumentasi PLI	33
Lampiran 5 Surat Keterangan PLI	35
Lampiran 6 Logbook	36
Lampiran 7 Konsultasi Dosen	98
Lampiran 8 Konsultasi Supervisor	99
Lampiran 9 Sertifikat Magang	100
Lampiran 10 Sertifikat Fun Run	101

ABSTRAK

Best Brews Bar di Four Points by Sheraton Batam mengusung konsep semi-outdoor urban pub yang berbatasan langsung dengan lanskap taman luar gedung. Konsep ini menghadirkan tantangan operasional berupa potensi gangguan hama lalat pada sore hari akibat aroma bahan manis (*high-sugar content*) serta nyamuk pada malam hari dari *area* vegetasi, yang berisiko menurunkan kepuasan pelanggan (*Guest Satisfaction Score / GSS*). Penelitian studi kasus ini bertujuan untuk mengevaluasi implementasi hygiene perorangan dan sanitasi *area* kerja, mengidentifikasi titik rawan perindukan hama (*critical control points*), serta merumuskan strategi pengendalian hama yang efektif guna meminimalisir keluhan tamu. Data dikumpulkan melalui teknik triangulasi yang meliputi observasi partisipatif pasif pada operasional harian bar, wawancara mendalam (*in-depth interview*) bersama *F&B Manager*, *Head Bartender*, dan teknisi *vendor Pest Control*, serta studi dokumentasi (*daily cleaning checklist* dan ulasan tamu). Hasil studi menunjukkan bahwa kemunculan hama dipicu oleh kelalaian kecil saat jam sibuk (*peak hours*), seperti wadah fruit garnish yang dibiarkan terbuka, penundaan pembersihan tumpahan manis di *mixing station*, genangan air di *floor drain*, serta posisi *Insect Killer Lamp* yang terlalu dekat dengan area perakitan minuman. Implikasi dari penelitian ini merekomendasikan penerapan prosedur *clean-as-you-go* secara ketat, penggunaan wadah garnish akrilik penutup otomatis, reposisi *Insect Killer Lamp* ke area transisi (*entry point*), penggunaan cairan pembersih meja beraroma serai (*citronella/lemon grass*) sebagai *repellent* alami, serta *deep cleaning* saluran pembuangan air secara berkala.

Kata Kunci: *Hygiene dan Sanitasi, Area Bar Semi-Outdoor, Pengendalian Hama, Keluhan Pelanggan, Best Brews Bar.*

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri *hospitality* dan perhotelan *modern* menuntut penerapan standar kebersihan, *hygiene*, dan *sanitasi* yang sangat ketat pada setiap divisi operasionalnya. Sebagai industri yang berorientasi pada kepuasan serta kenyamanan pelanggan, aspek kebersihan bukan lagi sekadar pelengkap, melainkan indikator utama yang menentukan kualitas reputasi (*brand reputation*) suatu hotel. Salah satu area yang paling krusial dan bersentuhan langsung dengan konsumen dalam struktur divisi *Food & Beverage Service* adalah *area bar*. Bar tidak hanya berfungsi sebagai tempat perakitan dan penyajian produk minuman, tetapi juga berperan sebagai panggung visual (*visual display*) di mana impresi pertama tamu dibentuk.

Best Brews merupakan salah satu *outlet signature* bertaraf internasional yang berada di bawah naungan Four Points by Sheraton Batam (bagian dari portofolio jaringan Marriott International). *Outlet* ini mengusung konsep *semi-outdoor* urban pub yang mengombinasikan area bersantai berpendingin udara dengan *area* terbuka yang menyatu dengan lanskap taman hotel. Konsep *semi-outdoor* ini memberikan atmosfer yang sangat menarik, kasual, dan fleksibel bagi para tamu, terutama untuk bersantai setelah jam kerja (*after-office hub*). Namun, di balik daya tarik visual dan kenyamanan atmosfer tersebut, tata letak *semi-outdoor* menyimpan tantangan operasional yang sangat kompleks terkait manajemen pengendalian hama (*pest control*), khususnya serangga terbang seperti lalat dan nyamuk.

Secara karakteristik operasional, *area bar* di *Best Brews* merupakan lingkungan yang secara konstan mengolah berbagai bahan makanan dan minuman yang kaya akan unsur gula (*high-sugar content*), asam, dan aroma kuat. Penggunaan sirup, jus buah segar, krim, bir, serta potongan buah untuk hiasan minuman (*fruit garnish* seperti lemon, jeruk nipis, dan *mint*) menjadi magnet alami bagi lalat. Ditambah lagi, proses pencucian gelas yang masif berpotensi menciptakan titik-titik genangan air tersembunyi

pada area floor drain, bawah mesin pembuat es (*ice maker*), maupun *area speed rail*. Kondisi lingkungan yang lembap dan kaya akan nutrisi ini menciptakan ekosistem yang ideal bagi serangga untuk mencari makan (*feeding site*) dan berkembang biak.

Kehadiran lalat dan nyamuk di area bersantap dan bar membawa dampak negatif yang berantai. Dari sudut pandang keamanan pangan (*food safety*), lalat merupakan vektor pembawa mikroorganisme patogen yang dapat mencemari minuman maupun hidangan yang disajikan kepada tamu. Dari sudut pandang estetika dan kenyamanan, keberadaan nyamuk yang menggigit atau lalat yang berterbangan di sekitar meja akan secara langsung mengganggu pengalaman bersantap (*dining experience*). Pada era digital saat ini, di mana tamu dapat dengan mudah menyebarkan ulasan negatif (*online bad review*) di platform seperti Google Review, TripAdvisor, maupun media sosial, satu keluhan (*complaint*) mengenai ketidakbersihan atau gangguan hama dapat secara signifikan menurunkan skor kepuasan pelanggan (*Guest Satisfaction Score / GSS*) serta mencoreng citra standar internasional jaringan Sheraton.

Meskipun Four Points by Sheraton Batam telah memiliki standar operasional prosedur (SOP) *sanitasi* serta bekerja sama dengan *vendor pest control* profesional, fluktuasi kehadiran serangga di *Best Brews* tetap menjadi isu operasional harian yang memerlukan penanganan taktis. Oleh karena itu, diperlukan evaluasi yang mendalam dan berkesinambungan terhadap efektivitas penerapan hygiene perorangan staf (*personal hygiene*), *sanitasi area kerja (bar sanitation)*, serta intervensi fisik lingkungan. Berdasarkan fenomena operasional tersebut, penelitian studi kasus ini dilakukan untuk menganalisis dan merumuskan strategi optimal dalam "Menjaga *Hygiene* dan *Sanitasi Area Bar* dalam Meminimalisir Keluhan Hama (Lalat dan Nyamuk) di *Best Brews Four Points by Sheraton Batam*".

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan konteks latar belakang yang telah dipaparkan, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan utama yang dihadapi di lapangan:

1. Risiko Residu dan Genangan Air pada *Area* Operasional Bar: Adanya potensi akumulasi sisa tumpahan cairan manis (sirup, jus, dan bir) serta genangan air dari lelehan es di bawah meja bar, *speed rail*, dan *floor drain* yang menjadi daya tarik utama kedatangan lalat.
2. Keterbukaan Akses Lingkungan Fisik (*Semi-Outdoor Layout*): Desain arsitektur *Best Brews* yang semi-terbuka dan berbatasan langsung dengan area vegetasi/taman hotel mempermudah masuknya nyamuk dan lalat dari luar gedung menuju ke *area* bar dan meja tamu.
3. Celah Kedisiplinan Penyimpanan Bahan Segar (*Garnish*): Adanya potensi kelalaian staf *bartender* pada saat jam sibuk (*peak hours*) dalam membiarkan wadah buah potong (*fruit garnish*) terbuka tanpa penutup mika yang rapat.
4. Potensi Penurunan Kepuasan Pelanggan (*Guest Complaint*): Munculnya ketidaknyamanan tamu akibat gangguan serangga terbang yang berisiko memicu ulasan negatif serta menurunkan standar *Guest Satisfaction Score* (GSS) hotel.

1.3 Rumusan Masalah

Untuk memberikan batas analisis yang sistematis dan terarah, rumusan masalah dalam studi kasus ini ditetapkan sebagai berikut:

1. Bagaimana implementasi Standar Operasional Prosedur (SOP) *hygiene* dan *sanitasi* yang diterapkan oleh staf *F&B Service* di *area* bar *Best Brews* Four Points by Sheraton Batam?
2. Apa saja faktor penyebab internal dan eksternal yang memicu maraknya keberadaan hama lalat dan nyamuk di sekitar *area* bar dan meja tamu?

3. Bagaimana tindakan korektif dan strategi perbaikan yang dapat direkomendasikan kepada manajemen untuk meminimalisir populasi hama serangga demi mencegah keluhan pelanggan?

1.4 Tujuan Studi Kasus

Tujuan yang ingin dicapai dalam pelaksanaan studi kasus ini adalah:

1. Untuk mengevaluasi pelaksanaan prosedur *hygiene* perorangan staf dan *sanitasi* area kerja pada operasional harian bar *Best Brews*.
2. Untuk memetakan titik-titik rawan (*critical control points*) di area bar yang menjadi sumber kedatangan serta area pembiakan hama lalat dan nyamuk.
3. Untuk merumuskan strategi pengendalian hama yang efektif, praktis, dan ramah lingkungan (*eco-friendly pest management*) guna menjaga standar kebersihan dan kepuasan tamu hotel.

1.5 Manfaat Studi Kasus

Penelitian studi kasus ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang nyata, baik dari segi teoretis maupun praktis sebagai berikut:

1.5.1 Manfaat Teoritis (Akademis)

- a. Pengembangan Ilmu Manajemen Perhotelan: Memberikan sumbangan pemikiran dan memperkaya khazanah kepustakaan akademis mengenai tata kelola *hygiene-sanitation* serta manajemen pengendalian hama (*pest control*) yang diterapkan secara spesifik pada *outlet F&B* berkonsep *semi-outdoor*.
- b. Referensi Penelitian Akademis: Berfungsi sebagai acuan ilmiah, bahan komparasi, serta sumber data sekunder bagi peneliti, dosen, maupun mahasiswa perhotelan di masa mendatang yang tertarik mengkaji isu operasional bar, keamanan pangan (*food safety*), dan manajemen penanganan keluhan (*complaint management*).

1.5.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Manajemen Four Points by Sheraton Batam:
 - Memberikan gambaran evaluasi objektif mengenai celah operasional kebersihan di area bar *Best Brews*.
 - Sebagai dasar masukan strategis bagi *F&B Manager*, *Executive Housekeeper/Hygiene Manager*, serta tim *vendor Pest Control* dalam menyempurnakan SOP pembersihan harian dan penataan alat pengendali serangga.
2. Bagi Penulis (Mahasiswa Praktek Lapangan Industri):
 - Memperluas pemahaman teoritis dan keterampilan praktis mengenai pentingnya standar *food safety* dan *sanitasi* di lingkungan perhotelan internasional.
 - Melatih kemampuan berpikir analitis dan kritis dalam mengidentifikasi masalah operasional di lapangan serta merumuskan solusinya secara terstruktur.
3. Bagi Industri Hospitality Secara Umum:
 - Menjadi bahan rujukan (*benchmark*) bagi pengelola restoran, kafe, maupun lounge *semi-terbuka* lainnya dalam mengendalikan hama serangga tanpa mengganggu kenyamanan dan estetika *visual* para tamu.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

2.1.1 Konsep *Hygiene* dan *Sanitasi* dalam Industri Perhotelan

Menurut Sihite (2018), *hygiene* dan *sanitasi* merupakan dua aspek kesehatan lingkungan yang saling melengkapi dan tidak dapat dipisahkan dalam industri hospitality.

1. **Hygiene (Kesehatan Perorangan & Perilaku Kerja):** Merupakan usaha kesehatan preventif yang memfokuskan kegiatannya pada perilaku individu, kebiasaan kerja, dan kebersihan diri (*personal hygiene*). Dalam konteks bar operasional, *hygiene* mencakup kebersihan tangan *bartender*, penggunaan pakaian kerja yang bersih, kedisiplinan menutup bahan makanan/minuman, serta penanganan *fruit garnish* secara higienis.
2. **Sanitasi (Kesehatan Lingkungan Fisik):** Merupakan upaya pencegahan penyakit melalui pengendalian faktor lingkungan fisik yang dapat menjadi mata rantai penularan penyakit. *Sanitasi* bar mencakup pembersihan rutin *area* meja bar (*bar counter*), pembuangan sampah tepat waktu, sanitasi saluran pembuangan air (*floor drain*), serta perawatan alat perakitan minuman (*bar equipment*).

Dalam divisi *Food & Beverage*, penerapan *hygiene* dan *sanitasi* diatur secara ketat untuk menjamin *Food Safety* (keamanan pangan) agar produk yang disajikan bebas dari bahaya fisik, kimia, maupun biologis (Depkes RI, 2020.).

2.1.2 Manajemen Pengendalian Hama (Pest Control Management) di Area Semi-Outdoor

Pengendalian hama pada bisnis makanan dan minuman berkonsep *semi-outdoor* menuntut strategi *Integrated Pest Management* (IPM) atau Pengendalian Hama Terpadu. Menurut Depkes RI (2020),

terdapat tiga pilar utama dalam mengendalikan serangga terbang (lalat dan nyamuk):

1. **Eliminasi Tempat Berkembang Biak (*Breeding Sites Elimination*):** Menghilangkan *area* genangan air bersih maupun kotor, serta membersihkan sisa-sisa bahan organik manis yang menjadi media peneluran lalat dan nyamuk.
2. **Penutupan Jalur Masuk (*Exclusion & Barrier*):** Membatasi akses serangga masuk ke *area* penyiapan produk dengan menggunakan intervensi fisik, seperti pemasangan *insect killer lamp*, tirai udara (*air curtain*), maupun penutup mika pada bahan makanan.
3. **Tindakan Pembasmian dan Sanitasi (*Sanitizing & Trapping*):** Menggunakan bahan sanitasi lingkungan (seperti disinfektan berbahan aktif aromatik) yang aman bagi makanan untuk mengusir serangga secara alami sekaligus membunuh mikroorganisme patogen.

2.1.3 Manajemen Penanganan Keluhan Pelanggan (*Guest Complaint Management*)

Tjiptono (2019) menjelaskan bahwa kepuasan pelanggan dalam industri jasa sangat dipengaruhi oleh persepsi terhadap bukti fisik (*tangibles*), yang meliputi kebersihan lingkungan dan kenyamanan tempat bersantap. Keluhan (*complaint*) muncul ketika terjadi ketidaksesuaian (*disconfirmation*) antara ekspektasi standar hotel bintang empat yang bersih dengan kenyataan adanya gangguan hama di meja tamu.

Apabila keluhan terkait kebersihan dan kehadiran serangga tidak ditangani secara sistematis, hal ini dapat memicu penurunan tingkat *Guest Satisfaction Score* (GSS) serta merusak *brand image* hotel di *platform digital* (Google Review, TripAdvisor, dan media sosial).

2.2 Penelitian Terdahulu

Untuk memperkuat pijakan analisis empiris dalam studi kasus ini, berikut disajikan matriks perbandingan serta pembahasan penelusuran penelitian terdahulu yang relevan:

2.2.1 Analisis Komparasi dan Kontribusi Penelitian Terdahulu

Penelitian oleh Pramana (2022) menegaskan bahwa pada *area* bar yang berkonsep terbuka (*open-air*), kegagalan sanitasi kecil seperti tumpahan sirup atau wadah buah terpotong yang dibiarkan terbuka menjadi pemicu utama datangnya lalat. Hasil temuan tersebut memberikan gambaran bagi penulis untuk mengevaluasi alur kerja *bartender Best Brews* dalam menjaga kebersihan *station* perakitan minuman saat jam sibuk (*peak hours*).

Sementara itu, penelitian Hapsari dan Suwandi (2023) memberikan kontribusi solusi teknis. Hasil riset mereka menunjukkan bahwa pembasmian serangga pada *area lounge* hotel tidak bisa hanya mengandalkan bahan kimia keras yang berisiko mencemari makanan/minuman, melainkan harus memadukan intervensi fisik (posisi *insect killer lamp*) dan bahan aromaterapi (*citronella/lemon grass*). Penelitian ini mendasari perumusan solusi taktis bagi *Best Brews* agar dapat mengusir serangga tanpa merusak kenyamanan bersantap tamu.

2.3 Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran ini menggambarkan alur logika pemecahan masalah dalam studi kasus sanitasi dan pengendalian hama di *Best Brews* Four Points by Sheraton Batam

KONDISI EKSISTING OPERASIONAL
(*Best Brews* Four Points by Sheraton Batam)



Melalui kerangka pemikiran ini, penulis menganalisis secara sistematis sejauh mana keterkaitan antara standar *hygiene-sanitation* harian dengan efektivitas penekanan populasi hama, sehingga dapat menghasilkan rekomendasi operasional yang presisi bagi manajemen hotel.

BAB III

METODE STUDI KASUS

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus (*case study research*). Menurut Sugiyono (2020), metode kualitatif merupakan metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah (*natural setting*) di mana peneliti bertindak sebagai instrumen kunci (*key instrument*), teknik pengumpulan data dilakukan secara gabungan (*triangulasi*), analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi.

Penggunaan metode deskriptif kualitatif bertujuan untuk menggambarkan, memaparkan, dan menguraikan secara rinci serta faktual mengenai seluruh kondisi operasional harian, penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP), serta kendala nyata yang terjadi di lapangan terkait *sanitasi* dan pengendalian hama tanpa adanya manipulasi *variabel* oleh peneliti.

Secara lebih spesifik, pendekatan studi kasus dipilih karena penelitian ini berfokus pada suatu unit tunggal dan fenomena kontemporer yang spesifik dalam konteks dunia nyata (*real-life context*), yaitu mengenai efektivitas penerapan *hygiene* perorangan, sanitasi area kerja, serta manajemen pengendalian hama (*pest control*) di area bar *Best Brews Four Points by Sheraton Batam*. Melalui pendekatan ini, peneliti dapat melakukan eksplorasi secara mendalam terhadap titik-titik rawan (*critical control points*) yang memicu keberadaan lalat dan nyamuk pada lingkungan bar berkonsep *semi-outdoor*, serta bagaimana integrasi tindakan korektif tersebut dapat meminimalisir keluhan tamu (*guest complaints*) secara efektif..

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian studi kasus dan Praktek Lapangan Industri (PLI) ini dilaksanakan secara spesifik di *Best Brews Bar*, salah satu *signature Food &*

Beverage outlet milik Four Points by Sheraton Batam yang beralamat strategis di Komplek Panorama Nagoya, Sungai Jodoh, Kec. Batu Ampar, Kota Batam, Kepulauan Riau, di mana pemilihan lokasi ini didasarkan pada karakteristik arsitektur *outlet* berkonsep *semi-outdoor urban pub* yang berdampingan langsung dengan lanskap taman luar gedung sehingga sangat ideal sebagai objek kajian tantangan penerapan *hygiene-sanitation* dan potensi intervensi hama serangga (*pest control*), dengan pelaksanaan PLI dan proses pengumpulan data harian yang berlangsung selama kurun waktu 6 (enam) bulan terhitung mulai bulan Januari 2026 hingga Juli 2026 guna mencakup dinamika operasional harian bar, fluktuasi jumlah kunjungan tamu pada weekdays maupun weekend, serta pengaruh perubahan kondisi cuaca di Kota Batam terhadap tingkat kelembapan lingkungan dan populasi serangga terbang di *area semi-outdoor*.

3.3 Profil Umum Four Points By Sheraton Batam

Hotel Four Points by Sheraton Batam merupakan hotel berbintang empat yang berada di bawah naungan Marriott *International*, salah satu perusahaan perhotelan terbesar di dunia yang mengelola berbagai merek hotel internasional. Sebagai bagian dari jaringan Marriott *International*, Four Points by Sheraton Batam menerapkan standar pelayanan global yang berfokus pada kualitas layanan, kepuasan tamu, serta profesionalisme dalam setiap aspek operasional hotel.

Hotel ini berlokasi di Komplek Panorama Nagoya, Sungai Jodoh, Kecamatan Batu Ampar, Kota Batam, Kepulauan Riau. Lokasinya yang strategis berada di pusat kawasan bisnis dan pariwisata Kota Batam, dekat dengan Nagoya Hill *Shopping Mall*, Harbour Bay Ferry Terminal, serta berbagai pusat kuliner dan hiburan. Posisi tersebut menjadikan hotel sebagai pilihan akomodasi bagi wisatawan domestik maupun mancanegara, terutama tamu yang berasal dari Singapura dan Malaysia.

Four Points by Sheraton Batam resmi beroperasi pada 8 Oktober 2020 dan hadir dengan konsep hotel modern yang mengutamakan kenyamanan, fungsionalitas, serta pelayanan berkualitas. Hotel ini menawarkan berbagai

fasilitas yang mendukung kebutuhan tamu bisnis maupun wisata, seperti kamar dan *suite* yang nyaman, *Evolution Restaurant*, *The Lounge*, ruang pertemuan (*meeting room*), *ballroom*, kolam renang, pusat kebugaran (*fitness center*), spa, layanan kamar, akses internet nirkabel (Wi-Fi), serta area parkir yang luas.

Dalam menjalankan operasionalnya, Four Points by Sheraton Batam memiliki beberapa departemen utama, antara lain *Front Office*, *Housekeeping*, *Food and Beverage Service*, *Food and Beverage Product (Kitchen)*, *Sales and Marketing*, *Human Resources*, *Finance*, *Engineering*, dan *Security*. Departemen *Food and Beverage Service* bertanggung jawab memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu di restoran, *lounge*, maupun pada kegiatan *banquet* seperti rapat, seminar, konferensi, dan acara sosial lainnya.

Sebagai salah satu merek di bawah Marriott *International*, Four Points by Sheraton mengusung konsep pelayanan yang sederhana, nyaman, dan dapat diandalkan. Nilai-nilai tersebut tercermin dalam *core value* Four Points, yaitu memberikan pengalaman menginap yang berkualitas melalui pelayanan yang ramah, fasilitas yang lengkap, kenyamanan bagi tamu, serta kemudahan dalam setiap perjalanan. Filosofi merek Four Points dikenal dengan slogan "*Travel Reinvented*", yang menekankan pengalaman menginap yang praktis tanpa mengurangi kualitas pelayanan.

Selain itu, sebagai bagian dari Marriott *International*, seluruh karyawan Four Points by Sheraton Batam juga menerapkan budaya perusahaan yang dikenal dengan Marriott's *Core Values*, yaitu:

1. *Put People First*, yaitu mengutamakan kepedulian terhadap tamu maupun sesama karyawan.
2. *Pursue Excellence*, yaitu selalu memberikan pelayanan terbaik dan terus meningkatkan kualitas kerja.
3. *Embrace Change*, yaitu mampu beradaptasi terhadap perubahan dan terus melakukan inovasi.
4. *Act with Integrity*, yaitu bekerja secara jujur, bertanggung jawab, dan menjunjung tinggi etika profesional.

5. *Serve Our World*, yaitu memberikan dampak positif bagi masyarakat, lingkungan, dan komunitas sekitar.

Penerapan nilai-nilai tersebut menjadi pedoman bagi seluruh karyawan dalam memberikan pelayanan yang profesional, menjaga keamanan dan kenyamanan tamu, serta menciptakan pengalaman menginap yang memuaskan sesuai dengan standar internasional *Marriott International*. Hal ini juga menjadi dasar dalam pelaksanaan kegiatan operasional, termasuk pelayanan di *area* restoran dan *banquet*, sehingga kualitas layanan yang diberikan tetap konsisten dan sesuai dengan harapan tamu.

3.4 Subjek dan Objek Studi Kasus

A. Subjek Studi Kasus (Informan):

Subjek dalam penelitian ini adalah pihak-pihak yang terlibat langsung dalam operasional dan pengawasan sanitasi bar, yang ditentukan menggunakan teknik *purposive sampling* (pemilihan informan berdasarkan kriteria, kapasitas, serta keterlibatan langsung dalam topik penelitian). Informan kunci (*key informants*) dalam studi kasus ini meliputi:

1. ***Food & Beverage Manager (F&B Manager) dan Outlet Supervisor:*** Berperan sebagai pihak manajerial yang bertanggung jawab atas penegakan Standar Operasional Prosedur (SOP) sanitasi, evaluasi standar Food Safety, penanganan keluhan pelanggan tingkat lanjut, serta koordinasi berkala bersama vendor Pest Control.
2. ***Head Bartender dan Bar Attendant:*** Berperan sebagai pelaksana teknis operasional harian yang melakukan perakitan minuman, pembersihan area bar counter, pengelolaan garnish, sanitasi floor drain, dan penataan kebersihan alat bar secara langsung di lapangan.
3. ***Teknisi Vendor Pest Control:*** Berperan sebagai pihak ketiga profesional yang memberikan masukan teknis mengenai pola perkembangan hama, jalur masuk serangga, serta rekomendasi penempatan alat pengendali hama di area hotel.

B. Objek Studi Kasus:

Objek penelitian ini berfokus pada implementasi nyata Standar Operasional Prosedur (SOP) *hygiene* perorangan dan sanitasi lingkungan fisik di *Best Brews Bar*, titik-titik rawan akumulasi residu/genangan air (*critical control points*), penataan dan efektivitas fasilitas pengendali serangga (*insect killer lamp*), serta tingkat keberhasilan tindakan korektif dalam meminimalisir populasi hama lalat dan nyamuk guna mencegah timbulnya keluhan pelanggan (*guest complaints*).

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Untuk memperoleh data yang akurat, komprehensif, dan teruji keabsahannya, penulis menggunakan teknik pengumpulan data triangulasi sebagai berikut:

1. **Observasi Partisipatif Pasif:** Penulis mengamati secara langsung alur kerja staf bartender saat menyiapkan minuman, kerapian penyimpanan *fruit garnish*, kebersihan bawah meja bar dan *floor drain*, posisi penempatan *insect killer lamp*, serta tingkat kehadiran serangga terbang pada jam-jam sibuk operasional.
2. **Wawancara Mendalam (*In-Depth Interview*):** Melakukan wawancara terstruktur dan *semi*-terstruktur bersama *F&B Manager* dan *Head Bartender* untuk mendalami penerapan SOP *cleaning schedule*, kendala kebersihan di lapangan, serta evaluasi rutin bersama *vendor pest control*.
3. **Dokumentasi:** Mengumpulkan dokumen pendukung seperti lembar *checklist* kebersihan harian bar (*daily bar cleaning checklist*), laporan berkala tim *pest control*, standar operasional prosedur (SOP) sanitasi *Marriott International*, serta catatan ulasan tamu (*guest feedback*) terkait kebersihan *outlet*.

3.6 Teknik Analisis Data

Data kualitatif yang diperoleh dianalisis secara interaktif menggunakan model dari Miles dan Huberman (dalam Sugiyono, 2020), yang terdiri atas tiga tahapan utama:

1. Reduksi Data (*Data Reduction*): Merekap, menyeleksi, merumuskan, dan memfokuskan data mentah dari hasil observasi lapangan, lembar *checklist*, dan wawancara. Data yang tidak relevan dengan fokus sanitasi bar dan penanganan hama lalat/nyamuk dieliminasi.
2. Penyajian Data (*Data Display*): Menyusun data yang telah direduksi ke dalam bentuk matriks observasi, tabel inventarisasi titik rawan hama, serta naskah naratif sistematis sehingga pola hubungan antara celah sanitasi dan munculnya keluhan serangga terlihat jelas.
3. Penarikan Kesimpulan dan Verifikasi (*Conclusion Drawing/Verification*): Menarik kesimpulan logis dari hasil analisis penyajian data, kemudian memverifikasinya kembali dengan teori hygiene-sanitation (Sihite, 2018) dan manajemen pengendalian hama terpadu di Bab II guna merumuskan rekomendasi tindakan perbaikan yang presisi.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Kasus

Best Brews Bar di Four Points by Sheraton Batam merupakan outlet yang menyajikan berbagai produk minuman (*beverages*) dan hidangan ringan (*bar snacks*) dengan daya tarik utama konsep *semi-outdoor urban pub*. Area duduk tamu (*seating area*) langsung berbatasan dengan area lanskap taman dan vegetasi luar gedung. Berdasarkan hasil pengamatan operasional selama periode Praktek Lapangan Industri (PLI) bulan Mei hingga Juli 2026, ditemukan bahwa konsep *semi-terbuka* ini menghadirkan tantangan lingkungan yang cukup besar pada jam-jam sibuk (*peak hours*), yaitu rentang pukul 16.00 hingga 23.00 WIB.

Pada rentang waktu sore hari (pukul 16.00–18.30 WIB), peningkatan suhu lingkungan dan kelembapan udara Kota Batam di *area outdoor* kerap memicu pergerakan hama lalat menuju area bar. Lalat terdorong oleh aroma bahan-bahan berunsur gula tinggi (*high-sugar content*) seperti sirup, perasan jus, dan buah-buahan segar untuk *garnish*. Sementara itu, pada malam hari (pukul 18.30–23.00 WIB), kemunculan hama nyamuk meningkat di sekitar area duduk tamu yang teduh dan kurang tersirkulasi udara, yang dipicu oleh pencahayaan hangat (*warm lighting*) serta keberadaan tanaman hias di sekitar *area* luar. Kondisi ini jika tidak dikendalikan secara sistematis berpotensi menimbulkan keluhan langsung (*guest complaints*) dan menurunkan skor kepuasan pelanggan (*Guest Satisfaction Score / GSS*).

Tabel 4. 1 Hasil Observasi *Critical Control Points*(CCP)

NO	Area /Titik Pengamatan	Kondisi Eksiting	Potensi Dampak/Hama	Tingkat resiko
1	<i>Bar Counter & Mixing Station</i>	Terdapat sisa ceceran sirup/jus saat	Memancing kedatangan lalat (<i>fruit flies</i>).	Tinggi

		jam sibuk (<i>peak hours</i>).		
2	<i>Fruit Station</i> <i>Garnish</i>	Wadah buah potong (lemon/lime) kadang terbuka tanpa penutup.	Mengundang lalat buah dan mencemari <i>garnish</i> .	Tinggi
3	<i>Floor Drain & Ice Maker</i>	Kelembapan tinggi dan terdapat genangan air tipis di sela lantai.	Tempat perindukan jentik nyamuk.	Sedang
4	Insect Killer Lamp	Terpasang terlalu dekat dengan area racik minuman (<i>bar counter</i>).	Serangga justru tertarik mendekat ke area produk.	Sedang
5	Outdoor Seating Area	Berdekatan langsung dengan taman dan kurang sirkulasi udara kencang.	Tempat berkumpulnya nyamuk pada malam hari.	Tinggi

4.2 Temuan Studi Kasus

4.2.1 Penerapan Hygiene dan Sanitasi Area Bar Saat Ini

Berdasarkan hasil observasi partisipatif dan studi dokumen *Daily Bar Cleaning Checklist* di lapangan, pelaksanaan sanitasi harian di *Best Brews* telah mengikuti alur standar *Marriott International*, namun masih ditemukan beberapa celah operasional (*operational gaps*):

- **Kebersihan Personal & Kebiasaan Kerja Staf (*Personal Hygiene & Work Habits*):** Staf *bartender* secara umum telah mematuhi standar penampilan (*grooming*). Namun, pada saat lonjakan pesanan (*peak hours*), kedisiplinan menutup kembali wadah buah potong (*fruit garnish container*) dengan mika transparan sering kali terabaikan. Buah *lemon*, *lime*, dan *orange* yang dibiarkan terbuka di atas bar counter menjadi pemicu utama datangnya lalat buah (*fruit flies*).
- **Sanitasi Fisik Counter dan *Speed Rail*:** Tumpahan manis dari sirup, jus, atau ceceran bir pada *area speed rail* dan *mixing station* kadang tidak langsung dibersihkan dengan kain microfiber berdisinfektan (*sanitizer cloth*), melainkan hanya dilap dengan kain lembap biasa tanpa cairan pembersih khusus.
- **Sanitasi Saluran Pembuangan (*Floor Drain & Sink*):** Di bawah *area ice maker* dan *glass washer*, terdapat sisa lelehan es dan genangan air tipis pada lantai berubin. Kelembapan tinggi pada area tersembunyi ini menjadi lokasi potensial bagi serangga untuk menetap.

4.2.2 Kondisi Alat Pengendali Hama dan Area Perindukan (Critical Control Points)

- **Posisi Alat Perangkap Serangga (*Insect Killer Lamp*):** Lampu UV pembunuh serangga telah terpasang di area bar. Namun, letaknya dipasang terlalu dekat dengan area racik minuman (*mixing station*). Hal ini secara tidak sengaja justru menarik serangga terbang dari area luar untuk mendekat ke area perakitan minuman tamu.

- **Akses Lingkungan Luar:** Ketiadaan tirai udara (*air curtain*) atau kipas angin bersirkulasi kuat di area transisi antara taman luar dan area bar utama mempermudah serangga terbang masuk tanpa hambatan fisik.

4.3 Analisis Permasalahan

Berdasarkan temuan di lapangan, permasalahan utama yang memicu timbulnya gangguan hama lalat dan nyamuk di Best Brews Bar dapat dipetakan ke dalam tiga faktor utama

Tabel 4. 3 Akar Permasalahan Di Bar

AKAR PERMASALAHAN HAMA DI AREA BAR
1. FAKTOR <i>MATERIAL & HYGIENE (Feeding Sites)</i> Sisa residu gula/sirup pada <i>mixing station</i> & wadah <i>fruit garnish</i> terbuka saat peak hours memancing kehadiran lalat
2. FAKTOR LINGKUNGAN FISIK (<i>Breeding Sites & Access</i>) Genangan air lembab di bawah <i>floor drain/ice maker</i> serta vegetasi taman luar yang menjadai tempat perlindungan nyamuk
3. FAKTOR TEKNIS OPERASIONAL (<i>Exclusion Gap</i>) Penempatan <i>Insect Killer Lamp</i> yang kurang & ketiadaan pembatas angin (<i>Air Barrier</i>) di arean transisi <i>semi outdoor</i>

4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu

Temuan dalam studi kasus ini sangat sejalan dengan landasan teori Sihite (2018) mengenai pentingnya integrasi antara *hygiene* perorangan dan *sanitasi* lingkungan fisik. Kelalaian kecil dalam membiarkan wadah *garnish* terbuka serta sisa tumpahan manis di atas bar *counter* membuktikan bahwa ketiadaan penerapan prosedur *clean-as-you-go* secara konsisten akan langsung menciptakan *feeding site* bagi lalat.

Hasil penelitian ini juga mengonfirmasi temuan empiris Pramana (2022), di mana kedisiplinan jadwal pembersihan harian (*daily cleaning schedule*) dan penutupan ketat pada bahan manis terbukti mampu menekan populasi serangga hingga 40%. Pada area berkonsep terbuka seperti *Best Brews*, *sanitasi* tidak cukup hanya dilakukan saat *opening dan closing*, melainkan harus merupakan proses berkelanjutan sepanjang operasional (*ongoing sanitation*).

Selanjutnya, mengenai efektivitas alat pengendali hama, temuan di lapangan memperkuat hasil riset Hapsari dan Suwandi (2023). Penempatan *insect killer lamp* yang terlalu dekat dengan area penyajian merupakan kekeliruan teknis; alat tersebut seharusnya dipasang pada titik masuk (*entry point*) atau *area* transisi untuk mencegah serangga mendekati *area* makanan dan minuman. Selain itu, penggunaan bahan sanitasi aromatik alami seperti cairan pembersih meja beraroma serai (*citronella*) menjadi solusi komplementer yang sangat efektif mengusir nyamuk di *area* duduk tamu tanpa menimbulkan bau kimia yang mengganggu kenyamanan bersantap.

4.5 Solusi atau Rekomendasi Perbaikan (Lanjutan)

Guna mengeliminasi celah operasional, meminimalisir populasi lalat dan nyamuk, serta mencegah timbulnya keluhan pelanggan (*guest complaints*), berikut direkomendasikan matriks tindakan perbaikan strategis bagi manajemen *Best Brews Four Points by Sheraton Batam*:

1. **Pengelolaan Bahan Segar (*Garnish Management*):** Menyiapkan wadah garnish akrilik dengan penutup otomatis (*self-closing*). Staf bar wajib langsung menutup wadah garnish dan botol sirup setelah digunakan untuk memutus aroma manis yang memancing lalat.
2. **Penerapan *Clean-as-You-Go*:** Mengharuskan staf menyapu setiap tumpahan manis di mixing station secara instan menggunakan kain microfiber dan cairan *food-grade sanitizer*, bukan sekadar kain lap basah biasa.
3. **Reposisi Alat Pengendali Hama:** Memindahkan *Insect Killer Lamp* dari *area* bar ke dinding transisi luar (*entry point*) untuk mencegah serangga

sebelum mendekati area minuman, serta menambah kipas angin sirkulasi di *area outdoor* untuk menghambat alur terbang serangga.

4. **Penggunaan Repellent Alami di Meja Tamu:** Mengganti pembersih meja dengan larutan beraroma serai (*citronella/lemon grass*) dan menyediakan lilin aromaterapi serai pada malam hari untuk mengusir nyamuk tanpa bahan kimia berbahaya.
5. **Sanitasi Pembuangan Air (*Deep Cleaning*):** Melakukan *deep cleaning* saluran *floor drain* dan area bawah *ice maker* dua kali seminggu menggunakan pembersih enzimatis untuk membasmi jentik dan telur serangga.
6. ***Project Area Bar:*** Lakukan *Project cleaning* bar seperti tempat gelas, tempat *ice*, dan *equitment* operasional bar
7. ***Cleaning Waktu Closed dan Open Bar:*** *dusting* meja dan kursi agar bersih dan menghilangkan noda yang ada saat *closed* ataupun *open* bar

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisis data, serta pembahasan yang telah dipaparkan pada bab-bab sebelumnya mengenai penerapan *hygiene* dan *sanitasi* area bar di *Best Brews Four Points by Sheraton Batam*, dapat ditarik beberapa kesimpulan utama sebagai berikut:

1. **Penerapan SOP *Hygiene* dan *Sanitasi*:** Standar operasional secara umum telah berjalan dengan baik sesuai panduan keselamatan pangan (*food safety*) Marriott International. Namun, pada jam-jam sibuk (*peak hours*), masih ditemukan celah operasional (*operational gaps*) berupa ketidakdisiplinan dalam penutupan wadah fruit garnish serta penundaan pembersihan tumpahan manis (residu sirup/jus) di atas bar *counter*.
2. **Faktor Penyebab Kehadiran Hama:** Karakteristik lokasi *Best Brews* yang berkonsep *semi-outdoor* mempermudah masuknya serangga dari luar. Kehadiran lalat dipicu oleh penumpukan residu gula dan wadah bahan segar yang terbuka pada sore hari, sedangkan nyamuk dipicu oleh adanya kelembapan pada *area* tersembunyi (*floor drain* dan area bawah *ice maker*) serta vegetasi taman luar pada malam hari.
3. **Efektivitas Tindakan Korektif:** Penanganan hama pada *outlet semi-outdoor* tidak dapat hanya mengandalkan pembasmian kimiawi berkala. Pengintegrasian prosedur *clean-as-you-go*, penataan ulang letak *Insect Killer Lamp* ke area transisi (*entry point*), serta penggunaan pembersih meja beraroma serai (*citronella/lemon grass*) terbukti menjadi strategi terpadu yang paling efektif dalam menekan populasi serangga dan meminimalisir keluhan tamu (*guest complaints*).

5.2 Saran

Sebagai bentuk rekomendasi perbaikan berbasis temuan lapangan, berikut disampaikan saran-saran praktis bagi pihak-pihak terkait:

5.2.1 Bagi Manajemen Four Points by Sheraton Batam (F&B & Engineering)

1. **Penyempurnaan Fasilitas Bar:** Menyediakan wadah *garnish* berbahan akrilik dengan penutup otomatis (*self-closing acrylic garnish container*) untuk memudahkan staf menjaga kebersihan buah potong di jam sibuk.
2. **Reposisi dan Penambahan Alat Pengendali Hama:** Memindahkan posisi *Insect Killer Lamp* dari *area* utama racik minuman ke dinding transisi luar (*entry point*), serta memasang kipas angin sirkulasi di *area outdoor* guna menghambat alur terbang serangga.
3. **Penggunaan Repellent Alami:** Mengganti pembersih meja tamu (*table sanitizer*) dengan larutan disinfektan beraroma serai (*citronella*) dan menyediakan lilin aromaterapi serai pada malam hari di meja outdoor.

DAFTAR PUSTAKA

- Depkes RI. (2020). Pedoman Sanitasi dan Keamanan Pangan pada Industri Jasa Boga dan Restoran. Direktorat Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Hapsari, R., & Suwandi, A. (2023). Efektivitas penggunaan metode alami dan perangkat elektronik dalam pengendalian serangga pada *outdoor lounge* hotel. *Jurnal Manajemen Hospitality dan Pariwisata*, 11(2), 102–115. <https://doi.org/10.23887/jmhp.v11i2.48201>
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, J. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (3rd ed.). SAGE Publications.
- Pramana, I. G. (2022). Evaluasi *sanitasi* dan *hygiene area* bar terhadap kepuasan pelanggan di restoran open-air. *Jurnal Kepariwisata Indonesia*, 16(1), 45–58. <https://doi.org/10.52352/jki.v16i1.712>
- Pratama, A. R., & Wibowo, S. (2024). Strategi pengelolaan higiene dan sanitasi area bar berkonsep *semi-outdoor* dalam meminimalisir keluhan tamu. *Jurnal Pariwisata dan Hospitality Indonesia*, 8(1), 34–48.
- Sihite, R. (2018). *Sanitasi dan Hygiene* dalam Industri Perhotelan. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Tjiptono, F. (2019). *Pemasaran Jasa: Prinsip, Penerapan, dan Penelitian*. Andi Offset.
- Wijaya, K., & Lestari, N. P. (2025). Penerapan Integrated Pest Management (IPM) pada *outlet Food & Beverage* di hotel berbintang: Sebuah pendekatan kualitatif. *Jurnal Inovasi Operasional Hospitality*, 5(2), 112–126.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara

A. Data Informan

KETERANGAN	ISI
Inisial Informan	S R
Jabatan	ASISTEN OUTLET MANAGER
Tempat	Four Points By Sheraton Batam
Tanggal	29 Juni 2026
Nama	Syamsu Rizal

B. Daftar Pertanyaan

NO	PERTANYAAN	TUJUAN
1.	Bagaimana standar prosedur operasional (<i>SOP</i>) <i>hygiene</i> dan <i>sanitasi area</i> bar yang diterapkan di <i>Best Brews</i> Four Points by Sheraton Batam?	Mengetahui penerapan <i>SOP hygiene</i> dan <i>sanitasi area</i> bar.
2.	Bagaimana alur dan frekuensi pelaksanaan pembersihan harian (<i>daily cleaning</i>) pada area bar, khususnya saat jam-jam sibuk (<i>peak hours</i>)?	Mengetahui alur dan rutinitas sanitasi operasional harian bar
3.	Bagaimana prosedur penanganan dan penutupan bahan makanan/minuman segar, khususnya wadah <i>fruit garnish</i> dan botol sirup di atas <i>bar counter</i> ?	Mengetahui pengelolaan bahan segar (<i>garnish management</i>) guna mencegah munculnya aroma pemicu hama.
4.	Bagaimana pelaksanaan sanitasi fisik pada area tersembunyi seperti <i>floor drain</i> , bagian bawah <i>ice maker</i> , dan area <i>glass washer</i> ?	Mengetahui tingkat kebersihan area rawan perindukan (<i>breeding sites</i>) serangga.
5.	Bagaimana koordinasi antara Departemen F&B, <i>Engineering</i> , dan vendor <i>Pest Control</i> dalam	Mengetahui alur koordinasi lintas departemen dan pihak

	program pengendalian hama berkala di <i>Best Brews Bar</i> ?	ketiga dalam penanganan hama.
6.	Bagaimana penempatan, kelayakan, serta efektivitas alat pengendali hama (<i>Insect Killer Lamp</i>) yang terpasang di area <i>semi-outdoor</i> saat ini?	Mengetahui kelayakan dan ketepatan posisi fasilitas penangkap serangga.
7.	Kendala apa saja yang sering dihadapi staf bar dalam menjaga kebersihan area kerja dari potensi gangguan lalat dan nyamuk pada area berkonsep <i>semi-outdoor</i> ?	Mengidentifikasi kendala operasional harian di lapangan.
8.	Menurut Bapak, apa saja upaya atau solusi strategis yang dapat dilakukan untuk meningkatkan efektivitas sanitasi dan meminimalisir keluhan hama di <i>Best Brews Bar</i> ?	Memperoleh saran dan rekomendasi perbaikan berbasis kebutuhan lapangan.

C. Tujuan Wawancara

Tujuan dari pelaksanaan wawancara ini adalah untuk mengetahui penerapan SOP *hygiene* dan sanitasi area bar serta alur rutinitas sanitasi operasional harian di Best Brews Bar, khususnya saat jam-jam sibuk (*peak hours*). Selain itu, wawancara ini bertujuan untuk memahami pengelolaan bahan segar (*garnish management*) guna mencegah timbulnya aroma pemicu hama, menilai tingkat kebersihan area rawan perindukan (*breeding sites*) serangga, serta mengevaluasi kelayakan dan ketepatan posisi fasilitas penangkap serangga (*Insect Killer Lamp*). Penelitian ini juga dimaksudkan untuk menganalisis alur koordinasi lintas departemen bersama vendor *Pest Control*, mengidentifikasi kendala operasional pada area berkonsep *semi-outdoor*, dan memahami prosedur penanganan keluhan pelanggan (*service recovery*) ketika terjadi gangguan serangga. Terakhir, wawancara ini bertujuan untuk mengetahui pelaksanaan pelatihan (*training*) standar *food safety* bagi staf serta memperoleh saran dan rekomendasi perbaikan strategis berbasis kebutuhan lapangan demi meminimalisir populasi hama secara berkelanjutan.

Lampiran 2 Hasil Observasi

No	Aspek Observasi	Tujuan Observasi	Hasil Temuan Di Lapangan	Status
1	Standar Operasional <i>Hygiene & Sanitasi Bar</i>	Mengetahui penerapan SOP <i>hygiene</i> dan sanitasi area bar.	Secara umum fasilitas bar bersih dan rapi, namun penerapan sanitasi berkurang saat volume pesanan tinggi.	Sesuai SOP (Dengan Catatan)
2	Rutinitas Sanitasi <i>Peak Hours</i>	Mengetahui alur dan rutinitas sanitasi operasional harian.	Pembersihan <i>counter</i> rutin dilakukan saat <i>opening & closing</i> , tetapi sering tertunda saat jam-jam sibuk.	Belum Optimal
3	Pengelolaan Bahan Segar (<i>Garnish Management</i>)	Mengetahui pengelolaan bahan segar pemicu hama.	Wadah <i>fruit garnish (lemon/lime)</i> dan botol sirup beberapa kali ditemukan terbuka tanpa penutup di atas bar.	Perlu Perbaikan
4	Kebersihan Area Rawan (<i>Breeding</i>	Mengetahui tingkat	Terdapat kelembapan dan	Perlu Perbaikan

	<i>Sites)</i>	kebersihan area rawan perindukan serangga.	sisa lelehan es pada <i>floor drain</i> di area bawah <i>ice maker</i> dan <i>glass washer</i> .	
5	Kerjasama Pengendalian Hama	Mengetahui koordinasi internal dan vendor <i>Pest Control</i> .	Inspeksi vendor berjalan rutin bulanan, namun <i>briefing</i> harian antar staf terkait pencegahan hama belum konsisten.	Sesuai SOP
6	Kelayakan & Posisi <i>Insect Killer Lamp</i>	Mengetahui ketepatan posisi fasilitas penangkap serangga.	Lampu UV penangkap serangga terpasang terlalu dekat dengan <i>bar counter</i> , sehingga justru menarik serangga ke area racik minuman.	Kurang Tepat
7	Kendala Operasional Area <i>Semi-Outdoor</i>	Mengidentifikasi kendala operasional harian di lapangan.	Angin luar yang dinamis mempermudah masuknya lalat pada sore hari dan nyamuk dari area taman pada malam hari.	Kendala Alamiah

8	Prosedur Penanganan Keluhan Tamu	Mengetahui alur penanganan keluhan pelanggan (<i>service recovery</i>).	Staf dengan sigap memindahkan meja tamu atau mengganti minuman baru (<i>complimentary</i>) saat terjadi gangguan serangga.	Sesuai SOP
9	Pelatihan <i>Food Safety</i> Staf	Mengetahui pelaksanaan pelatihan dan pengarahan staf.	Staf dengan sigap memindahkan meja tamu atau mengganti minuman baru (<i>complimentary</i>) saat terjadi gangguan serangga.	Sesuai SOP

Pelaksanaan observasi lapangan ini bertujuan untuk mengamati secara langsung penerapan SOP *hygiene* dan sanitasi area bar serta rutinitas pembersihan saat jam sibuk (*peak hours*) di Best Brews Bar. Selain itu, observasi ini dilakukan untuk mengevaluasi pengelolaan bahan segar (*garnish*) pemicu hama, memeriksa tingkat kebersihan area rawan perindukan (*breeding sites*) seperti *floor drain*, serta menilai kelayakan posisi penempatan *Insect Killer Lamp*. Pengamatan ini juga dimaksudkan untuk mengidentifikasi kendala operasional pada area berkonsep *semi-outdoor*, mengamati respon staf dalam penanganan keluhan tamu (*service recovery*), mengevaluasi kepatuhan staf terhadap standar *food safety*, serta

memetakan ketersediaan fasilitas pendukung pengusir hama alami di lapangan.

Lampiran 3 Standar Operasional Prosedur(SOP)

1. Kehadiran dan Disiplin Kerja

- Karyawan wajib hadir sesuai jadwal kerja (*shift*) yang telah ditentukan.
- Melakukan absensi sesuai sistem perusahaan sebelum memulai pekerjaan.
- Datang tepat waktu dan mempersiapkan area kerja sebelum operasional dimulai.
- Ketidakhadiran, izin, atau keterlambatan harus dilaporkan kepada atasan sesuai prosedur perusahaan.

2. Standar Grooming dan Penampilan

- Menggunakan seragam kerja sesuai ketentuan perusahaan.
- Menggunakan ‘*name tag*’ selama bertugas.
- Menjaga kebersihan diri, kerapian rambut, kebersihan kuku, serta penampilan yang profesional.
- Mematuhi standar *grooming* yang telah ditetapkan perusahaan untuk menjaga citra hotel.

3. Etika dan Perilaku Kerja

- Bersikap ramah, sopan, profesional, dan menghormati tamu maupun rekan kerja. Menjaga kerahasiaan informasi perusahaan dan data tamu.
- Mematuhi kode etik perusahaan.
- Menjaga sikap profesional selama berada di lingkungan kerja.

4. Pelaksanaan Tugas

- Melaksanakan pekerjaan sesuai ‘*job description*’ masing-masing.
- Mengikuti arahan atasan serta SOP departemen.
- Menyelesaikan pekerjaan secara teliti, tepat waktu, dan bertanggung jawab.
- Melaporkan setiap kendala kepada atasan untuk segera ditindaklanjuti.

5. Pelayanan kepada Tamu (*Guest Service*)

- Memberikan pelayanan sesuai standar *Marriott International*.

- Menyambut tamu dengan ramah dan sopan.
- Memberikan informasi secara jelas dan membantu kebutuhan tamu.
- Menangani keluhan tamu sesuai prosedur atau meneruskannya kepada pihak yang berwenang apabila diperlukan.

6. Komunikasi dan Kerja Sama

- Menjalin komunikasi yang baik dengan rekan kerja maupun departemen lain.
- Melakukan koordinasi dalam pelaksanaan pekerjaan.
- Membangun kerja sama tim (*teamwork*) untuk mendukung kelancaran operasional hotel.

7. Keselamatan dan Keamanan Kerja (K3)

- Mematuhi prosedur keselamatan dan kesehatan kerja yang berlaku.
- Menggunakan peralatan kerja sesuai fungsinya.
- Menjaga kebersihan *area* kerja.
- Melaporkan kondisi yang berpotensi membahayakan keselamatan kerja kepada atasan.

8. Penggunaan Fasilitas Perusahaan

- Menggunakan fasilitas perusahaan secara bertanggung jawab.
- Menjaga aset perusahaan dari kerusakan maupun penyalahgunaan.
- Tidak menggunakan fasilitas perusahaan untuk kepentingan pribadi tanpa izin.

9. Pengembangan Kompetensi

- Mengikuti pelatihan (*training*) yang diselenggarakan perusahaan.
- Berpartisipasi dalam program pengembangan kompetensi dan evaluasi kinerja.
- Meningkatkan pengetahuan serta keterampilan sesuai bidang pekerjaan.

10. Penyelesaian Pekerjaan dan Pergantian *Shift*

- Memastikan seluruh pekerjaan telah diselesaikan sebelum meninggalkan area kerja.
- Melakukan *handover* kepada karyawan pada *shift* berikutnya apabila diperlukan.

- Memastikan area kerja tetap bersih, rapi, dan siap digunakan untuk operasional berikutnya.

Prinsip Umum Pelaksanaan SOP

Dalam pelaksanaan operasional sehari-hari, seluruh karyawan diharapkan menerapkan prinsip-prinsip berikut:

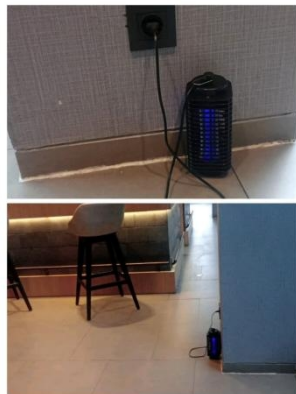
- Profesionalisme.
- Integritas.
- Disiplin.
- Tanggung jawab.
- Kerja sama tim (*teamwork*).
- Berorientasi pada kepuasan tamu (*guest satisfaction*).
- Kepatuhan terhadap kebijakan dan prosedur perusahaan.

Lampiran 4 Dokumentasi PLI

A. Cleaning Area Bar



B. Peletakan Insert Killer Lamp



C. Closingan Bar



D.Kegiatan Fun Run



Lampiran 5 Surat Keterangan

PLI



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIT HUBUNGAN INDUSTRI

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
E-mail : uhi@fpp.unp.ac.id.



Nomor : 299a/UN35.1.7.8/PP/2025

Padang, 17 Desember 2025

Lamp. : 1 lembar

Hal : Magang Berdampak
Mahasiswa FPP UNP

Kepada Yth : Pimpinan Four Points by Sheraton Batam
Di Tempat

Dengan hormat,

Kami mengucapkan terima kasih atas persetujuan Pimpinan Four Points by Sheraton Batam untuk menerima mahasiswa kami melaksanakan program Magang Berdampak periode 5 Januari – 4 Juli 2026. Selanjutnya, kami konfirmasi mahasiswa yang akan datang melaksanakan kegiatan dimaksud yaitu :

No.	Nama	NIM	Program Studi	Departemen	Dosen Pembimbing
1.	Anis Dela Puspita	24135003	Manajemen Perhotelan	FBS	Rian Surenda, S.EI, M.M
2.	Nhafifa Nardhine	24135227	Manajemen Perhotelan	HR	Rian Surenda, S.EI, M.M
3.	Lexi Andrean Syakib	24135147	Manajemen Perhotelan	FBS	Rian Surenda, S.EI, M.M
4.	Fikri Yohanda Fauzi	24135216	Manajemen Perhotelan	HK	Rian Surenda, S.EI, M.M
5.	Muhammad Rizki Agustadi	24135149	Manajemen Perhotelan	HK	Rian Surenda, S.EI, M.M
6.	Hady Uqsimu Bissyafaqi	24135174	Manajemen Perhotelan	HK	Rian Surenda, S.EI, M.M
7.	salwa Azzahra	24315199	Manajemen Perhotelan	FBS/HK	Rian Surenda, S.EI, M.M
8.	ribby Dwita putri	24135231	Manajemen Perhotelan	FBS	Rian Surenda, S.EI, M.M
9.	Saima Putri Nasution	24135198	Manajemen Perhotelan	FBP	Rian Surenda, S.EI, M.M

Selanjutnya kami mohon agar supervisor mahasiswa tersebut dapat memberikan penilaian setelah kegiatan Magang Berdampak mahasiswa berakhir dengan menggunakan format penilaian terlampir. Demikianlah surat ini dibuat, atas perhatian, bantuan, dan kerjasama Saudara kami ucapkan terima kasih.

a.n. Dekan,
Kepala/Koordinator Unit Hubungan Industri
FPP-UNP



Mischa Mansvera Pratama
Mischa Mansvera Pratama, M.Pd.
NIP. 199502132022032020

Lampiran 6 Logbook

A. Logbook Januari

Hari/Tanggal	Waktu	Jam	Kegiatan/Studi Kasus	Dokumentasi Kegiatan /keterangan
5 Januari 2026	09:00-18:00	09:00	Dimulai dengan orientasi dan pengenalan lingkungan hotel	Orientasi/kerja
		12:00	Break dan makan siang	
		14:00	Orientasi departemen f&b dan overhandle jobdesk	
		18:00	Kerjaan selesai	
6 Januari 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Kerja dan breafing	Kerja
		15:00	Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan , lalu belajar mengangkat telepon	
			Break/Istirahat	
		16:00	Kembali bekerja	
		18:00-22:30	Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan	
			Sebelum pulang hitung occupancy berapa yg breakfast dan cek floor setiap lantai dari 8-16	
7 Januari 2026	14:00-23:00	22:31	Kerjaan selesai / pulang	Kerja
		23:00		
		14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	
		15:00	Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan	
			Break/Istirahat	
		16:00	Kembali Bekerja	
		18:00	Belajar kasiran dan belajar melayani tamu, mengantar ird(room servis), mengecek pollisan	
		19:00	dan mengecek set up buffet yang kurang.	
		22:30	Belajar closingan bar lalu bikin occupancy untuk breakfast, cek floor	
			Kerjaan selesai/pulang	
		23:00		

8 Januari 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		15:00	Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
			Break/istirahat	
		16:00	Kembali bekerja	
		18:00	Belajar input pesanan dari tamu dan serving makanan, bantu di bar dan mengantar room servis, dan bantu closing bar ,cek pollisan.	
		19:00	Bikin occupancy dan cek floor	
			Kerjaan selesai/pulang	
		22:45		
		23:00		
9 Januari 2026	Day off			Libur
10 Januari 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		8:30	Drop gallon lalu lanjut kerja	
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
			Pollis plate, glass, tea cup, culteleris	
		10:30	Antar gallon ke kantin dan lanjut Menyusun poliisan	
		11:50		
			Breafing	
		14:00	Break/istirahat	
		14:30	Kembali bekerja	
		16:00	Lanjut kerjaain project di pool bar	
		18:00	Kerjaan selesai/pulang	

11 Januari 2026	07:00- 18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
			Bantu prepare welcome drink	
		10:15	Pollis plate, glass,tea cup, culteleris	
		10:40	Menyusun polisan	
		13:00	Breafing	
		14:00	break	
		14:30	Kembali bekerja	
		16:00	Project foyer amaryllis	
		18:00	Kerjaan Selesai	
12 Januari 2026		Day off		Libur
13 Januari 2026	07:00- 18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
			Bantu prepare welcome drink	
		10:15	Pollis plate, glass,tea cup, culteleris	
		10:40	Set up meeting room	
		12:00	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		16:00	Nyusun polisan	
		16:30	Kerjaan selesai/pulang	
		18:00		
14 Januari 2026	07:00- 18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
			Bantu prepare welcome drink	
		10:15	Pollis plate, glass,tea cup, culteleris	
		10:40		

		13:00	Menyusun polisan	
			Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali bekerja	
		16:00	Antar Aminities tau welcome snacke	
		16:30	Kembali pulang	
		18:00		
15 Januari 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		15:00	Set buffet,isi aminities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
			Break/istirahat	
		16:00	Kembali bekerja	
		18:00	Refresh meeting room	
		19:00	Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan	
		20:00	Kembali pulang	
		23:00		
16 Januari 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:17	Antar aminities atau welcome snake	
		14:30	Set buffet,isi aminities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan	
		16:00	Break	
		18:00	Kembali kerja	
		19:00	Bantu bar dan restoran, antar room servis,cek pollisan .	
		22:45	Bantu closing bar dan bikin occupancy breakfast.	
		23:00	Kerjaan selesai/pulang	

17 Januari 2026		Day off		Libur
18 Januari 2026	07:00- 18:00	07:00 10:00 10:15 10:40 13:00 13:50 14:00 14:30 16:00 16:30 18:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast. Closing buffet breakfast, dushting meja buffet. Bantu open bar,dan prepare welcome drink Pollis plate, glass,tea cup, culteleris Menyusun polisan Cek floor Breafing Break Kembali kerja Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break Kerjaan selesai/pulang	Kerja
19 Januari 2026	07:00- 18:00	07:00 08:30 10:00 10:15 10:40 13:00 14:00 14:30 16:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast. Drop gallon kosong Closing buffet breakfast, dushting meja buffet. Bantu open bar,dan prepare welcome drink Pollis plate, glass,tea cup, culteleris Menyusun polisan Breafing Break Kembali kerja	Kerja

		16:15 18:00	Projct dan set up meeting room Kemabli pulang	
20 Januari 2026	07:00- 18:00	07:00 10:00 10:40 12:00 14:00 14:30 16:00 18:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast. Closing buffet breakfast, dushting meja buffet. Pollis plate, glass,tea cup, culteleris Set meja dan buffet untuk lunch Breafing Break Kembali kerja Kerjaan selesai/pulang	Kerja
21 Januari 2026	07:00- 18:00	07:00 10:00 10:15 10:40 12:00 13:00 13:20 14:00 14:30 16:00 16:15 18:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast. Closing buffet breakfast, dushting meja buffet. Bantu open bar,dan prepare welcome drink Pollis plate, glass,tea cup, culteleris Pick up barang Menyusun polisan Project cuci placemat Breafing Break Kembali kerja Pick up barang Kemabli pulang	Kerja

22 Januari 2026		Day off		Libur
23 Januari 2026	14:00- 23:00	14:00 15:00 16:00 18:00 19:00 20:00 23:00	Masuk Bekerja dan breifeing Set buffet,isi aminities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan. Break/istirahat Kembali bekerja Refresh meeting room Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan Kembali pulang	Kerja
24 Januari 2026		Day off		Libur
25 Januari 2026	07:00- 18:00	07:00 10:00 10:15 11:40 13:00 13:20 14:00 14:30 16:00 16:15 18:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast. Closing buffet breakfast, dushting meja buffet. Bantu open bar,dan prepare welcome drink Pollis plate, glass,tea cup, culteleris Menyusun polisan Project cuci placemat Breafing Break Kembali kerja Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break Kemabli pulang	Kerja

26 Januari 2026	07:00- 18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
			Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		10:15	Polis plate, glass,tea cup, culteleris	
		10:4	Menyusun polisan	
		13:00	Cek floor	
		13:30	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		16:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		16:15		
			Kemabli pulang	
		18:00		
27 Januari 2026	07:00- 18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
			Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		10:15	Set up meeting room	
		12:00	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		16:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
			Kemabli pulang	
		18:00		

28 Januari 2026	14:00- 23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		15:00	Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
		16:00	Break/istirahat	
		18:00	Kembali bekerja	
		19:00	Refresh meeting room	
		20:00	Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan	
		22:50	Cek floor and hitung occupancy	
		23:00	Kembali pulang	
29 Januari 2026	14:00- 23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:50	Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
		16:00	Break/istirahat	
		18:00	Kembali bekerja	
		19:00	Refresh meeting room	
		20:00	Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan	
		22:50	Cek floor and hitung occupancy	
		23:00	Kembali pulang	
30 Januari 2026		Day off		Libur
31 Januari 2026	14:00- 23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:50	Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
		16:00	Break/istirahat	
		18:00	Kembali bekerja	
		20:00	Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan	
		22:50	Cek floor and hitung occupancy	

		23:00	Kembali pulang	
--	--	-------	----------------	--

B. Logbook Februari

Hari/Tanggal	Waktu	Jam	Kegiatan/Studi Kasus	Dokumentasi Kegiatan /keterangan
1 februari 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:50	Set buffet,isi aminities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
		16:00	Break/istirahat	
		18:00	Kembali bekerja	
		20:00	Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan	
		22:50	Cek floor and hitung occupancy	
		23:00	Kembali pulang	
2 februari 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Pickup barang	
		14:50	Set buffet,isi aminities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
			Nganter welcome snack/ aminities	
		15:10	Break/istirahat	
		16:00	Kembali bekerja	
		17:30	Pickup barang	
		17:40	Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan	
		20:00	Cek floor and hitung occupancy	
		22:50	Kembali pulang	
		23:00		
3 februari 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:50	Set buffet,isi aminities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
		15:10	Nganter welcome snack/ aminities	
		16:00	Break/istirahat	
		17:30	Kembali bekerja	
		20:00	Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan	
		22:50	Cek floor and hitung occupancy	
		23:00	Kembali pulang	

4 februari 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
		15:20	Nganter welcome snack/ amenities	
		16:00	Break/istirahat	
		17:30	Kembali bekerja	
		20:00	Bantu di bar, antar room servis, cek polisan	
		22:50	Cek floor and hitung occupancy	
		23:00	Kembali pulang	
5 februari 2026		Day off		Libur
6 februari 2026		Day off		libur
7 februari 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dusting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar, dan prepare welcome drink	
			Set up meeting room	
		12:00	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		16:00	Project , Finishing kerja/ polisan dan nyusun	
		16:15	semabari menunggu anak sore break	
			Kembali pulang	
		18:00		

8 februari 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
		15:20	Nganter welcome snack/ amenities	
		16:00	Break/istirahat	
		17:30	Kembali bekerja	
		20:00	Bantu di bar, antar room servis, cek polisan	
		22:50	Cek floor and hitung occupancy	
		23:00	Kembali pulang	
9 februari 2026		Day off		Libur
10 februari 2026	14:00-23:00	7:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dusting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar, dan prepare welcome drink	
			Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		16:00	Set room meeting	
		16:15		
			Kembali pulang	
		18:00		
11 februari 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dusting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar, dan prepare welcome drink	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		16:00	Kembali kerja	

		16:15	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
12 februari 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
			Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		10:15	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		16:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		16:15	Kemabli pulang	
		18:00		
13 februari 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		12:00	Pickup barang	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		16:00	Kembali kerja	
		16:15	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		17:20	Pickup barang	
		18:00	Kemabli pulang	
14 februari 2026		Day off		Libur

15 februari 2026	14:00- 23:00	14:00	Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	Kerja
			Nganter welcome snack/ amenities	
		14:20		
		16:00	Break/istirahat	
			Kembali bekerja	
		17:30		
		20:00	Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan	
		22:50	Cek floor and hitung occupancy	
16 februari 2026	14:00- 23:00	23:00	Kembali pulang	Kerja
		14:00	Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
			Nganter welcome snack/ amenities	
		15:20		
		16:00	Break/istirahat	
			Kembali bekerja	
		17:30		
		20:00	Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan	
17 februari 2026	14:00- 23:00	22:50	Cek floor and hitung occupancy	Kerja
			Kembali pulang	
		23:00		
		14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	
		14:20	Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
			Nganter welcome snack/ amenities	
		15:20		
		16:00	Break/istirahat	
			Kembali bekerja	
		17:30		
		20:00	Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan	
			Cek floor and hitung occupancy	
		22:50		
			Kembali pulang	
		23:00		

18 februari 2026	14:00- 23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet,isi aminities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
			Nganter welcome snack/ aminities	
		15:20	Break/istirahat	
		16:00	Kembali bekerja	
		17:30	Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan	
		20:00	Cek floor and hitung occupancy	
		22:50	Kembali pulang	
		23:00		
19 februari 2026	14:00- 23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet,isi aminities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
		15:20	Nganter welcome snack/ aminities	
			Break/istirahat	
		16:00	Kembali bekerja	
		17:30	Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan	
		20:00	Cek floor and hitung occupancy	
		22:50	Kembali pulang	
		23:00		
20 februari 2026		Day off		Libur
21 februari 2026	07:00- 18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		16:00	Kembali kerja	
		16:15	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
			Antar welcome snack	
		16:30	Kemabli pulang	

		18:00		
22 februari 2026	14:00-23:00	14:00 14:20 15:20 16:00 17:30 20:00 22:50 23:00	Masuk Bekerja dan breifeing Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan. Nganter welcome snack/ amenities Break/istirahat Kembali bekerja Bantu di bar, antar room servis, cek polisan Cek floor and hitung occupancy Kembali pulang	Kerja
23 februari 2026		Day off		Libur
24 februari 2026		Day off		Libur
25 februari 2026	07:00-18:00	07:00 10:00 10:15 13:00 14:00 14:30 16:00 16:15 16:30 18:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast. Closing buffet breakfast, dusting meja buffet. open bar, dan prepare welcome drink set up buffet ramadhan Breafing Break Kembali kerja Project , Finishing kerja/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break Antar welcome snack Kemabli pulang	Kerja

26 februari 2026	07:00- 18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		13:00	set up buffet ramadhan	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		16:00	Kembali kerja	
		16:15	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
27 februari 2026	07:00- 18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		13:00	set up buffet ramadhan	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		16:00	Kembali kerja	
		16:15	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
28 februari 2026	07:00- 18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		13:00	set up buffet ramadhan	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		16:00	Kembali kerja	
		16:15	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	

		18:00	Kemabli pulang	
--	--	-------	----------------	--

C. Logbook Maret

Hari/Tanggal	Waktu	Jam	Kegiatan/Studi Kasus	Dokumentasi Kegiatan /keterangan
1 maret 2026	07:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		13:00	set up buffet ramadhan	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		16:00	Kembali kerja	
		16:15	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
2 maret 2026		Day off		
3 maret 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
			open bar,dan prepare welcome drink	
		10:15	set up buffet ramadhan	
		13:00	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		16:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		16:15	Kemabli pulang	
4 maret 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	

		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		13:00	set up buffet ramadhan	
			Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		16:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun	
		16:15	semabari menunggu anak sore break	
			Kemabli pulang	
		18:00		
5 maret 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
			set up buffet ramadhan	
		13:00	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		16:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun	
		16:15	semabari menunggu anak sore break	
			Kemabli pulang	
		18:00		
6 maret 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink cleaning placemat	
		12:00	set up buffet ramadhan	
		13:00	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		16:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun	
		16:15	semabari menunggu anak sore break	
			Kemabli pulang	

		18:00		
7 maret 2026	07:00-18:00	07:00 10:00 10:15 13:00 14:00 14:30 16:00 16:15 18:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast. Closing buffet breakfast, dushting meja buffet. open bar,dan prepare welcome drink set up buffet ramadhan Breafing Break Kembali kerja Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break Kemabli pulang	Kerja
8 maret 2026		Day off		Libur
9 maret 2026	07:00-18:00	07:00 10:00 10:15 12:40 13:00 14:00 14:30 16:00 16:15	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast. Closing buffet breakfast, dushting meja buffet. open bar,dan prepare welcome drink pickup brang set up buffet ramadhan Breafing Break Kembali kerja Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	Kerja

		18:00	Kemabli pulang	
10 maret 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
			open bar,dan prepare welcome drink	
		10:15	set up buffet Ramadhan	
		13:00	pick up barang	
		13:20	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		16:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		16:15	Kemabli pulang	
		18:00		
11 maret 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		13:00	set up buffet ramadhan	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		16:00	Kembali kerja	
		16:15	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	

12 maret 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
			Nganter welcome snack/ amenities	
		15:20	Break/istirahat	
		16:00	Kembali bekerja	
		17:30	Bantu di bar, antar room servis, cek polisan	
		20:00	Cek floor and hitung occupancy	
		22:50	Kembali pulang	
		23:00		
13 maret 2026		Day off		Libur
14 maret 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dusting meja buffet.	
			open bar, dan prepare welcome drink	
		10:15	set up buffet Ramadhan	
		13:00	antar welcome snack/ amenities	
		13:30	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		16:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		16:15		
		18:00	Kembali pulang	
15 maret 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
			Nganter welcome snack/ amenities	
		15:20	Break/istirahat	
		16:00		

		17:30 20:00 22:50 23:00	Kembali bekerja Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan Cek floor and hitung occupancy Kembali pulang	
16 maret 2026	14:00-23:00	14:00 14:20 15:20 16:00 17:30 20:00 22:50 23:00	Masuk Bekerja dan breifeing Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan. Nganter welcome snack/ amenities Break/istirahat Kembali bekerja Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan Cek floor and hitung occupancy Kembali pulang	Kerja
17 maret 2026		Day off		Libur
18 maret 2026	07:00-18:00	07:00 10:00 10:15 13:00 13:30 14:00 14:30 16:00 16:15 18:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast. Closing buffet breakfast, dusting meja buffet. open bar, dan prepare welcome drink set up buffet Ramadhan antar welcome snack/ amenities Breafing Break Kembali kerja Project , Finishing kerja/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break Kemabli pulang	Kerja

19 maret 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		08:18	Pickup barang	
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		13:00	set up buffet Ramadhan	
		13:30	antar welcome snack/aminities	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
			Kembali kerja	
		16:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
20 maret 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
			open bar,dan prepare welcome drink	
		10:15	set up buffet Ramadhan	
		13:00	antar welcome snack/aminities	
		13:30	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		15:30	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		16:15	Kemabli pulang	
		18:00		
21 maret 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet,isi aminities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
			Nganter welcome snack/ aminities	
		15:20	Break/istirahat	
		16:00	Kembali bekerja	
		17:30		

		20:00 22:50 23:00	Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan Cek floor and hitung occupancy Kembali pulang	
22 maret 2026		Day off		
23 maret 2026		Day off		
24 maret 2026	07:00-18:00	07:00 10:00 10:15 14:00 14:30 15:30 16:15 18:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast. Closing buffet breakfast, dushting meja buffet. open bar,dan prepare welcome drink antar welcome snack/aminities Breafing Break Kembali kerja Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break Kemabli pulang	Kerja
25 maret 2026	07:00-18:00	07:00 10:00 10:15 13:00 14:00 14:30 15:30 16:15 18:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast. Closing buffet breakfast, dushting meja buffet. open bar,dan prepare welcome drink antar welcome snack/aminities Breafing Break Kembali kerja Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break Kemabli pulang	Kerja

26 maret 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
			open bar,dan prepare welcome drink	
		10:15	antar welcome snack/aminities	
		13:00	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		15:30	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun	
		16:15	semabari menunggu anak sore break	
		16:30	Pickup barang	
		18:00	Kemabli pulang	
27 maret 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
			open bar,dan prepare welcome drink	
		10:15	set meeting room	
		12:00	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		15:30	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun	
		16:15	semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
28 maret 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		13:00	antar welcome snack/aminities	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		16:15	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun	
			semabari menunggu anak sore break	

		18:00	Kemabli pulang	
29 maret 2026		Day off		Libur
30 maret 2026		Day off		Libur
31 maret 2026	07:00-18:00	07:00 10:00 10:15 13:00 14:00 14:30 15:30 16:15 16:30 18:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast. Closing buffet breakfast, dushting meja buffet. Open bar,dan prepare welcome drink set meeting room Breafing Break Kembali kerja Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break Set meeting room Kemabli pulang	Kerja

D. Logbook April

Hari/Tanggal	Waktu	Jam	Kegiatan/Studi Kasus	Dokumentasi Kegiatan /keterangan
1 april 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		13:30	refresh meeting room	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		16:15	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		17:00	Refresh meeting room	
		18:00	Kemabli pulang	
2 april 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		13:30	antar welcome snack/aminities	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		16:15	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
3 april 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet,isi aminities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
		15:20	Nganter welcome snack/ aminities	
		16:00	Break/istirahat	
		17:30	Kembali bekerja	
		20:00	Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan	

		22:50	Cek floor and hitung occupancy	
		23:00	Kembali pulang	
4 april 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
			Nganter welcome snack/ amenities	
		15:20	Break/istirahat	
		16:00	Kembali bekerja	
		17:30	Bantu di bar, antar room servis, cek polisan	
		20:00	Cek floor and hitung occupancy	
		22:50	Kembali pulang	
		23:00		
5 april 2026		Day off		Libur
6 april 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dusting meja buffet.	
		10:15	open bar, dan prepare welcome drink	
		11:10	drop gallon kosong	
		12:00	set jasmine	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		15:50	Pickup gallon	
		16:15	Project , Finishing kerja/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
			Refresh meeting room	
		17:00		
		18:00	Kemabli pulang	

7 april 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
			Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		15:30	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		16:15	Kemabli pulang	
		18:00		
8 april 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		16:30	Drop gallon	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
9 april 2026		Day off		Libur
10 april 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet,isi aminities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
		15:20	Nganter welcome snack/ aminities	
		16:00	Break/istirahat	
		17:30	Kembali bekerja	
		20:00	Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan	

		22:50	Cek floor and hitung occupancy	
		23:00	Kembali pulang	
11 april 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
			Nganter welcome snack/ amenities	
		15:20	Break/istirahat	
		16:00		
		17:30	Kembali bekerja	
		20:00	Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan	
		22:50	Cek floor and hitung occupancy	
		23:00	Kembali pulang	
12 april 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
		15:20	Nganter welcome snack/ amenities	
		16:00	Break/istirahat	
		17:30	Kembali bekerja	
		20:00	Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan	
		22:50	Cek floor and hitung occupancy	
		23:00	Kembali pulang	
13 april 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
		15:20	Nganter welcome snack/ amenities	
		15:30	Break/istirahat	
		17:00	Kembali bekerja	
		17:30	Refresh meeting room	
		20:00	Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan	
		22:50	Cek floor and hitung occupancy	
		23:00	Kembali pulang	

14 april 2026		Day off		Libur
15 april 2026	07:00-18:00	07:00 10:00 10:15 12:30 13:45 14:00 14:30 15:30 17:00 18:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast. Closing buffet breakfast, dushting meja buffet. open bar,dan prepare welcome drink pick up barang antar welcome snack/aminities Breafing Break Kembali kerja Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break Kemabli pulang	Kerja
16 april 2026		Day off		Libur
17 april 2026	07:00-18:00	07:00 10:00 10:15 11:30 11:50 14:00 14:30 15:30 17:00 18:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast. Closing buffet breakfast, dushting meja buffet. open bar,dan prepare welcome drink drop gallon pick up barang Breafing Break Kembali kerja Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break Kemabli pulang	Kerja

18 april 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
19 april 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
20 april 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		11:40	drop gallon	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		17:10	Picup gallon	
		18:00	Kemabli pulang	

21 april 2026		Day off		Libur
22 april 2026		Day off		Libur
23 april 2026		Day off		Libur
24 april 2026	14:00-23:00	14:00 14:20 15:20 16:00 17:30 20:00 22:50 23:00	Masuk Bekerja dan breifeing Set buffet,isi aminities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan. Nganter welcome snack/ aminities Break/istirahat Kembali bekerja Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan Cek floor and hitung occupancy Kembali pulang	Kerja
25 april 2026	14:00-23:00	14:00 14:20 15:20 16:00 17:30 17:40 20:00 22:50 23:00	Masuk Bekerja dan breifeing Set buffet,isi aminities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan. Nganter welcome snack/ aminities Break/istirahat Kembali bekerja Pickup barang Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan Cek floor and hitung occupancy Kembali pulang	Kerja
26 april 2026	14:00-23:00	14:00 14:20 15:20 16:00 17:30	Masuk Bekerja dan breifeing Set buffet,isi aminities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan. Nganter welcome snack/ aminities Break/istirahat Kembali bekerja	Kerja

		17:40	Pickup barang	
		20:00	Bantu di bar, antar room servis, cek pollisan	
		22:50	Cek floor and hitung occupancy	
		23:00	Kembali pulang	
27 april 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet, isi aminites sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
		15:20	Pickup barang	
		16:00	Break/istirahat	
		17:30	Kembali bekerja	
		18:30	Incharge dinner di amaryllis	
		21:00	Cek pollisan dan pollising	
		22:50	Cek floor and hitung occupancy	
		23:00	Kembali pulang	
28 april 2026		Day off		Libur
29 april 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar, dan prepare welcome drink	
		11:30	pickup barang	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		15:55	Pickup barang	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	

30 april 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		11:30	pickup barang	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		17:40	Pick up barang	
		18:00	Kemabli pulang	

E. Logbook Mei

Hari/Tanggal	Waktu	Jam	Kegiatan/Studi Kasus	Dokumentasi Kegiatan /keterangan
1 mei 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet,isi aminities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
		15:20	Antar aminities	
		16:00	Break/istirahat	
		17:30	Kembali bekerja	
		20:00	Antar room servis, bantu di bar ,Cek pollisan dan pollising	
		22:50	Cek floor and hitung occupancy	
		23:00	Kembali pulang	
2 mei 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet,isi aminities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
		15:20	Antar aminities	
		16:00	Break/istirahat	
		17:30	Kembali bekerja	
		17:33	Antar aminities	
		20:00	Antar room servis, bantu di bar ,Cek pollisan dan pollising	
		22:50	Cek floor and hitung occupancy	
		23:00	Kembali pulang	
3 mei 2026		Day off		Libur
4 mei 2026		Day off		Libur

5 mei 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
			open bar,dan prepare welcome drink	
		10:15	antar aminities	
		11:55	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		15:30	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		17:00	Refresh meeting room	
		17:20	Kemabli pulang	
		18:00		
6 mei 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		10:30	prepare beverage lunch	
		13:00	refresh meeting room	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		17:20	Refresh meeting room	
		18:00	Kemabli pulang	
7 mei 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		10:30	prepare beverage lunch	
		13:00	refresh meeting room	

		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		15:45	Pickup barang	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		17:20	Cleaning meeting room	
		18:00	Kemabli pulang	
8 mei 2026		Day off		Libur
9 mei 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
			open bar,dan prepare welcome drink	
		10:15	antar aminities	
		11:50	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		15:30	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		17:00	Kemabli pulang	
		18:00		
10 mei 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
			open bar,dan prepare welcome drink	
		10:15	antar aminities	
		11:50	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		15:30	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	

		17:00	Kemabli pulang	
		18:00		
11 mei 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		11:50	antar aminities	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		17:30	Refresh meeting room	
		18:00	Kemabli pulang	
12 mei 2026		Day off		Libur
13 mei 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		10:45	prepare beverage lunch	
		13:00	pickup barang	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		16:50	Pickup barang	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	

		18:00	Kemabli pulang	
14 mei 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
15 mei 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		11:40	drop gallon kosong	
		12:25	antar aminities	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	Kerja
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
16 mei 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		12:15	antar aminities	

		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
			Kemabli pulang	
		18:00		
17 mei 2026		Day off		Libur
18 mei 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
			open bar,dan prepare welcome drink	
		10:15	antar aminities	
		12:15	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		15:30	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		17:00	Prepare pool bar	
			Kemabli pulang	
		17:15		
		18:00		
19 mei 2026	11:00-21:00	11:00	Masuk kerja , cek grooming	Kerja
		11:10	Bikin welcome drink, finishing open bar	
		12:00	Bantu pollish	
		12:45	Refil minuman acara di pool	
		13:00	Nyusun polisan	
		14:30	Prepare untuk lomba di pool	
		15:30	break	
		16:30	Kembali kerja	
		17:10	Cleaning pool	

		18:00	Set up meeting room amaryllis dan jasmine	
		21:00	Kembali pulang	
20 mei 2026	11:00-21:00	11:00	Masuk kerja, cek grooming,	Kerja
		11:10	Bantu open bar, prepare welcome drink dan lunch	
			Bantu pollising	
		12:00	Nyusun pollisan	
		12:45	Bantu lunch	
		13:00	Poliish yg dari lunch	
		14:00	Pickup barang	
		16:30	Pickup barang	
		16:35	break	
		17:10	Kembali kerja	
		18:00	Antar aminities	
		18:55	Bantu di bar, room servis	
		19:00	Kembali pulang	
		21:00		
21 mei 2026		Day off		Libur
22 mei 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet dan table di pool	
		15:20	Break/istirahat	
		16:00	Kembali bekerja	
		17:30	Finishing setup an	
		18:00	Incharge di pool even mariott	
		22:30	Closing & cleaning pool	

		23:00	Kembali pulang Bantu pollisan dan susun	
		00:00	Kembali pulang	
23 mei 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
		15:20	Antar amenities	
		16:00	Break/istirahat	
		17:30	Kembali bekerja	
		17:33	Antar amenities	
		20:00	Antar room servis, bantu di bar ,Cek pollisan dan pollising	
		22:50	Cek floor and hitung occupancy	
		23:00	Kembali pulang	
24 mei 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet dan table di pool	
		15:20	Break/istirahat	
		16:00	Kembali bekerja	
		17:30	Finishing setup an	
		18:00	Incharge di pool even mariott	
		22:30	Closing & cleaning pool	
		23:00	Kembali pulang Bantu pollisan dan susun	
		00:00	Kembali pulang	

25 mei 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet, isi amenities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
			Antar amenities	
		15:20	Break/istirahat	
		16:00	Kembali bekerja	
		17:30	Antar amenities	
		17:33	Antar room servis, bantu di bar, Cek polisan dan pollinging	
		20:00	Cek floor and hitung occupancy	
		22:50	Kembali pulang	
		23:00		
26 mei 2026		Day off		Libur
27 april 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar, dan prepare welcome drink pickup barang	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		16:50	Pickup galon	
		17:00	Project, Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
28 mei 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
			open bar, dan prepare welcome drink	
		10:15	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		15:30		

		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
29 mei 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	open bar,dan prepare welcome drink	
		13:30	pickup barang	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		15:40	Pick barang	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
30 mei 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		12:50	Antar aminities	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		15:50	Antar aminities	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	

31 mei 2026		Day off		
-------------	--	---------	--	--

F. Logbook Juni

Hari/Tanggal	Waktu	Jam	Kegiatan/Studi Kasus	Dokumentasi Kegiatan /keterangan
1 juni 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet,isi aminities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
		16:00	Break/istirahat	
		17:30	Kembali bekerja	
		17:55	Antar aminities	
		20:00	Antar room servis, bantu di bar ,Cek pollisan dan pollising	
		22:50	Cek floor and hitung occupancy	
		23:00	Kembali pulang	
2 juni 2026	14:00-23:00	14:00	Masuk Bekerja dan breifeing	Kerja
		14:20	Set buffet,isi aminities sugar bowl dan set meja untuk breakfast dan bikin food take makanan.	
		16:00	Break/istirahat	
		17:30	Kembali bekerja	
		17:55	Refresh meeting room	
		20:00	Antar room servis, bantu di bar ,Cek pollisan dan pollising	
		22:50	Cek floor and hitung occupancy	
		23:00	Kembali pulang	
3 juni 2026		Day off		Libur
4 juni 2026		07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		13:00	Refresh meeting room	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	

		16:00	Pickip barang	
		16:15	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		17:00	Cleaning room meeting	
		18:00	Kemabli pulang	
5 juni 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		12:50	Project	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		16:18	Pickup gallon dan barang	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
6 juni 2026	07:00-23:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		13:00	Antar aminities	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	

7 juni 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		12:50	Antar aminities	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
8 juni 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
			Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		10:15	Antar aminities	
		12:10	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		15:30	Set up meeting room	
		16:30	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		17:00	Kemabli pulang	
		18:00		
9 juni 2026	Day off			Libur
10 juni 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		11:00	Prepare beverage lunch	
		12:10	Refresh meeting room	

		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		16:30	Refresh meeting room	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
11 juni 2026	07:00-23:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		11:00	Prepare beverage lunch	
		12:10	Refresh meeting room	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		16:30	Cleaning meeting room	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
12 juni 2026	07:00-23:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		12:10	Antar aminities	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		15:40	Pickup gallon	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
			Kemabli pulang	

		18:00		
13 juni 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		11:00	Antar aminities	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		16:30		
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
14 juni 2026	Day off			Libur
15 juni 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		11:00	Antar aminities	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		16:30		
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	

16 juni 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		11:00	Antar aminities	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
17 juni 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		08:00	Prepare barang untuk bawa event mcdermott	
		10:15	Pergi ke event	
		11:00	Set buffet lunch	
		14:00	Break	
		15:00	Kembali kerja	
		15:10	Pollising plate dan culteleris,tea cup	
		17:00	Refresh dan cleaning area	
		18:00	Kemabli pulang	
18 juni 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		08:00	Prepare barang untuk bawa event mcdermott	
		10:15	Pergi ke event	
		11:00	Set buffet lunch	
		14:00	Break	
		15:00	Kembali kerja	
		15:10	Pollising plate dan culteleris,tea cup	
		17:00	Refresh dan cleaning area	

		18:00	Kemabli pulang	
19 juni 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		11:00	Prepare beverage lunch	
		12:10	Refresh meeting room	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		16:30	Cleaning meeting room	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
			Kemabli pulang	
		18:00		
20 juni 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		11:20	Antar aminities	
		13:00	Picjkup barang	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
			Kemabli pulang	
		18:00		

21 juni 2026	Day off			Libur
22 juni 2026	Day off			Libur
23 juni 2026	07:00-18:00	07:00 10:00 10:15 11:00 12:10 14:00 14:30 15:30 16:30 17:00 18:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast. Closing buffet breakfast, dushting meja buffet. Bantu open bar,dan prepare welcome drink Prepare beverage lunch Refresh meeting room Breafing Break Kembali kerja Cleaning meeting room nyusun semabari menunggu anak sore break Kemabli pulang	Kerja
24 juni 2026	07:00-18:00	07:00 10:00 10:15 11:00 12:10 14:00 14:30 15:30 16:30 17:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast. Closing buffet breakfast, dushting meja buffet. Bantu open bar,dan prepare welcome drink Prepare beverage lunch Refresh meeting room Breafing Break Kembali kerja Cleaning meeting room nyusun semabari menunggu anak sore break Kemabli pulang	Kerja

		18:00		
25 juni 2026	07:00-18:00	07:00 10:00 10:15 11:20 13:00 14:00 14:30 15:30 16 :30 17:00 18:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast. Closing buffet breakfast, dushting meja buffet. Bantu open bar,dan prepare welcome drink Antar aminities Picjkup barang Breafing Break Kembali kerja Cleaning room meeting Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break Kemabli pulang	Kerja
26 juni 2026	07:00-18:00	07:00 10:00 10:15 11:20 14:00 14:30 15:30 17:00 17:20 18:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast. Closing buffet breakfast, dushting meja buffet. Bantu open bar,dan prepare welcome drink Antar aminities Breafing Break Kembali kerja Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break Received barang Kemabli pulang	Kerja
27 juni 2026	Day off			Libur

28 juni 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		11:20	Antar aminities	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
29 juni 2026	Day off			Libur
30 juni 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		11:20	Antar aminities	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	

G. Logbook Juli

Hari/Tanggal	Waktu	Jam	Kegiatan/Studi Kasus	Dokumentasi Kegiatan /keterangan
1 juli 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		11:20	Antar aminities	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
2 juli 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		11:20	Antar aminities	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
3 juli 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		11:20	Antar aminities	
		12:00	Pickup barang	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	

		15:30	Kembali kerja	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		18:00	Kemabli pulang	
4 juli 2026	Day off			Libur
5 juli 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
			Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		10:15	Antar aminities	
		11:20	Pickup barang	
		12:00	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		15:30	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		17:00	Kemabli pulang	
		18:00		
6 juli 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
		10:15	Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		11:20	Antar aminities	
		12:00	Pickup barang	
		14:00	Breafing	
		14:30	Break	
		15:30	Kembali kerja	
		17:00	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	

		18:00	Kemabli pulang	
7 juli 2026	Day off			Libur
8 juli 2026	07:00-18:00	07:00	Masuk Kerja, cek grooming dan langsung bekerja, melayani tamu breakfast.	Kerja
		10:00	Closing buffet breakfast, dushting meja buffet.	
			Bantu open bar,dan prepare welcome drink	
		10:15	Antar aminities	
		11:20	Pickup barang	
		12:00	Breafing	
		14:00	Break	
		14:30	Kembali kerja	
		15:30	Project , Finishing kerjan/ polisan dan nyusun semabari menunggu anak sore break	
		17:00	Kemabli pulang	
		18:00		

Lampiran 7 Konsultasi Dosen



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIT HUBUNGAN INDUSTRI
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
E-mail : uhi@fpp.unp.ac.id



LEMBARAN KONSULTASI DOSEN PEMBIMBING PLI

Nama Mahasiswa (Praktekan) : Uki ANDRIAN SYAFIS
Unit Kegiatan Praktek : Magang Berdamping 1
Nama Perusahaan/Industri : Four Points By Sheraton Batam
Jadwal Kegiatan : 05 Januari - 09 Juli 2026

No	Hari/Tanggal	Topik/ Masalah Yang Dibahas	Saran Perbaikan	Paraf
	22/Jul/2026	Revisi cover laporan PLI dengan menambahkan judul laporan studi kasus agar sesuai dengan format dan ketentuan Revisi yang berlaku.	Menambahkan judul Revisi halaman cover menyesuaikan format Revisi Kemuatan Melakukan pengecekan kembali sebelum di cetak	
	24/Jul/2026	Profil & fasilitas hotel masih terlalu panjang sehingga. Sehingga perlu dirangsang, dan mengaitkan gambar fasilitas dan menjadikan profil hotel secara umum. dan ditambahkan SOP yang sesuai dengan pembahasan	Perbaiki Profil fasilitas hotel agar lebih fokus pada informasi penting. Tambahkan sop yg berkaitan dengan Profil yang digunakan	
	27/Jul/2026	Terdapat kesalahan dalam Revisi gelar dosen. Sehingga mengurangi ketepatan dan profesionalisme Revisi	lakukan pengecekan kembali penulisan nama dan gelar dosen sesuai data resmi / pedoman akademik	

Diketahui Oleh Dosen Pembimbing PLI


Dr. Rian Surenda, S.E.I.M.M
NIDN. 0010039002

Lampiran 8 Konsultasi Supervisor



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIT HUBUNGAN INDUSTRI
 Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
 E-mail : uhi@pp.unp.ac.id



LEMBARAN KONSULTASI SUPERVISOR INDUSTRI

Nama Mahasiswa (Praktekan) : LEA I. Nur Hafidha Salsabilla
 Unit Kegiatan Praktek : Magang Berdiploka
 Nama Perusahaan/Industri : Star Point by Sheraton Batam
 Jadwal Kegiatan : 05 Januari s.d. 31 Juli 2020
 Nama Supervisor (Penilai) : Bekti S.C. Mahandaz
 Jabatan Supervisor di Perusahaan : Water User Bar

No	Hari/Tanggal	Topik/ Masalah Yang Dibahas	Saran Perbaikan	Paraf
	14/06-2020	Penanganan Complaint tamu saat kedatangan dalam kamar hotel. Personel kamar terdapat adanya ketidakpatuhan tepat waktu dan menyebabkan tamu mengalami keluhan. Diakibatkan evaluasi perilaku komunikasi dan presentasi selama operasional berlangsung	- lebih aktif dalam menerima dan menanggapi setiap masukan tamu, melakukan follow-up secara berkala, serta menginformasikan tim kerja dan koordinasi antar tim, agar seluruh personil terkoordinasi tepat waktu terutama saat arrival dan during room	


 DEAN : S. C. Mahandaz
 Tanda tangan nama penilai stempel
 Perusahaan : Star Point

Lampiran 9 Sertifikat Magang



Lampiran 10 Sertifikat Fun Run



Certificate of Completion

Lexi Andrean Syakib

Four Points By Sheraton Batam

