

LAPORAN STUDI KASUS DI WHIZ PRIME KHATIB SULAIMAN PADANG

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



Oleh:

Fadila Eka Cahyani/24135214

Dosen Pembimbing : Feriantano Sundang Pranata.,S.Pd.,M.Kom.
Supervisor : Nurul Hidayatullah(Fod and Beverage Product)

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2026**

HALAMAN PENGESAHAN FAKULTAS

Laporan ini Disampaikan untuk Memenuhi Sebagian dari Persyaratan Magang
Bersertifikat I

Semester Januari – Juni 2026

Oleh :
Fadila Eka Cahyani
NIM : 24135214

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan
Departemen Pariwisata

Diperiksa dan Disahkan oleh :
Dosen Pembimbing



Feriantano Sundang Pranata, S.Pd, M.Kom.
NIP. 19960228 202406 1 002

a.n Dekan FPP UNP
Kepala Unit Hubungan Industri



Vischa Mansvera Pratama, M.Pd.
NIP. 199502132022032020

HALAMAN PENGESAHAN INDUSTRI

Laporan ini Disampaikan untuk Memenuhi Sebagai dari Persyaratan Penyelesaian
Magang Bersertifikat I
Semester Januari – Juni 2026

Oleh :

Fadila Eka Cahyani
NIM/BP: 24135214/2024

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan
Departemen Pariwisata

Diperiksa dan Disahkan oleh :

Pembimbing dari Industri



PRIME
HOTEL
Genteng Bulakan
Padang

Nurul Hidayatullah
Chef



PRIME
HOTEL
Genteng Bulakan
Padang

Neneng Frihastuti
Chief Accounting

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah S.W.T yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan penulisan laporan Magang Bersertifikat I yang dilaksanakan di *Whiz Prime Hotel Padang*. Penyusunan laporan kerja praktek ini disusun sebagai salah satu syarat dalam mengikuti mata kuliah Magang Berdampak Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Laporan ini di selesaikan untuk mememnuhi sebagai persyaratan pelaksanaan Magang Bersertifikat I Fakultas Pariwisa dan Perhotelan Univeritas Negeri Padang semester Januari – Juli 2026. Penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang membantu dalam proses pembuatan laporan Magang Berdampak ini, sehingga dapat menyelesaikan pada waktunya, yaitu kepada pihak yang terhormat:

1. Ibu Prof Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
2. Ibu Visca Mansyera Pratama, S.Pd. M.Pd selaku Kepala Unit Hubungan Industri Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Pasaribu S.ST.Par, M.Si.Par, CHE. Selaku Kepala Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Fadilah, M.Pd., Selaku Koordinator Pengalaman Lapangan Industri (PLI) Departemen Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
5. Bapak Feriantano Sundang Pranata,S.Pd.,M.Kom sebagai Dosen Pembimbing Magang Berdampak Universitas Negeri Padang.
6. Ibu Dr. Lise Asnur,S.Pd.,M.Pd Selaku Penasehat Akademik
7. Bapak Anwar, selaku *General Manager* Hotel Whiz Prime Khatib Sulaiman Padang.
8. Ibu Neneng Frihastuti selaku Incharge Human Resources Mananger Whiz Prime Khatib Sulaiman Padang.
9. Bapak Nurul Hidayatullah selaku Supervisor Food and Beverage Product Hotel Whiz Prime Khatib Sulaiman Padang.

10. Seluruh Staff Food and Beverage Product Hotel Whiz Prime Khatib Sulaiman Padang yang telah memberikan ilmu Pengetahuan tentang Food and Beverage Product.

Laporan ini menjadi acuan bagi dosen pembimbing dalam melihat proses kerja yang penulis lalui dan penulis laksanakan selama 6 bulan di Hotel Whiz Prime Khatib Sulaiman Padang. Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak/ibu, orang tua, sahabat dan teman-teman berikan mendapat imbalan dan diberkati Tuhan Yang Maha Esa. Harapan penulis semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua orang yang membaca terutama bagi penulis sendiri. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan ini. Untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangun penulis harapkan sehingga dapat dijadikan perbaikan dalam penyempurnaan pada tulisan berikutnya.

Padang, 12 Juli 2026

Penulis,

Fadila Ek Cahyani

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN FAKULTAS	ii
LEMBAR PENGESAHAN INDUSTRI.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK	xi
PENDAHULUAN BAB I.....	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
TINJAUAN PUSTAKA BAB II.....	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.2 Penelitian Terdahulu	15
2.3 Kerangka Pemikiran.....	17
METODE STUDI KASUS BAB III	19
3.1 Jenis Penelitian.....	19
3.2 Lokasi dan Waktu PLI	19
3.3 Profil Organisasi/Perusahaan	20
3.4 Subjek dan Objek Studi Kasus.....	27
3.5 Teknik Pengumpulan Data	28
3.6 Teknik Analisis Data.....	28
HASIL DAN PEMBAHASAN BAB IV	30
4.1 Gambaran Umum Kasus	30
4.2 Temuan Studi Kasus	31
4.3 Analisis Permasalahan	33
4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu	34
4.5 Solusi atau Rekomendasi Perbaikan	36

KESIMPULAN DAN SARAN BAB V.....	38
5.1 Kesimpulan	38
5.2 Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN.....	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu.....	15
Tabel 1.2 Lokasi dan Waktu PLI.....	19
Tabel 1.3 Hasil Observasi.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Gedung Whiz Prime Padang.....	20
Gambar 2.1 Standar Room.....	21
Gambar 2.2 Deluxe Room.....	22
Gambar 2.3Grang Deluxe Room.....	22
Gambar 2.4 Junior Room.....	23
Gambar 2.5 Puncak Singgalang Restaurant.....	23
Gambar 2.6 Singgalang 1.....	24
Gambar 2.7 Singgalang 2.....	24
Gambar 2.8 Singgalang 3.....	25
Gambar 2.9 Singgalang 4.....	25
Gambar 2.10Singgalang Ballroom.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara.....	42
Lampiran 2 Hasil Observasi.....	42
Lampiran 3 Dokumentasi Magang.....	45

ABSTRAK

Departemen *Patiseri* memegang peranan penting dalam operasional *Food & Beverage* sebuah hotel, khususnya dalam menghasilkan produk *bakery* dan *pastry* yang konsisten dari segi rasa, tampilan, dan kualitas setiap harinya. Produksi harian yang tidak terencana dengan baik dapat berdampak pada keterlambatan penyajian, pemborosan bahan baku, hingga menurunnya kepuasan tamu. Studi kasus ini disusun untuk menganalisis pelaksanaan proses produksi harian di Departemen Patiseri Whiz Prime Hotel Padang beserta kendala yang dihadapi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi harian di Departemen Patiseri di Whiz Prime Hotel Padang, mengidentifikasi kendala yang dihadapi, serta menganalisis upaya yang dilakukan dalam mengatasi kendala tersebut guna menjaga kualitas dan konsistensi produk. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi langsung, wawancara dengan staf dan supervisor Departemen Patiseri, serta dokumentasi kegiatan selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI). Ringkasan temuan utama terkait alur produksi harian, mulai dari perencanaan, persiapan bahan baku, proses produksi, hingga penyajian produk, serta kendala yang ditemukan di lapangan. Ringkasan rekomendasi perbaikan proses produksi harian, misalnya penguatan perencanaan produksi, pelatihan SDM, atau perbaikan SOP.

Kata Kunci: *produksi harian, patiseri, hotel, standar operasional prosedur, kualitas produk*

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor jasa yang terus berkembang seiring dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat akan pelayanan akomodasi, makanan, dan minuman yang berkualitas. Persaingan yang semakin ketat di bidang perhotelan menuntut setiap hotel untuk memberikan pelayanan terbaik kepada tamu, tidak hanya dari segi fasilitas dan pelayanan, tetapi juga dari kualitas produk makanan dan minuman yang disajikan. Oleh karena itu, Departemen *Food and Beverage Production* memiliki peran yang sangat penting dalam mendukung operasional hotel karena bertanggung jawab atas seluruh proses pengolahan makanan yang akan disajikan kepada tamu.

Departemen *Food and Beverage Production* merupakan bagian yang mengelola seluruh kegiatan produksi makanan, mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan baku, persiapan bahan (*mise en place*), proses pengolahan, penyajian, hingga evaluasi hasil produksi. Seluruh tahapan tersebut harus dilaksanakan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP), prinsip *higiene* dan *sanitasi*, serta standar kualitas yang telah ditetapkan agar makanan yang dihasilkan aman dikonsumsi, memiliki cita rasa yang baik, dan disajikan tepat waktu. Efektivitas proses produksi menjadi salah satu faktor yang menentukan kepuasan tamu sekaligus mendukung kelancaran operasional hotel.

Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang merupakan salah satu hotel yang menyediakan berbagai layanan makanan dan minuman, seperti breakfast buffet, restoran, room service, banquet, serta penyediaan konsumsi untuk berbagai kegiatan dan acara. Aktivitas produksi makanan dilakukan setiap hari dengan volume produksi yang berbeda-beda sesuai tingkat hunian hotel, jumlah tamu, dan jadwal kegiatan yang berlangsung. Kondisi tersebut menuntut adanya koordinasi yang baik antarstaf dapur serta pengelolaan bahan baku yang efektif agar proses produksi berjalan lancar. Dalam pelaksanaannya, proses produksi harian tidak terlepas dari berbagai kendala, seperti perubahan jumlah tamu secara mendadak, keterlambatan pengadaan bahan

baku, keterbatasan tenaga kerja pada waktu tertentu, serta tingginya beban produksi saat terdapat kegiatan banquet bersamaan dengan operasional restoran. Kendala-kendala tersebut dapat memengaruhi efisiensi kerja, kualitas makanan, ketepatan waktu penyajian, dan tingkat kepuasan tamu apabila tidak ditangani dengan baik. Oleh karena itu, diperlukan analisis terhadap proses produksi harian untuk mengetahui bagaimana alur produksi dilaksanakan, faktor-faktor yang memengaruhi kelancaran produksi, serta upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala yang terjadi.

Dalam pelaksanaannya, proses produksi harian tidak terlepas dari berbagai kendala, seperti perubahan jumlah tamu secara mendadak, keterlambatan pengadaan bahan baku, keterbatasan tenaga kerja pada waktu tertentu, serta tingginya beban produksi saat terdapat kegiatan banquet bersamaan dengan operasional restoran. Selain itu, kendala juga dapat terjadi pada penggunaan peralatan produksi, seperti oven, kompor, chiller, freezer, mixer, maupun peralatan dapur lainnya yang mengalami kerusakan, penurunan kinerja, atau memerlukan perawatan berkala. Kondisi tersebut dapat menghambat proses produksi, memperlambat waktu penyajian makanan, serta memengaruhi kualitas produk yang dihasilkan apabila tidak segera ditangani.

Untuk mengatasi kendala tersebut, Departemen *Food and Beverage Production* perlu melakukan berbagai upaya, seperti pemeriksaan dan perawatan peralatan secara berkala (*preventive maintenance*), koordinasi dengan bagian engineering apabila terjadi kerusakan, penyediaan peralatan cadangan yang masih layak digunakan, serta penyesuaian proses produksi agar operasional tetap berjalan dengan baik. Selain itu, peningkatan koordinasi antarstaf, pengelolaan persediaan bahan baku yang efektif, dan penerapan SOP secara konsisten menjadi langkah penting dalam menjaga kelancaran proses produksi harian.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan analisis terhadap proses produksi harian di Departemen *Food and Beverage Production* Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang untuk mengetahui bagaimana alur produksi dilaksanakan, kendala yang dihadapi baik dari aspek bahan baku, tenaga kerja, maupun peralatan produksi, serta upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut. Hasil studi kasus ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi bagi pihak hotel dalam meningkatkan

efektivitas dan efisiensi proses produksi sehingga kualitas pelayanan makanan dan minuman kepada tamu dapat terus ditingkatkan.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, identifikasi masalah yang dapat dirumuskan adalah sebagai berikut:

1. Belum diketahui secara rinci bagaimana proses produksi harian di Departemen *Food and Beverage Production* Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang dilaksanakan.
2. Adanya perubahan jumlah tamu secara mendadak yang memengaruhi perencanaan dan pelaksanaan produksi makanan.
3. Keterlambatan pengadaan bahan baku yang dapat menghambat kelancaran proses produksi.
4. Keterbatasan tenaga kerja pada waktu tertentu yang berpotensi menurunkan efektivitas proses produksi.
5. Tingginya beban produksi saat terdapat kegiatan banquet bersamaan dengan operasional restoran dan room service sehingga memengaruhi efisiensi kerja.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi harian di Departemen *Food and Beverage Production* Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang?
2. Bagaimana kendala yang dihadapi dalam pelaksanaan proses produksi harian di Departemen *Food and Beverage Production* Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang?
3. Bagaimana upaya yang dilakukan oleh Departemen *Food and Beverage Production* Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang dalam mengatasi kendala yang terjadi pada proses produksi harian?

1.4 Tujuan Studi Kasus

Berdasarkan rumusan masalah, tujuan dari studi kasus ini adalah:

1. Mengetahui dan menganalisis proses produksi harian di Departemen *Food and Beverage Production* Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang.
2. Mengetahui kendala-kendala yang dihadapi dalam pelaksanaan proses produksi harian di Departemen *Food and Beverage Production* Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang.
3. Mengetahui upaya yang dilakukan oleh *Departemen Food and Beverage Production* Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang dalam mengatasi kendala pada proses produksi harian sehingga operasional dapat berjalan secara efektif dan efisien.

1.5 Manfaat Studi Kasus

Berdasarkan rumusan masalah manfaat studi kasus ini adalah:

1. Manfaat Teoritis

Hasil studi kasus ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai proses produksi harian di Departemen *Food and Beverage Production* pada industri perhotelan. Selain itu, hasil penelitian ini dapat menjadi referensi bagi mahasiswa atau peneliti lain yang akan melakukan penelitian dengan topik yang berkaitan dengan operasional dapur hotel dan manajemen produksi makanan.

2. Manfaat Praktis

1) Bagi Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang

Hasil studi kasus ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi bagi pihak hotel, khususnya Departemen *Food and Beverage Production*, dalam meningkatkan efektivitas proses produksi harian, mengatasi kendala operasional, serta meningkatkan kualitas produk dan pelayanan kepada tamu.

2) Bagi Penulis

Studi kasus ini diharapkan dapat menambah pengalaman, wawasan, dan pemahaman penulis mengenai proses produksi harian di *Departemen Food and Beverage Production*, serta menjadi sarana untuk menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan ke dalam dunia kerja.

3) Bagi Institusi Pendidikan

Hasil studi kasus ini diharapkan dapat menjadi tambahan referensi bagi perguruan tinggi dalam pengembangan materi pembelajaran, khususnya pada bidang perhotelan, tata boga, dan manajemen operasional *Food and Beverage Production*.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

A. Pengertian Hotel dan Departemen Food & Beverage

Pengertian Hotel:

Hotel merupakan suatu usaha jasa yang menyediakan fasilitas penginapan, makanan, minuman, dan pelayanan lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersial. Keberadaan hotel tidak hanya berfungsi sebagai tempat menginap, tetapi juga sebagai penyedia berbagai layanan yang bertujuan memberikan kenyamanan dan kepuasan kepada tamu.

Menurut Sulastiyono (2018), hotel adalah perusahaan yang dikelola secara komersial dengan menyediakan jasa penginapan, makanan, minuman, serta pelayanan lain kepada tamu yang membutuhkan tempat tinggal sementara selama melakukan perjalanan.

Menurut Sihite (2016), hotel merupakan suatu bentuk usaha yang menyediakan kamar, makanan, minuman, dan fasilitas lainnya kepada tamu dengan tujuan memperoleh keuntungan melalui pelayanan yang diberikan.

Berdasarkan pendapat para ahli tersebut, dapat disimpulkan bahwa hotel adalah perusahaan jasa yang menyediakan akomodasi, makanan, minuman, dan berbagai fasilitas pendukung lainnya untuk memenuhi kebutuhan tamu dengan mengutamakan kualitas pelayanan dan kepuasan pelanggan.

Berdasarkan pendapat para ahli tersebut, dapat disimpulkan bahwa hotel adalah perusahaan jasa yang menyediakan akomodasi, makanan, minuman, dan berbagai fasilitas pendukung lainnya untuk memenuhi kebutuhan tamu dengan mengutamakan kualitas pelayanan dan kepuasan pelanggan.

Food and Beverage Production merupakan salah satu bagian dari Departemen *Food and Beverage* yang bertanggung jawab terhadap seluruh proses pengolahan makanan, mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan baku, persiapan bahan (*mise en place*), proses memasak, penyajian, hingga evaluasi hasil produksi. Departemen ini berperan penting dalam menghasilkan makanan yang berkualitas, aman dikonsumsi, dan sesuai dengan standar operasional hotel.

Menurut Soekresno (2017), *Food and Beverage Production* adalah bagian yang bertugas mengolah bahan makanan menjadi produk makanan siap saji sesuai dengan standar resep, standar kualitas, dan kebutuhan tamu hotel.

Menurut Agusnawar (2019), *Food and Beverage Production* merupakan departemen yang bertanggung jawab dalam proses produksi makanan untuk memenuhi kebutuhan operasional hotel, baik untuk restoran, *room service*, *banquet*, *breakfast*, maupun kegiatan lainnya.

Adapun tugas dan tanggung jawab *Food and Beverage Production* meliputi:

1. Menyusun dan merencanakan menu makanan.
2. Menyiapkan kebutuhan bahan baku.
3. Melaksanakan proses *mise en place* sebelum produksi.
4. Mengolah makanan sesuai standar resep (*standard recipe*).
5. Menjaga kualitas rasa, kebersihan, dan keamanan pangan.
6. Mengawasi penggunaan bahan baku agar efisien.
7. Menjaga kebersihan peralatan dan area kerja.
8. Melakukan evaluasi terhadap hasil produksi setiap hari.

Dalam operasional hotel, *Food and Beverage Production* berperan penting dalam mendukung kelancaran pelayanan makanan dan minuman. Proses produksi yang efektif dan efisien akan menghasilkan makanan yang berkualitas, mempercepat waktu penyajian, mengurangi pemborosan bahan baku, serta meningkatkan kepuasan tamu. Oleh karena itu, analisis terhadap proses produksi

harian menjadi penting untuk mengetahui efektivitas pelaksanaan produksi, kendala yang dihadapi, serta upaya yang dilakukan dalam meningkatkan kualitas operasional di Departemen *Food and Beverage Production* Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang.

B. Pengertian Patiseri (Pastry & Bakery)

Pastry and Bakery merupakan salah satu bagian dari Departemen *Food and Beverage Production* yang bertanggung jawab dalam memproduksi berbagai jenis roti, kue, pastry, dessert, dan produk bakery lainnya yang disajikan kepada tamu hotel. Produk yang dihasilkan digunakan untuk memenuhi kebutuhan *breakfast buffet, restoran, coffee break, banquet, room service*, maupun penjualan di outlet hotel. Oleh karena itu, bagian pastry and bakery memiliki peranan penting dalam menunjang kualitas pelayanan makanan dan minuman di hotel.

Menurut Wayne Gisslen (2017) dalam *Professional Baking*, bakery adalah bagian yang memproduksi berbagai jenis roti, cake, cookies, muffin, dan produk berbahan dasar tepung lainnya melalui proses pencampuran, fermentasi, pembentukan, pemanggangan, dan penyimpanan sesuai standar. Sementara itu, pastry merupakan bagian yang menghasilkan produk seperti puff pastry, Danish pastry, pie, tart, croissant, dessert, dan berbagai produk manis lainnya yang membutuhkan teknik pengolahan khusus.

Menurut Soekresno (2017), bagian pastry dan bakery bertanggung jawab dalam memproduksi makanan penutup (dessert), aneka roti, kue, dan produk pastry sesuai dengan standar resep (standard recipe), standar porsi, serta standar kualitas yang telah ditetapkan oleh hotel.

Adapun tugas dan tanggung jawab bagian pastry and bakery meliputi:

1. Menyiapkan bahan baku sesuai kebutuhan produksi.
2. Melakukan mise en place sebelum proses produksi.
3. Membuat berbagai produk roti, cake, pastry, dan dessert.
4. Menjaga kualitas rasa, tekstur, aroma, dan tampilan produk.

5. Menjaga kebersihan area kerja serta peralatan produksi sesuai standar higiene dan sanitasi.
6. Mengontrol penggunaan bahan baku agar efisien dan meminimalkan pemborosan.
7. Menyimpan produk sesuai standar untuk menjaga mutu dan keamanan pangan.

Dalam operasional hotel, proses produksi pastry and bakery dilakukan setiap hari sesuai kebutuhan tamu dan jadwal kegiatan hotel. Produksi dimulai dari perencanaan kebutuhan, persiapan bahan (*mise en place*), proses pencampuran adonan, fermentasi (untuk produk tertentu), pembentukan, pemanggangan, pendinginan, dekorasi, hingga penyimpanan dan penyajian. Seluruh tahapan tersebut harus dilaksanakan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) agar produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang konsisten dan memenuhi harapan tamu.

Dengan demikian, *pastry and bakery* merupakan bagian yang memiliki peranan penting dalam Departemen *Food and Beverage Production* karena berkontribusi terhadap penyediaan produk makanan berkualitas serta mendukung kelancaran operasional hotel. Proses produksi yang efektif dan efisien pada bagian ini akan meningkatkan kualitas pelayanan, kepuasan tamu, dan citra hotel secara keseluruhan.

C. Manajemen Produksi Harian

Manajemen produksi merupakan proses perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian seluruh kegiatan produksi untuk menghasilkan produk yang berkualitas secara efektif dan efisien. Dalam industri perhotelan, khususnya pada Departemen *Food and Beverage Production*, manajemen produksi harian sangat penting untuk memastikan seluruh kebutuhan makanan dan minuman dapat dipenuhi sesuai standar kualitas, jumlah, dan waktu penyajian yang telah ditetapkan.

Menurut Heizer, Render, dan Munson (2020), manajemen produksi adalah serangkaian aktivitas yang berkaitan dengan penciptaan barang atau jasa melalui proses transformasi input menjadi output yang bernilai tambah. Input tersebut meliputi bahan baku, tenaga kerja, peralatan, modal, dan metode kerja, sedangkan output berupa produk yang siap digunakan atau dikonsumsi oleh pelanggan.

Menurut Assauri (2016), manajemen produksi merupakan kegiatan untuk mengatur dan mengoordinasikan penggunaan sumber daya secara efektif dan efisien agar tujuan produksi dapat tercapai sesuai dengan rencana. Manajemen produksi tidak hanya berfokus pada hasil akhir, tetapi juga pada pengendalian proses agar berjalan sesuai standar yang telah ditetapkan.

Dalam Departemen *Food and Beverage Production*, manajemen produksi harian mencakup beberapa tahapan, yaitu:

1. Perencanaan Produksi (*Production Planning*)

Perencanaan dilakukan berdasarkan jumlah tamu, tingkat hunian (occupancy), reservasi restoran, kegiatan banquet, serta menu harian. Tahap ini bertujuan menentukan jumlah produksi dan kebutuhan bahan baku agar tidak terjadi kekurangan maupun pemborosan.

2. Pengadaan dan Pengendalian Bahan Baku

Bahan baku yang akan digunakan harus tersedia dalam jumlah yang cukup, memiliki kualitas yang baik, dan disimpan sesuai standar penyimpanan. Pengendalian persediaan bertujuan menjaga kelancaran proses produksi serta meminimalkan kehilangan dan kerusakan bahan.

3. Persiapan Produksi (*Mise en Place*)

Tahap ini meliputi penyiapan bahan, penimbangan, pemotongan, pembuatan bumbu dasar, serta penyiapan peralatan sebelum proses memasak dimulai. *Mise en place* yang baik akan meningkatkan efisiensi kerja selama proses produksi.

4. Pelaksanaan Produksi

Proses pengolahan makanan dilakukan sesuai dengan standard recipe dan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku. Pada tahap ini, kualitas rasa, tekstur, tampilan, dan keamanan pangan harus selalu diperhatikan.

5. Pengendalian Mutu (Quality Control)

Pengawasan dilakukan selama proses produksi hingga makanan disajikan. Aspek yang diperiksa meliputi cita rasa, kebersihan, suhu makanan, porsi, serta penampilan produk agar sesuai dengan standar hotel.

6. Evaluasi Produksi

Setelah proses produksi selesai, dilakukan evaluasi terhadap penggunaan bahan baku, jumlah produksi, sisa makanan (*food waste*), waktu produksi, dan kendala yang terjadi. Hasil evaluasi menjadi dasar perbaikan proses produksi pada hari berikutnya.

Keberhasilan manajemen produksi harian dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain ketersediaan bahan baku, kompetensi tenaga kerja, kondisi peralatan produksi, penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP), koordinasi antarbagian, serta pengawasan yang dilakukan oleh kepala dapur (Head Chef). Apabila salah satu faktor tersebut tidak berjalan dengan baik, maka proses produksi dapat mengalami hambatan yang berdampak pada keterlambatan penyajian, penurunan kualitas makanan, dan menurunnya kepuasan tamu.

Oleh karena itu, penerapan manajemen produksi harian yang baik menjadi salah satu kunci keberhasilan Departemen Food and Beverage Production dalam menghasilkan produk makanan yang berkualitas, menjaga efisiensi operasional, serta meningkatkan kepuasan tamu. Dalam penelitian ini, teori manajemen produksi harian digunakan sebagai landasan untuk menganalisis pelaksanaan proses produksi, mengidentifikasi kendala yang dihadapi, serta mengevaluasi upaya yang dilakukan oleh Departemen Food and Beverage Production di Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang.

D. Standar Operasional Prosedur (SOP)

Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan pedoman atau instruksi kerja yang disusun secara sistematis sebagai acuan dalam melaksanakan suatu pekerjaan agar berjalan secara konsisten, efektif, efisien, dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Dalam industri perhotelan, khususnya pada Departemen Food and Beverage Production, SOP berfungsi sebagai pedoman bagi seluruh karyawan dalam melaksanakan proses produksi makanan sehingga kualitas produk, keamanan pangan, dan pelayanan kepada tamu tetap terjaga.

Menurut Atmoko (2018), Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah serangkaian instruksi tertulis yang dibakukan mengenai berbagai proses penyelenggaraan aktivitas organisasi, bagaimana dan kapan pekerjaan dilakukan, di mana pekerjaan dilaksanakan, serta siapa yang bertanggung jawab dalam pelaksanaannya.

Menurut Tambunan (2017), SOP merupakan pedoman kerja yang bertujuan menciptakan keseragaman dalam pelaksanaan pekerjaan sehingga setiap aktivitas dapat dilakukan secara efektif, efisien, konsisten, dan dapat dipertanggungjawabkan.

Dalam Departemen Food and Beverage Production, penerapan SOP bertujuan untuk:

1. Menjamin konsistensi kualitas makanan yang diproduksi.
2. Menjaga kebersihan, higiene, dan sanitasi selama proses produksi.
3. Memastikan penggunaan bahan baku sesuai standar resep (standard recipe).
4. Mengurangi kesalahan dalam proses produksi.
5. Meningkatkan efisiensi waktu dan penggunaan bahan baku.
6. Menjamin keselamatan kerja karyawan di area dapur.
7. Meningkatkan kepuasan tamu melalui produk yang berkualitas.

Penerapan SOP pada proses produksi harian meliputi beberapa tahapan, yaitu:

1. Pemeriksaan kualitas bahan baku sebelum digunakan.
2. Persiapan bahan (*mise en place*) sesuai kebutuhan produksi.
3. Penggunaan peralatan dapur sesuai prosedur dan standar keselamatan kerja.
4. Pengolahan makanan berdasarkan *standard recipe* dan standar porsi.
5. Pengawasan kualitas makanan selama proses produksi (*quality control*).
6. Penyimpanan bahan baku dan produk jadi sesuai standar suhu dan keamanan pangan.
7. Pembersihan area kerja dan peralatan setelah proses produksi selesai.

Penerapan SOP yang baik akan memberikan berbagai manfaat bagi operasional hotel, antara lain meningkatkan efektivitas proses produksi, meminimalkan kesalahan kerja, mengurangi pemborosan bahan baku, menjaga kualitas makanan, mempercepat waktu penyajian, serta meningkatkan kepuasan tamu. Sebaliknya, ketidakpatuhan terhadap SOP dapat menyebabkan penurunan kualitas produk, keterlambatan pelayanan, meningkatnya risiko kontaminasi makanan, dan terganggunya kelancaran operasional Departemen *Food and Beverage Production*.

Dalam penelitian ini, teori Standar Operasional Prosedur (SOP) digunakan sebagai landasan untuk menganalisis apakah proses produksi harian di Departemen *Food and Beverage Production* Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang telah dilaksanakan sesuai prosedur yang berlaku serta untuk mengidentifikasi kendala dan upaya perbaikan yang dilakukan dalam pelaksanaan proses produksi.

E. Kualitas Produk dan Kepuasan Tamu

Kualitas produk merupakan salah satu faktor utama yang menentukan keberhasilan operasional Departemen *Food and Beverage Production* dalam industri perhotelan. Produk makanan yang berkualitas tidak hanya dinilai dari cita rasa, tetapi juga dari tampilan, tekstur, aroma, kebersihan, keamanan pangan, dan konsistensi penyajiannya.

Kualitas produk yang baik akan memberikan pengalaman positif kepada tamu dan meningkatkan citra hotel.

Menurut Kotler dan Keller (2016), kualitas produk adalah kemampuan suatu produk untuk melaksanakan fungsinya, yang meliputi daya tahan, keandalan, ketepatan, kemudahan penggunaan, serta karakteristik lain yang mampu memenuhi kebutuhan dan harapan konsumen.

Menurut Tjiptono (2019), kualitas produk merupakan kondisi dinamis yang berkaitan dengan produk, jasa, manusia, proses, dan lingkungan yang mampu memenuhi atau bahkan melebihi harapan pelanggan.

Dalam Departemen Food and Beverage Production, indikator kualitas produk meliputi:

1. Cita rasa makanan yang konsisten.
2. Penampilan atau plating yang menarik.
3. Tekstur makanan sesuai standar.
4. Aroma yang baik dan menggugah selera.
5. Kebersihan serta keamanan pangan.
6. Ketepatan porsi sesuai standard recipe.

Ketepatan waktu penyajian.

Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP), penggunaan bahan baku berkualitas, serta pengawasan selama proses produksi merupakan faktor penting dalam menjaga kualitas produk makanan di hotel.

2.2 Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian terdahulu telah mengkaji topik komunikasi antara Food and Beverage dengan Departemen lain dalam penanganan di industry perhotelan, yang menjadi acuan dan pembandingan dalam penelitian.

Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu

Peneliti (Tahun)	Judul Penelitian	Hasil Penelitian
Salsabila & Asnur (2024)	Produk Pastry di Hotel Pangeran Beach Padang.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas produk pastry berada pada kategori cukup baik, namun masih terdapat kekurangan pada aspek penampilan, bentuk, dan temperatur penyajian sehingga perlu dilakukan peningkatan kualitas produk. Penelitian ini menunjukkan bahwa kualitas proses produksi sangat memengaruhi kepuasan tamu.
Auliya Dkk (2022)	Standar Operasional Prosedur Pastry Departemen di Hotel Harper Purwakarta by Aston.	Penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada Departemen Pastry menjadi pedoman utama dalam pelaksanaan proses produksi. SOP membantu meningkatkan konsistensi kualitas produk, efektivitas kerja, dan kelancaran operasional Departemen Food and Beverage Production.

Adiningtiah & Astuti (2022)	Pengaruh Bahan Baku dan Proses Pembuatan terhadap Kualitas Produk Pastry di Sotis Hotel Kupang.Batam dalam Menghadapi Konflik Organisasi	Penelitian menggunakan metode kuantitatif dengan analisis regresi linear berganda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan berpengaruh signifikan terhadap kualitas produk pastry, sedangkan bahan baku tidak berpengaruh secara signifikan. Hal ini menunjukkan bahwa proses produksi merupakan faktor dominan dalam menghasilkan produk yang berkualitas.
Rizki & Firmansyah (2022)	Upaya Food Production Department dalam Mengolah dan Menyajikan Makanan di Hotel Berbintang.	Penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kendala utama dalam proses produksi adalah belum adanya standar resep yang baku, keterbatasan bahan baku, kurangnya sumber daya manusia, dan lemahnya komunikasi antarbagian. Upaya yang dilakukan yaitu menerapkan standar resep, menjalankan SOP secara konsisten, meningkatkan koordinasi antar departemen, serta menambah tenaga kerja (daily worker) saat beban kerja meningkat.
Salsabilar (2025)	Implementasi Standard Operating Procedure	Penelitian ini membahas penyusunan dan implementasi SOP pada bagian pastry. Hasil penelitian menunjukkan

	(SOP) Pastry di Hotel Mercure Padang.	bahwa penerapan SOP meningkatkan efisiensi waktu produksi, menghasilkan produk yang lebih konsisten, dan membantu staf bekerja lebih mandiri sesuai standar operasional yang telah ditetapkan
--	---------------------------------------	---

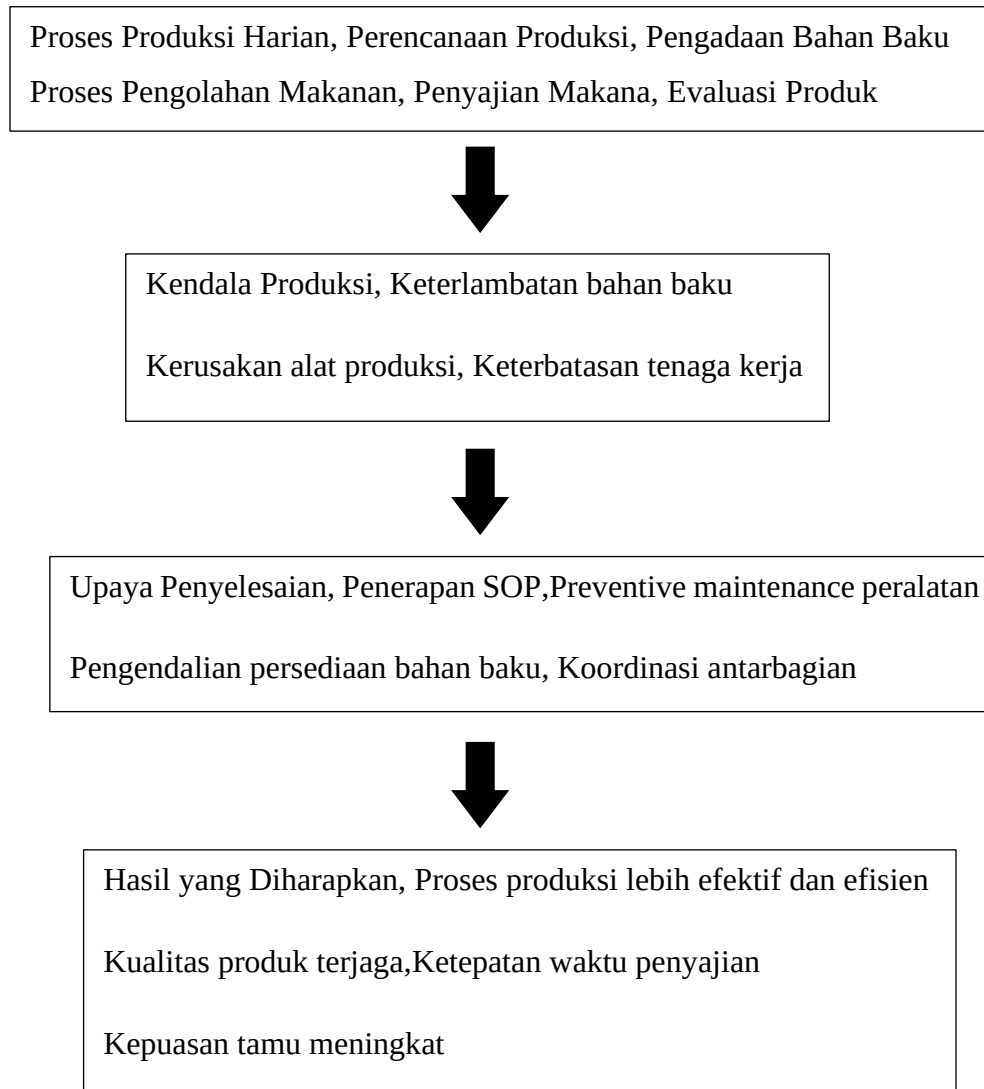
2.3 Kerangka Pemikiran

Departemen *Food and Beverage Production* merupakan bagian yang bertanggung jawab terhadap proses produksi makanan di hotel. Proses produksi harian dimulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan baku, persiapan bahan (*mise en place*), proses pengolahan, penyajian makanan, hingga evaluasi hasil produksi. Seluruh tahapan tersebut harus dilaksanakan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) agar kualitas produk tetap terjaga dan kepuasan tamu dapat tercapai.

Dalam pelaksanaannya, proses produksi harian sering menghadapi berbagai kendala, seperti keterlambatan bahan baku, kerusakan peralatan produksi, keterbatasan tenaga kerja, perubahan jumlah tamu, serta tingginya volume produksi pada saat kegiatan banquet. Kendala tersebut dapat memengaruhi efektivitas proses produksi, kualitas makanan, dan ketepatan waktu penyajian apabila tidak ditangani dengan baik.

Melalui penelitian ini, penulis menganalisis proses produksi harian yang dilaksanakan di Departemen *Food and Beverage Production* Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang, mengidentifikasi kendala yang dihadapi selama proses produksi, serta menganalisis upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut. Hasil analisis diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi bagi pihak hotel dalam meningkatkan efektivitas proses produksi, menjaga kualitas produk makanan, serta meningkatkan kepuasan tamu.

Bagian Kerangka Pemikiran



Gambar 1.1 Kerangka Pemikiran

BAB III METODE STUDI KASUS

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif, yaitu suatu metode penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan, menganalisis, dan menginterpretasikan fenomena yang terjadi secara nyata di lapangan berdasarkan data yang diperoleh dari sumber langsung. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini berfokus pada pemahaman mendalam tentang pola komunikasi, hambatan, dan dinamika hubungan antar departemen dalam penanganan event di Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang, yang tidak dapat sepenuhnya diukur secara numerik namun perlu dianalisis secara kontekstual dan deskriptif.

3.2 Lokasi dan Waktu PLI

Tabel 1.2 Lokasi Dan Waktu PLI

No	Tanggal	Kegiatan
1.	12 Januari 2026	Kedatangan diPerusahaan dan orientasi
2.	13 Januari 2026	Penempatan & Pelaksanaan Di <i>sales and marketing Department</i>
3.	12 Februari 2026 – 04 juli 2026	Penyusunan Laporan
4.	12 Juli 2026	Kembali ke kampus

3.3 Profil Organisasi/Perusahaan



Gambar 1.1 Gedung Whiz Prime Khatib Sulaiman Padang
(Sumber: *Human Resources Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang*, 2026)

Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang merupakan salah satu hotel ternama di Indonesia yang berlokasi di kawasan strategis Kota Padang, Sumatera Barat. Hotel ini berdiri di pusat aktivitas kota, tepatnya di Jalan Khatib Sulaiman No. 48 A, Padang, sehingga memudahkan tamu untuk menjangkau berbagai destinasi penting. Letaknya yang dekat dengan pusat kota menjadi nilai tambah, ditunjang oleh pelayanan berstandar internasional serta fasilitas yang lengkap dan nyaman.

Keunggulan lokasi ini menjadi alasan kuat mengapa Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang sering menjadi pilihan utama para wisatawan maupun pebisnis, baik dari dalam negeri maupun mancanegara. Dari Bandara Internasional Minangkabau, hotel ini hanya berjarak sekitar 30 menit perjalanan, Mesjid Raya Sumatera Barat hanya memakan waktu sekitar 5 menit. Selain itu, akses menuju berbagai objek wisata dan pusat kuliner di Kota Padang pun sangat mudah, baik menggunakan transportasi umum maupun kendaraan pribadi.

Berdasarkan buku Pelaksanaan *On The Job Training* Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang (2019:1), peningkatan sektor pariwisata dari tahun ke tahun turut mendorong pertumbuhan industri perhotelan di Sumatera Barat. Hal ini memberi dampak positif terhadap pengembangan ekonomi daerah sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Banyak wisatawan, baik domestik maupun mancanegara, menjadikan Padang sebagai salah satu tujuan favorit mereka.

Melihat peluang ini, Bapak Muharman Mazni mendirikan Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang yang berada di bawah naungan PT Intiwhiz International (Intiwhiz). Peresmian hotel dilakukan oleh Presiden Direktur Intiwhiz, Bapak Moedjianto Soesilo Tjahjono, bersama *Corporate Director of Hotel Operation*, Bapak Tito N. Munawar, Hotel Manager Whiz Prime Khatib Sulaiman Padang, Bapak Muhammad Hafidz, dan Owner Representative, Bapak Muharman Mazni.

PT Intiland Development Tbk merupakan pengembang properti di Indonesia yang secara resmi berdiri pada tanggal 10 Juni 1983 dengan nama PT Wisma Dharmala Sakti. Masuk ke Bursa Paralel pada tahun 1989, dilanjutkan ke Bursa Efek Surabaya dan Bursa Efek Jakarta. Setelah restrukturisasi pada 29 Juni 2007, nama perusahaan berubah menjadi PT Intiland Development Tbk.

Dengan pengalaman lebih dari 40 tahun di industri properti, Intiland terkenal dalam pengembangan properti penggagas trend yang ikonik seperti Intiland Tower yang didesain oleh almarhum Paul Rudolph, Regatta yang didesain oleh Tom Wright dari Atkins dan Graha Famili, kawasan permukiman golf mewah yang merupakan kawasan elit di Surabaya.

Saat ini, Intiland mempunyai portofolio yang berkembang di Jakarta dan Surabaya terdiri dari perumahan, apartemen, perkantoran, hospitality dan kawasan industri. Dengan filosofi “*living well*”, Intiland mewujudkan pengalaman hidup yang tiada bandingnya untuk masyarakat Indonesia.

Whiz itu sendiri di ambil dari kata kerja yang berasal dari “Suara Yang Mendengung Dari Objek Yang Bergerak Dengan Cepat”

Beberapa fasilitas yang disediakan hotel untuk tamu

Kamar (Room)

Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiaman memiliki 136 kamar terdiri dari :

A. Superior Room

Kamar standar tersedia dengan jumlah 124 kamar, kamar standar adalah adalah tipe kamar terendah dengan luas ukuran 18.5 m2 dan mempunyai 2 tipe bed antara lain bed king dan bed twin.



Gambar 2.1 Standar Room

(Sumber: *Human Resources Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang, 2026*)

B. Deluxe King Room

Deluxe King tersedia sebanyak 5 kamar, Deluxe King Adalah tipe kamar yang memiliki luas ukuran 20.5 m2 dan hanya mempunyai 1 tipe bed yaitu bed king saja dan ada 5 kamar dari tiap tiap floor



Gambar 2.2 Deluxe King Room

(Sumber: *Human Resources Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang, 2026*)

C. Grand Deluxe Room

Grand Deluxe Room tersedia 6 kamar, Adalah tipe kamar yang memiliki luas ukuran 24 m2 dan hanya mempunyai 1 tipe bed yaitu bed king saja dan ada 6 kamar dari tiap tiap floor.



Gambar 2.3 Grand Deluxe Room

(Sumber: Human Resources Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang, 2026)

D. Junior Suite Room

Junior Suite Room tersedia sebanyak 1 kamar saja yang terletak di lantai 8, Junior Suite Room adalah tipe kamar yang memiliki luas ukuran 53 m2 di dalam kamar tersebut terdapat ruang tamu, mini kitchen, toilet tamu dan hanya 1 kamar saja.



Gambar 2.4 Junior Suite Room

(Sumber: Human Resources Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang, 2026)

Puncak Singgalang Restaurant

Puncak Singgalang Restaurant merupakan salah satu outlet Food & Beverage yang menyediakan masakan Asean Food, Western dan makanan lokal. Puncak Singgalang Restaurant memiliki 2 konsep yaitu Indoor dan outdoor (Smoking area) yang terdiri dari 60 kursi untuk indoor dan 30 kursi untuk smoking area. Puncak Singgalang Restaurant juga memiliki Bakso Bagadang. Puncak Singgalang Restaurant memiliki jam operasional sebagai berikut :

- Breakfast : 06.00 am – 10.00 am (senin – jumat)
06.00 am – 10.30 am (sabtu – minggu)
- Lunch : 12.00 pm – 15.00 pm
- Dinner : 18.00 pm – 22.00 pm



Gambar 2.5 Puncak Singgalang Restaurant

(Sumber: Human Resources Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang, 2026)

Meeting Room

A. Singgalang 1

Singgalang 1 merupakan salah satu ruang meeting yang ada di Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang dengan kapasitas 15 pax



Gambar 2.6 Singgalang 1

(Sumber: Human Resources Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang, 2026)

B. Singgalang 2

Singgalang 2 merupakan salah satu ruang meeting yang ada di Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang dengan kapasitas 15 pax, Ruang meeting ini sama dengan dengan ruang meeting pada singgalang 1



Gambar 2.7 Singgalang 2

(Sumber: Human Resources Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang, 2026)

C. Singgalang 3

Singgalang 3 merupakan ruang meeting yang ada di Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang dengan kapasitas 60-80 pax sesuai permintaan tamu.



Gambar 2.8 Singgalang 3

(Sumber: Human Resources Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang, 2026)

D. Singgalang 4

Singgalang 4 merupakan ruang meeting dengan kapasitas 40 pax dengan lay-out bisa menyesuaikan permintaan tamu.



Gambar 2.9 Singgalang 4

(Sumber: Human Resources Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang, 2026)

E. Singgalang Ballroom

Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang memiliki 1 Ballroom yaitu Singgalang Ballroom yang merupakan penggabungan ruang meeting singgalang 3 dan singgalang 4, Singgalang Ballroom dapat menampung 100-200 pax sesuai request an tamu dengan berbagai macam lay-out.



Gamabar 2.10 Singgalang Ballroom

(Sumber: Human Resources Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang,2026)

Fasilitas Lainnya

1. WIFI
2. Smart Tv
3. IDD Telephone & satellite reception
4. Safe deposit Box
5. Laundry

3.3 Subjek dan Objek Studi Kasus

Subjek dalam studi kasus ini adalah *Sales & Marketing Manager, Event Coordinator, Supervisor Food & Beverage, Housekeepin, Supervisor, Engineering Supervisor, dan Front Office Supervisor* di Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang. Sementara itu, objek studi kasus ini adalah pola komunikasi, alur koordinasi, hambatan komunikasi, dan upaya penyelesaian hambatan antara Departemen

Sales & Marketing dengan departemen operasional dalam proses penanganan event di Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam studi kasus ini dilakukan melalui tiga teknik sebagai berikut:

a. Observasi

Penulis melakukan pengamatan langsung terhadap proses produksi harian di Departemen Patiseri selama pelaksanaan PLI, mencakup tahapan persiapan bahan, proses pengolahan, hingga penyajian produk.

b. Wawancara

Penulis melakukan wawancara dengan supervisor dan staf Departemen Patiseri untuk memperoleh informasi mengenai alur produksi harian, kendala yang dihadapi, serta upaya penyelesaiannya.

c. Dokumentasi

Penulis mengumpulkan dokumentasi berupa foto kegiatan, catatan produksi (production sheet), serta data pendukung lainnya selama pelaksanaan PLI.

3.6 Teknik Analisis Data

Data yang telah terkumpul melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif melalui tiga tahap utama sebagai berikut:

1. Reduksi Data (Data Reduction)

Pada tahap ini, seluruh data yang telah terkumpul dipilih, disederhanakan, dan dirangkum untuk memfokuskan pada informasi yang paling relevan dengan rumusan masalah dan tujuan studi kasus. Data yang tidak relevan atau duplikatif dieliminasi agar analisis dapat berjalan lebih terarah.

2. Penyajian Data (Data Display)

Data yang telah direduksi kemudian disajikan dalam bentuk uraian naratif deskriptif, bagan alur komunikasi, dan tabel temuan untuk memudahkan pemahaman dan interpretasi terhadap pola komunikasi yang terjadi antar departemen dalam penanganan event.

3. Penarikan Kesimpulan (Conclusion Drawing)

Tahap terakhir adalah menarik kesimpulan berdasarkan seluruh data yang telah dianalisis. Kesimpulan yang ditarik merupakan jawaban atas rumusan masalah yang telah ditetapkan, disertai dengan rekomendasi perbaikan yang dapat diterapkan oleh Whiz Prime Hotel Khatib Sulaiman Padang

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Kasus

Departemen patiseri merupakan salah satu bagian penting dalam departemen produksi makanan (Food Production Department) yang bertanggung jawab atas pembuatan berbagai produk bakery dan pastry, seperti roti, kue, pastry, dessert, cookies, hingga produk berbahan cokelat. Departemen ini memiliki peran yang sangat penting dalam menunjang kualitas pelayanan, khususnya di hotel, restoran, bakery, dan industri jasa boga.

Dalam operasionalnya, departemen patiseri dituntut untuk menghasilkan produk yang berkualitas, aman dikonsumsi, memiliki cita rasa yang baik, serta tampilan yang menarik. Untuk mencapai tujuan tersebut, setiap proses produksi harus dilakukan sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP), mulai dari pemilihan bahan baku, penimbangan, pengolahan, pemanggangan, penyimpanan, hingga penyajian.

Selain menghasilkan produk yang berkualitas, departemen patiseri juga harus menerapkan prinsip higiene dan sanitasi, menjaga kebersihan area kerja, menggunakan peralatan sesuai fungsinya, serta menerapkan sistem keamanan pangan agar mutu produk tetap terjamin. Seluruh kegiatan di departemen ini dilakukan oleh tenaga kerja yang memiliki keterampilan khusus di bidang patiseri, seperti Pastry Chef, Sous Chef, Chef de Partie, Commis, dan Trainee, yang bekerja sama untuk memenuhi kebutuhan operasional dan permintaan pelanggan.

Dengan demikian, departemen patiseri menjadi salah satu faktor pendukung keberhasilan pelayanan di hotel maupun restoran karena mampu menyediakan produk bakery dan dessert yang berkualitas, menarik, serta sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

4.2 Temuan Studi Kasus

1. Alur Proses Produksi Harian

Berdasarkan hasil observasi, alur proses produksi harian di departemen patiseri dimulai dengan persiapan kerja (*mise en place*). Seluruh karyawan menyiapkan peralatan, bahan baku, serta memeriksa kebersihan area kerja sebelum proses produksi dimulai.

Tahap berikutnya adalah penimbangan bahan sesuai resep standar (*standard recipe*) untuk memastikan hasil produk memiliki kualitas yang konsisten. Setelah itu dilakukan proses pencampuran adonan menggunakan mixer atau secara manual, kemudian dilanjutkan dengan proses fermentasi untuk produk roti apabila diperlukan.

Selanjutnya adonan dibentuk sesuai jenis produk, seperti roti, *pastry*, atau kue, kemudian dipanggang menggunakan oven dengan suhu dan waktu yang telah ditentukan. Setelah proses pemanggangan selesai, produk didinginkan sebelum dilakukan tahap dekorasi atau *finishing* untuk memberikan tampilan yang menarik.

Produk yang telah selesai kemudian melalui pemeriksaan kualitas (*quality control*) meliputi bentuk, warna, tekstur, rasa, dan kebersihan. Produk yang memenuhi standar disimpan pada tempat penyimpanan yang sesuai atau langsung didistribusikan ke outlet, restoran, *buffet*, maupun pelanggan sesuai kebutuhan operasional.

Dari hasil pengamatan, alur produksi harian telah berjalan secara sistematis dan mengikuti standar operasional prosedur (SOP). Namun, masih ditemukan beberapa kendala, seperti keterlambatan pengadaan bahan baku tertentu, koordinasi yang kurang optimal saat jam produksi sibuk, serta keterbatasan kapasitas peralatan ketika volume produksi meningkat. Oleh karena itu, diperlukan pengelolaan bahan baku yang lebih baik, penjadwalan produksi yang efektif, dan koordinasi antarkaryawan agar proses produksi berjalan lebih efisien serta kualitas produk tetap terjaga.

2. Kendala dalam Produksi Harian

Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan operasional di departemen patiseri, ditemukan beberapa kendala yang memengaruhi kelancaran proses produksi harian. Salah satu kendala yang sering terjadi adalah keterlambatan ketersediaan bahan baku, sehingga beberapa produk harus menunggu hingga bahan yang dibutuhkan tersedia. Kondisi ini dapat menghambat jadwal produksi dan berpotensi menyebabkan keterlambatan penyajian produk.

Selain itu, kapasitas peralatan produksi yang terbatas, seperti oven dan mixer, menjadi kendala ketika jumlah pesanan meningkat. Peralatan harus digunakan secara bergantian sehingga waktu produksi menjadi lebih lama dibandingkan kondisi normal.

Kendala lain yang ditemukan adalah koordinasi antarpegawai yang belum sepenuhnya optimal pada saat jam produksi yang padat. Kurangnya komunikasi dapat menyebabkan keterlambatan dalam pembagian tugas, sehingga beberapa tahapan produksi tidak berjalan secara efisien.

Faktor sumber daya manusia juga menjadi tantangan, terutama ketika jumlah karyawan tidak sebanding dengan beban kerja atau terdapat karyawan yang belum memiliki pengalaman yang memadai. Kondisi ini dapat memengaruhi kecepatan kerja, konsistensi kualitas produk, dan ketepatan waktu penyelesaian produksi.

Untuk mengatasi berbagai kendala tersebut, diperlukan perencanaan kebutuhan bahan baku yang lebih baik, penjadwalan penggunaan peralatan secara efektif, peningkatan koordinasi antarpegawai, serta pelatihan bagi karyawan agar proses produksi harian dapat berjalan lebih efisien, kualitas produk tetap terjaga, dan target produksi dapat tercapai sesuai standar operasional prosedur (SOP).

4.3 Analisis Permasalahan

Berdasarkan hasil observasi selama pelaksanaan magang di Departemen Food and Beverage Production (FBP) Whiz Prime Hotel Padang, ditemukan beberapa permasalahan yang memengaruhi kelancaran proses produksi harian. Permasalahan tersebut antara lain:

Perencanaan produksi belum sepenuhnya sesuai dengan tingkat permintaan tamu. Pada hari-hari tertentu terjadi kelebihan maupun kekurangan produksi, sehingga berpotensi menimbulkan pemborosan bahan baku atau ketidaktersediaan produk.

Manajemen waktu dalam proses produksi masih perlu ditingkatkan. Keterlambatan dalam persiapan bahan (preparation) atau proses memasak dapat memengaruhi ketepatan waktu penyajian makanan, terutama pada saat jam operasional yang padat seperti sarapan dan acara banquet.

Pengendalian kualitas produk belum konsisten. Perbedaan teknik kerja dan pengalaman setiap karyawan menyebabkan kualitas rasa, tampilan, maupun porsi makanan terkadang tidak seragam.

Pengelolaan bahan baku belum optimal. Kesalahan dalam penyimpanan, pencatatan stok, dan penggunaan bahan dapat menyebabkan penurunan kualitas bahan serta meningkatkan risiko pemborosan (food waste).

Koordinasi antarbagian masih perlu ditingkatkan. Komunikasi antara bagian dapur, steward, dan food and beverage service terkadang kurang efektif sehingga dapat menghambat kelancaran proses produksi dan pelayanan kepada tamu.

Berdasarkan permasalahan tersebut, dapat disimpulkan bahwa proses produksi harian di Departemen Food and Beverage Production Whiz Prime Hotel Padang telah berjalan sesuai standar operasional secara umum, namun masih diperlukan peningkatan dalam aspek perencanaan produksi, pengendalian kualitas, manajemen waktu, pengelolaan bahan baku, serta koordinasi antarbagian agar proses produksi menjadi lebih efektif, efisien, dan mampu meningkatkan kepuasan tamu.

4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu

A. Pembahasan Teori

1. Pengertian Food and Beverage Production

Food and Beverage Production (FBP) adalah departemen yang bertanggung jawab atas proses pengolahan makanan dan minuman, mulai dari perencanaan menu, persiapan bahan baku, pengolahan, hingga penyajian sesuai standar kualitas hotel. Tujuan utama departemen ini adalah menghasilkan produk yang berkualitas, aman dikonsumsi, dan mampu memenuhi kepuasan tamu.

2. Proses Produksi Harian

Proses produksi harian merupakan rangkaian kegiatan yang dilakukan setiap hari untuk menghasilkan makanan dan minuman sesuai kebutuhan operasional hotel. Tahapan produksi meliputi:

1. Perencanaan kebutuhan produksi.
2. Persiapan alat dan bahan (preparation).
3. Pengolahan makanan (processing).
4. Penyajian (plating dan serving).
5. Evaluasi hasil produksi serta pengendalian sisa produksi (food waste).

3. Standar Operasional Prosedur (SOP)

SOP adalah pedoman kerja yang digunakan untuk memastikan setiap proses produksi dilakukan secara konsisten, higienis, efektif, dan efisien. Penerapan SOP bertujuan menjaga kualitas produk, keamanan pangan, dan meningkatkan produktivitas kerja.

4. Pengendalian Kualitas (Quality Control)

Quality control adalah kegiatan mengawasi kualitas bahan baku, proses pengolahan, hingga produk akhir agar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Pengendalian kualitas sangat penting untuk menjaga cita rasa, tampilan, kebersihan, dan keamanan makanan.

5. Efisiensi Produksi

Efisiensi produksi adalah kemampuan menghasilkan produk dengan penggunaan waktu, tenaga, dan bahan baku secara optimal tanpa mengurangi kualitas produk. Efisiensi yang baik akan meningkatkan produktivitas sekaligus mengurangi biaya operasional hotel.

B. Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian yang berkaitan dengan proses produksi di industri perhotelan menunjukkan bahwa:

Penelitian mengenai penerapan SOP pada departemen Food and Beverage Production menyimpulkan bahwa penerapan SOP yang konsisten mampu meningkatkan kualitas produk, mempercepat proses kerja, dan meminimalkan kesalahan produksi.

Penelitian tentang pengendalian kualitas makanan di hotel menunjukkan bahwa kualitas produk dipengaruhi oleh kualitas bahan baku, keterampilan karyawan, serta pengawasan selama proses produksi.

Penelitian mengenai efisiensi proses produksi di hotel menjelaskan bahwa perencanaan produksi yang baik, pengelolaan stok bahan baku, dan koordinasi antardepartemen dapat mengurangi pemborosan serta meningkatkan kepuasan tamu.

Berdasarkan penelitian-penelitian tersebut, dapat disimpulkan bahwa keberhasilan proses produksi harian di Departemen Food and Beverage Production dipengaruhi oleh penerapan SOP, kualitas sumber daya manusia, pengelolaan bahan baku, serta koordinasi kerja. Oleh karena itu, penelitian mengenai proses produksi harian di Whiz Prime Hotel Padang diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai pelaksanaan produksi serta menjadi dasar untuk perbaikan proses kerja di masa mendatang.

4.5 Solusi atau Rekomendasi Perbaikan

Berdasarkan hasil analisis proses produksi harian di Departemen Food and Beverage Production (FBP) Whiz Prime Hotel Padang, terdapat beberapa solusi dan rekomendasi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi proses produksi, yaitu:

- a) Meningkatkan perencanaan produksi harian dengan memperkirakan jumlah tamu berdasarkan data okupansi hotel, reservasi, dan riwayat penjualan sehingga jumlah produksi lebih sesuai dengan kebutuhan dan dapat mengurangi pemborosan.
- b) Memperkuat penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) melalui pengawasan yang lebih konsisten serta evaluasi berkala agar seluruh karyawan menjalankan proses produksi sesuai standar yang telah ditetapkan.
- c) Meningkatkan kompetensi karyawan dengan mengadakan pelatihan rutin mengenai teknik pengolahan makanan, keamanan pangan (food safety), sanitasi, dan penyajian agar kualitas produk tetap terjaga.
- d) Mengoptimalkan pengelolaan bahan baku dengan menerapkan sistem FIFO (First In, First Out) atau FEFO (First Expired, First Out), melakukan pengecekan stok secara berkala, serta mencatat penggunaan bahan baku untuk mengurangi food waste.
- e) Meningkatkan koordinasi antarbagian, khususnya antara Food and Beverage Production, Food and Beverage Service, Purchasing, dan Steward, agar informasi mengenai kebutuhan produksi, persediaan bahan, dan pelayanan tamu dapat tersampaikan dengan cepat dan akurat.
- f) Melakukan evaluasi produksi secara berkala, seperti mengevaluasi jumlah produksi, kualitas makanan, waktu penyajian, serta tingkat kepuasan tamu. Hasil evaluasi dapat menjadi dasar dalam memperbaiki proses kerja dan meningkatkan kualitas pelayanan.

Dengan menerapkan rekomendasi tersebut, diharapkan proses produksi harian di Departemen Food and Beverage Production Whiz Prime Hotel Padang menjadi lebih efektif, efisien, mampu menjaga kualitas makanan secara konsisten, mengurangi pemborosan bahan baku, serta meningkatkan kepuasan tamu terhadap pelayanan hotel.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Proses produksi harian telah dilaksanakan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP), yang meliputi perencanaan menu, persiapan bahan baku, pengolahan, penyajian, hingga pengendalian kualitas. Secara umum, proses produksi berjalan dengan baik untuk memenuhi kebutuhan operasional hotel dan memberikan pelayanan yang optimal kepada tamu.
2. Kendala utama yang ditemukan dalam proses produksi adalah ketidaksesuaian antara jumlah produksi dengan tingkat permintaan tamu, keterbatasan koordinasi antarbagian, serta pengelolaan bahan baku yang belum sepenuhnya optimal. Kendala tersebut dapat menyebabkan keterlambatan produksi, pemborosan bahan baku, dan memengaruhi konsistensi kualitas produk.
3. Upaya yang telah dilakukan oleh pihak hotel untuk mengatasi kendala tersebut meliputi penerapan SOP secara konsisten, koordinasi rutin antarbagian, pengawasan terhadap proses produksi, pengendalian stok bahan baku, serta pelaksanaan briefing dan evaluasi harian. Upaya tersebut bertujuan untuk meningkatkan efisiensi proses produksi, menjaga kualitas produk, dan memberikan kepuasan kepada tamu hotel.

5.2 Saran

1. Bagi Pihak Hotel

Pihak Whiz Prime Hotel Padang disarankan untuk terus meningkatkan efektivitas proses produksi harian dengan memperkuat penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP), meningkatkan koordinasi antarbagian, serta mengoptimalkan pengelolaan bahan baku agar pemborosan dapat diminimalkan. Selain itu, pelatihan dan evaluasi rutin bagi karyawan perlu dilakukan untuk meningkatkan keterampilan, menjaga konsistensi kualitas produk, dan meningkatkan kepuasan tamu.

2. Bagi Program Studi

Program studi diharapkan dapat terus memperkuat kerja sama dengan industri perhotelan sehingga mahasiswa memperoleh pengalaman praktik yang sesuai dengan kebutuhan dunia kerja. Selain itu, pembekalan mengenai operasional Food and Beverage Production, penerapan SOP, keamanan pangan, dan manajemen produksi perlu ditingkatkan agar mahasiswa lebih siap menghadapi kegiatan magang maupun dunia kerja.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya disarankan untuk mengembangkan penelitian ini dengan cakupan yang lebih luas, misalnya menganalisis efisiensi biaya produksi, penerapan food cost control, pengendalian food waste, atau pengaruh proses produksi terhadap kepuasan tamu. Penelitian juga dapat dilakukan dalam jangka waktu yang lebih panjang atau membandingkan proses produksi di beberapa hotel sehingga diperoleh hasil yang lebih komprehensif dan dapat dijadikan bahan evaluasi bagi industri perhotelan.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. (2016). *Manajemen Operasi Produksi*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Atmoko, T. (2018). *Standar Operasional Prosedur (SOP) dan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah*. Bandung: CV Setia Media.
- Bartono, P. H., & Ruffino, E. M. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- Faridah, A., Yulastri, A., Yusuf, L., & Yuliana. (2008). *Patiseri Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking* (7th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Hasibuan, M. S. P. (2019). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2020). *Operations Management* (13th ed.). Pearson.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2020). *Marketing Management* (16th ed.). Pearson.
- Noor, J. (2017). *Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertasi, dan Karya Ilmiah*. Jakarta: Kencana.
- Robbins, S. P., & Judge, T. A. (2019). *Organizational Behavior* (18th ed.). Pearson.
- Soekresno. (2017). *Manajemen Food and Beverage Service Hotel*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sulastiyono, A. (2019). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Tambunan, R. M. (2017). *Pedoman Penyusunan Standard Operating Procedure (SOP)*. Jakarta: Maiestas Publishing.
- Tjiptono, F. (2019). *Strategi Pemasaran* (Edisi 4). Yogyakarta: Andi.
- Adiningtiah, T. R., Astuti, W., Puwanto, R. E., & Puspawigati, A. (2022). Pengaruh Bahan Baku dan Proses Pembuatan terhadap Kualitas Produk Pastry di Sotis Hotel Kupang. *Jurnal Pariwisata*.
- Auliya, N. L. R., Baharta, E., & Gusnadi, D. (2022). *Standar Operasional Prosedur Pastry Department di Hotel Harper Purwakarta by Aston*. *eProceedings of Applied Science*.

Hasan, A. M., & Juhanda, J. (2023). Peranan Divisi Pastry & Bakery dalam Menangani Breakfast di Novotel Nusa Dua Bali Hotel & Residence. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*, 1(1), 1–8.

Indriastuti, W. A., Sari, T. P., Sulistijo, S., & Anandita, A. (2025). Strategi Penyimpanan Bahan Baku untuk Menjaga Kualitas Produk Pastry di The Alana Hotel & Convention Center Solo. *Mabha Jurnal*.

Kartikasari Seran, Y. D., Purwidiani, N., & Widagdo, A. K. (2025). Analisis SOP Pemberian Produk Pastry Complimentary sebagai Bentuk Pelayanan kepada Tamu di Shangri-La Hotel Surabaya. *Journal Sains Student Research*.

Maulidia, C. F., Purwidiani, N., Sulandari, L., & Astuti, N. (2024). Penerapan Kontrol Kualitas Produk Roti (Bread) di Pastry Section Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya. *Intellektika: Jurnal Ilmiah Mahasiswa*.

Salsabila, F. W., & Asnur, L. (2023). Produk Pastry di Hotel Pangeran Beach Padang. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Sains dan Humaniora*, 7(2), 238–243. DOI: 10.23887/jppsh.v7i2.73003.

Simatupang, M. L. (2023). Potensi Bahan Baku dan Proses Pembuatan terhadap Kualitas Produk Pastry di Garuda Plaza Hotel. *Tourism, Hospitality and Culture Insights Journal*, 3(1), 48–57.

Sukawati, L. P., Widiastini, N. M. A., & Rahmawati, P. I. (2019). Meningkatkan Kualitas Produk Pastry di Anantara Seminyak Bali Resort melalui Pengolahan Bahan Baku. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 2(1), 30–40.

Wahyudi, T. A., & Hia, M. (2024). Peranan Staff Pastry dalam Membuat Produk Sweet Bread untuk Kepuasan Pelanggan di Hotel Berbintang. *Streaming Business Journal*.

Fauziah Salsabila W. & Lise Asnur merupakan artikel yang terverifikasi dan diterbitkan di Jurnal Penelitian dan Pengembangan Sains dan Humaniora, Vol. 7 No. 2 Tahun 2023 dengan DOI 10.23887/jppsh.v7i2.73003

LAMPIRAN

A. Pedoman wawancara

Informasi Utama

Nama: Nurul Hidayatullah

Jabatan: Supervisor

Departemen : Food and Beverage Product

Daftar Pertanyaan:

1. Bagaimana alur proses produksi harian di Departemen Food and Beverage Production?
2. Bagaimana proses perencanaan menu setiap hari?
3. Bagaimana proses pengadaan dan penerimaan bahan baku?
4. Bagaimana pelaksanaan mise en place sebelum produksi dimulai?
5. Bagaimana proses pengolahan makanan hingga siap disajikan?
6. Bagaimana proses evaluasi hasil produksi setiap hari?

B. Hasil Observasi

Tabel 1.3 Hasil Observasi

NO	Aspek Yang Diamati	Hasil Observasi
1.	Perencanaan produksi harian	Perencanaan produksi dilakukan berdasarkan jumlah tamu, tingkat hunian hotel, reservasi restoran, dan jadwal kegiatan banquet.
2.	Pengadaan bahan baku	Bahan baku diterima dari bagian purchasing sesuai permintaan dapur

		dan di periksa kualitas serta jumlahnya sebelum di gunakan.
3.	Persiapan bahan (mise en place)	Seluruh bahan makanan di siapakan, dicuci, dipotong, dan ditimbang sesuai kebutuhan sebelum proses memasak di mulai
4.	Proses pengolahan bahan	Pengolahan makanan di lakukan sesuai (standard recipe) dan SOP yang berlaku di hotel.
5.	Penggunaan peralatan produksi	Peralatan seperti oven, kompor, mixer, freezer di gunakan sesuai fungsinya. Apabila terjadi kerusakan, staf segera melaporkan kepada bagian engineering.
6.	Penerapan SOP	Karyawan melaksanakan proses produksi sesuai SOP, termasuk penggunaan seragam kerja dan alat pelindung diri.
7.	Higiene dan sanitasi	Area, dapur peralatan, dan bahan makanan dijaga kebersihannya. Karyawan mencuci tangan dan menggunakan perlengkapan kerja yang bersih.
8.	Kendala Produksi	Ditemukan kendala berupa perubahan jumlah tamu, keterlambatan bahan baku, dan gangguan pada beberapa

		peralatan produksi yang dapat memperlambat proses kerja.
9.	Upaya mengatasi kendala	Staf melakukan koordinasi dengan bagian Engineering menggunakan peralatan alternatif,serta menyesuaikan jadwal produksi agar pelayanan tetap berjalan.
10.	Evaluasi produksi	Setelah produksi selesai dilakukan evaluasi mengenai kualitas makanan,penggunaan bahan baku,ketetapan waktu penyajian dan kendala yang terjadi sebagai bahan perbaikan untuk produksi berikutnya.

C. Dokumentasi Magang

6.1	6.2	6.3
		
6.4	6.5	6.6
		

D. Surat Keterangan/ Sertifikat PLI



E. Surat Pengantar 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 : 303a/UN35.1.7.8/PP/2025
Lamp. : 1 lembar
Hal : Magang Berdampak
Mahasiswa FPP UNP

Padang, 30 Desember 2025

Kepada Yth : Pimpinan Whiz Prime Padang

Di Tempat

Dengan hormat,
Kami mengucapkan terima kasih atas persetujuan Pimpinan Whiz Prime Padang untuk menerima mahasiswa kami melaksanakan program Magang Berdampak periode 5 Jan-5 Jul 2026. Selanjutnya, kami konfirmasi mahasiswa yang akan datang melaksanakan kegiatan dimaksud yaitu :

No.	Nama	NIM	Program Studi	Departemen	Dosen Pembimbing
1.	Anisa Maysarah	24135004	Manajemen Perhotelan	F&B Service	Feriantano Sundang Pranata, S.Pd., M.Kom.
2.	Deby Triana	24135162	Manajemen Perhotelan	HRD	Feriantano Sundang Pranata, S.Pd., M.Kom.
3.	salsabila	24135032	Manajemen Perhotelan	Sales	Feriantano Sundang Pranata, S.Pd., M.Kom.
4.	Fadila eka cahyani	24135214	Manajemen Perhotelan	FB Product	Feriantano Sundang Pranata, S.Pd., M.Kom.

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


Yicha Mansyera Pratama, M.Pd.
NIP. 199502152022032020



F. Logbook

**LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI
Periode: Januari-Juni 2026
Tahun: 2026**

Nama : Fadila Eka Cahyani

NIM : 24135214

Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan

Nomor HP : 81275493273

Supervisor : Nurul Hidayatullah

Nama Industri : Whiz Prime Hotel Padang

Waktu Pelaksanaan Magang : 12 Januari-12 Juli 2026

Bulan : Jan-26

No	Tanggal	Waktu	Jam	Kegiatan	Ket
1	13-Jan-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
2	14-Jan-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
3	15-Jan-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
4	16-Jan-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
5	17-Jan-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
6	18-Jan-26				Libur
7	19-Jan-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
8	20-Jan-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
9	21-Jan-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
10	22-Jan-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
11	23-Jan-26	06:00-15:01	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
12	24-Jan-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
13	25-Jan-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA

14	26-Jan-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
15	27-Jan-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
16	28-Jan-26	06:00-15:01	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
17	29-Jan-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
18	30-Jan-26	06:00-15:01	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
19	31-Jan-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
			702	Jumlah Hari Kerja	18
				Jumlah Hari Libur	1

Padang, 31 Januari 2026
Mengetahui

Supervisor


Nurul Hidayatullah

Mahasiswa

Fadila Eka Cahyani

**LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI**
Periode: Januari-Juni 2026
Tahun: 2026

Nama : Fadila Eka Cahyani
NIM : 24135214
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Nomor HP : 81275493273
Supervisor : Nurul Hidayatullah
Nama Industri : Whiz Prime Hotel Padang
Waktu Pelaksanaan Magang : 12 Januari-12 Juli 2026
Bulan : Feb-26

No	Tanggal	Waktu	Jam	Kegiatan	Ket
1	01-Feb-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
2	02-Feb-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
3	03-Feb-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
4	04-Feb-26				LIBUR
5	05-Feb-26				LIBUR
6	06-Feb-26				LIBUR
7	07-Feb-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
8	08-Feb-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
9	09-Feb-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
10	10-Feb-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
11	11-Feb-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
12	12-Feb-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
13	13-Feb-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
14	14-Feb-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
15	15-Feb-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
16	16-Feb-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
17	17-Feb-26				LIBUR
18	18-Feb-26				LIBUR
19	19-Feb-26				LIBUR

20	20-Feb-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
21	21-Feb-26	06:00-15:01	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
22	22-Feb-26	06:00-15:02	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
23	23-Feb-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
24	24-Feb-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
25	25-Feb-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
26	26-Feb-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
27	27-Feb-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
28	28-Feb-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning	KERJA
			198	Jumlah Hari Kerja	22
				Jumlah Hari Libur	6

Padang, 28 Februari 2026
Mengetahui

Supervisor

Nurul Huda Atullah

Mahasiswa

Fadila Eka Cahyani

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI
Periode: Januari-Juni 2026
Tahun: 2026

Nama : Fadila Eka Cahyani
 NIM : 24135214
 Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
 Nomor HP : 81275493273
 Supervisor : Nurul Hidayatullah
 Nama Industri : Whiz Prime Hotel Padang
 Waktu Pelaksanaan Magang : 12 Januari-12 Juli 2026
 Bulan : Mar-26

No	Tanggal	Waktu	Jam	Kegiatan	Ket
1	01-Mar-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning.	KERJA
2	02-Mar-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning.	KERJA
3	03-Mar-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning.	KERJA
4	04-Mar-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning.	KERJA
5	05-Mar-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning.	KERJA
6	06-Mar-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning.	KERJA
7	07-Mar-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning.	KERJA
8	08-Mar-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning.	KERJA
9	09-Mar-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning.	KERJA
10	10-Mar-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning.	KERJA
11	11-Mar-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning.	KERJA
12	12-Mar-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning.	KERJA
13	13-Mar-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning.	KERJA
14	14-Mar-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning.	KERJA
15	15-Mar-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning.	KERJA
16	16-Mar-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning.	KERJA

17	17-Mar-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning.	KERJA
18	18-Mar-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning.	KERJA
19	19-Mar-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Cleaning.	KERJA
20	20-Mar-26				
21	21-Mar-26				
22	22-Mar-26				
23	23-Mar-26				
24	24-Mar-26				
25	25-Mar-26				
26	26-Mar-26				
27	27-Mar-26				
28	28-Mar-26				
29	29-Mar-26				
30	30-Mar-26	06:00-15:00	9	Greeter, Handle Breakfast, handle Lunch, check floor, room service dan polishing	KERJA
31	31-Mar-26	06:00-15:00	9	Greeter, Handle Breakfast, handle Lunch, check floor, room service dan polishing	KERJA
			189	Jumlah Hari Kerja	21
				Jumlah Hari Libur	10

Padang, 31 Maret 2026
Mengetahui

Supervisor

Nurul Hidayatullah

Mahasiswa

Fadila Eka Cahyani

**LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI**
Periode: Januari-Juni 2026
Tahun: 2026

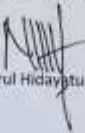
Nama : Fadila Eka Cahyani
NIM : 24135214
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Nomor HP : 81275493273
Supervisor : Nurul Hidayatullah
Nama Industri : Whiz Prime Hotel Padang
Waktu Pelaksanaan Magang : 12 Januari-12 Juli 2026
Bulan : Apr-26

No	Tanggal	Waktu	Jam	Kegiatan	Ket
1	01-Apr-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Clening	KERJA
2	02-Apr-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Clening	KERJA
3	03-Apr-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Clening	KERJA
4	04-Apr-26	06:00-15:01	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Clening	KERJA
5	05-Apr-26	06:00-15:02	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Clening	KERJA
6	06-Apr-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Clening	KERJA
7	07-Apr-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Clening	KERJA
8	08-Apr-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Clening	KERJA
9	09-Apr-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Clening	KERJA
10	10-Apr-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast, Clening	KERJA
11	11-Apr-26				
12	12-Apr-26				
13	13-Apr-26				
14	14-Apr-26	06:00-15:00	9	Greeter, Handle Breakfast, handle Lunch, check floor, room service dan polishing	KERJA
15	15-Apr-26	06:00-15:00	9	Greeter, Handle Breakfast, handle Lunch, check floor, room service dan polishing	KERJA
16	16-Apr-26	06:00-15:00	9	Greeter, Handle Breakfast, handle Lunch, check floor, room service dan polishing	KERJA

17	17-Apr-26	06:00-15:00	9	Greeter, Handle Breakfast, handle Lunch, check floor, room service dan polishing	KERJA
18	18-Apr-26	06:00-15:01	9	Greeter, Handle Breakfast, handle Lunch, check floor, room service dan polishing	KERJA
19	19-Apr-26	06:00-15:02	9	Greeter, Handle Breakfast, handle Lunch, check floor, room service dan polishing	KERJA
20	20-Apr-26	06:00-15:00	9	Greeter, Handle Breakfast, handle Lunch, check floor, room service dan polishing	KERJA
21	21-Apr-26	06:00-15:00	9	Greeter, Handle Breakfast, handle Lunch, check floor, room service dan polishing	KERJA
22	22-Apr-26	06:00-15:00	9	Greeter, Handle Breakfast, handle Lunch, check floor, room service dan polishing	KERJA
23	23-Apr-26	06:00-15:00	9	Greeter, Handle Breakfast, handle Lunch, check floor, room service dan polishing	KERJA
24	24-Apr-26	06:00-15:00	9	Greeter, Handle Breakfast, handle Lunch, check floor, room service dan polishing	KERJA
25	25-Apr-26	06:00-15:01	9	Greeter, Handle Breakfast, handle Lunch, check floor, room service dan polishing	KERJA
26	26-Apr-26	06:00-15:02	9	Greeter, Handle Breakfast, handle Lunch, check floor, room service dan polishing	KERJA
27	27-Apr-26	06:00-15:03	9	Greeter, Handle Breakfast, handle Lunch, check floor, room service dan polishing	KERJA
28	28-Apr-26				
29	29-Apr-26				
30	30-Apr-26				
			216	Jumlah Hari Kerja	24
				Jumlah Hari Libur	6

Padang, 30 April 2026
Mengetahui

Supervisor


Nurul Hidayatullah

Mahasiswa

Fadila Eka Cahyani

**LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI
Periode: Januari-Juni 2026
Tahun: 2026**

Nama : Fadila Eka Cahyani
NIM : 24135214
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Nomor HP : 81275493273
Supervisor : Nurul Hidayatullah
Nama Industri : Whiz Prime Hotel Padang
Waktu Pelaksanaan Magang : 12 Januari-12 Juli 2026
Bulan : Jun-26

No	Tanggal	Waktu	Jam	Kegiatan	Ket
1	01-Jun-26				
2	02-Jun-26				
3	03-Jun-26				
4	04-Jun-26				
5	05-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
6	06-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
7	07-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
8	08-Jun-26	06:00-15:01	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
9	09-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
10	10-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
11	11-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
12	12-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
13	13-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
14	14-Jun-26				
15	15-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
16	16-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
17	17-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
18	18-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA

19	19-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
20	20-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
21	21-Jun-26				
22	22-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
23	23-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
24	24-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
25	25-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
26	26-Jun-26				
27	27-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
28	28-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
29	29-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
30	30-Jun-26	06:00-15:00	9	Handle Breakfast, Produksi, Prepare Breakfast Cleaning	KERJA
			207	Jumlah Hari Kerja	23
				Jumlah Hari Libur	7

Padang, 30 Juni 2026
Mengetahui

Supervisor

Nurul Hidayatullah

Mahasiswa

Fadila Eka Cahyani

G. Lembaran Konsultasi Supervisor Industri



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) : Fitria Eka Cahya
 Unit Kegiatan Praktek : Food and beverage product
 Nama Perusahaan/Industri : Wint Prime Hotel, Kota Sultanah Padang
 Jadwal Kegiatan : Nurul hidayatuloh
 Nama Supervisor (Penilai) : Food and beverage products (supervisor)
 Jabatan Supervisor di Perusahaan :

No	Hari/Tanggal	Topik/ Masalah Yang Dibahas	Saran Perbaikan	Paraf
1.	6 Juli 2020	Bagaimana Proses dan Permasalahan		
2.	1 Juli 2020	Judul yang di ambil dalam Pembuatan laporan		
3.	8 Juli	wawancara ttg produk Epic yang di bahas dalam laporan		

Padang, 10 Juli 2020


 Tanda tangan nama penilai stempel
 Perusahaan

H. Lembaran Konsultasi Dengan Dosen Pembimbing



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

Nama Mahasiswa (Praktekan) : Fadila Eka Cahyani

Nama Perusahaan/Industri :

Nama Dosen Pembimbing : Feriantano Sundang Pranata, S.Pd, M.Kom

No	Hari/Tanggal	Topik/ Masalah Yang Dibahas	Saran Perbaikan	Paraf
1.	Senin/20-07	Revisi abstrak, bab I, II dan Format tata tulis	Perbaiki isi latar belakang, bab II Rapihkan laporan	
2.	Kamis/24-07	Revisi abstrak format, dan tata tulis	Perbaiki abstrak, Rapihkan laporan	
3.	Jumat/25-07	ACC Laporan		

Dosen Pembimbing


 Feriantano Sundang Pranata, S.Pd, M.Kom.
 NIP.199602282024061002