

**LAPORAN STUDI KASUS**  
**PENANGANAN STANDAR KEAMANAN PANGAN DALAM PENYAJIAN**  
**MAKANAN KHUSUS BEBAS GLUTEN DI FOUR POINTS BY**  
**SHERATON BATAM**

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



Oleh :

**SAIMA PUTRI NASUTION**  
**NIM : 24135198**

**Dosen Pembimbing : Dr. Rian Surenda, S, EI, M.**  
**NIDN : 0010039002**

**Supervisor : Hafiz Alhadi Erha**

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

**2026**

**LEMBAR PENGESAHAN FAKULTAS**

**Laporan ini disampaikan untuk Memenuhi Sebagian dari Persyaratan  
Penyelesaian Magang Berdampak I**

**FPP-UNP  
Semester Januari-Juli 2026**

**Oleh :**

**Saima Putri Nasution  
Nim : 24135198**

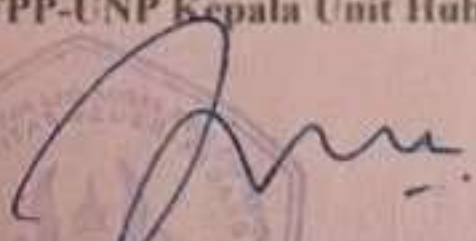
**Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan**

**Diperiksa dan disahkan oleh:**

**Dosen Pembimbing**

  
**Dr. Rian Sirenda, S. EI, M.M**  
**NIDN : 0010039002**

**a.n Dekan FPP-UNP Kepala Unit Hubungan Industri**

  
**Vischa Mansvera Pratama, M. Pd.**  
**NIP : 199502132022032020**

**HALAMAN PENGESAHAN DARI INDUSTRI**

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

**FPP-UNP**  
**Semester January-July 2026**

**Oleh :**  
**Saima Putri Nasution**  
**NIM : 24135198**

**Program Studi D4 Manajemen Perhotelan**  
**Departemen Pariwisata**  
**Fakultas Pariwisata Dan perhotelan**

**Diperiksa dan Disahkan oleh:**  
**Pembimbing Dari Perusahaan/Industri**

*Jr.Sous Chef*  


**Ardi Tria Nurgantina**

*Human Resource Manager*  
  
**FOUR  
POINTS  
BY SHERATON  
HOTEL  
HUMAN RESOURCES**

**Yunus Supriharto**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat melaksanakan dan menyelesaikan penyusunan Laporan Magang Berdampak I yang dilaksanakan di Four Points by sheraton Batam yang berjudul **"Penanganan Standar Keamanan Pangan dalam Penyajian Makanan Khusus Bebas Gluten di Four Points by Sheraton"** dengan baik dan tepat waktu. Laporan ini diselesaikan untuk memenuhi sebagai persyaratan pelaksanaan magang berdampak I Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang semester Januari-Juni 2026. Selama proses pelaksanaan magang hingga penyusunan laporan ini, penulis memperoleh banyak pengalaman, pengetahuan, serta bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu prof.dra Asmar Yulastri, M.Pd,Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
2. Bapak/Ibu Dekan Fakultas yang telah memberikan dukungan selama pelaksanaan magang.
3. Bapak/Ibu Ketua Program Studi yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis.
4. Bapak/Ibu Dosen Pembimbing yang telah memberikan masukan, arahan, dan motivasi selama penyusunan laporan magang.
5. Bapak/Ibu Dosen serta seluruh staf akademik yang telah memberikan ilmu dan dukungan selama masa perkuliahan.
6. General Manager Four Points by sheraton Batam yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan kegiatan magang.
7. Human Resources Manager Department Four Points by sheraton Batam yang telah membantu dan memfasilitasi kegiatan magang penulis.

8. Chef Pastry dan seluruh tim Pastry Department Four Points by sheraton Batam yang telah memberikan bimbingan, pengalaman, serta ilmu yang sangat bermanfaat selama kegiatan magang berlangsung.
9. Seluruh karyawan Four Points by sheraton Batam yang telah membantu dan memberikan dukungan selama proses magang.
10. Orang tua, keluarga,teman-teman, serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberikan doa, dukungan, dan motivasi kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa laporan magang ini masih jauh dari sempurna.

Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan dan penyempurnaan laporan ini di masa yang akan datang. Penulis berharap laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca serta menjadi tambahan referensi mengenai Penanganan Standar Keamanan Pangan dalam Penyajian Makanan Khusus Bebas Gluten.

Batam, 30 Mei 2026

Penulis,  
  
Saima Putri Nasution

## DAFTAR ISI

|                                                                                       |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>                                                           | <b>iii</b>  |
| <b>DAFTAR ISI .....</b>                                                               | <b>v</b>    |
| <b>DAFTAR TABEL.....</b>                                                              | <b>vii</b>  |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                                             | <b>viii</b> |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                                                          | <b>ix</b>   |
| <b>ABSTRAK.....</b>                                                                   | <b>1</b>    |
| <b>BAB I.....</b>                                                                     | <b>2</b>    |
| <b>PENDAHULUAN.....</b>                                                               | <b>2</b>    |
| 1.1 Latar Belakang.....                                                               | 2           |
| 1.2 Identifikasi Masalah.....                                                         | 4           |
| 1.3 Rumusan Masalah.....                                                              | 5           |
| 1.4 Tujuan Studi Kasus .....                                                          | 5           |
| 1.5 Manfaat Studi Kasus .....                                                         | 5           |
| <b>BAB I.....</b>                                                                     | <b>7</b>    |
| <b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>                                                         | <b>7</b>    |
| 2.1 Landasan Teori .....                                                              | 7           |
| 2.1.1 Pengertian Keamanan Pangan ( <i>FOOD SAFETY</i> ) .....                         | 7           |
| 2.2.2 Urgensi Medis Makanan Bebas Gluten .....                                        | 8           |
| 2.2.3 Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis ( <i>Hazard Analysis Critical</i> ...8 |             |
| 2.2.4 Kendala Menerapkan Standar Keamanan Pangan Pada Penyajian .....                 | 9           |
| 2.2 Penelitian Terdahulu .....                                                        | 10          |
| 2.3 Kerangka Pemikiran .....                                                          | 11          |
| <b>BAB III.....</b>                                                                   | <b>13</b>   |
| <b>METODE STUDI KASUS.....</b>                                                        | <b>13</b>   |
| 3.1 Jenis Penelitian .....                                                            | 13          |
| 3.2 Lokasi dan Waktu PLI .....                                                        | 13          |
| 3.3 Propil Umum Four Points by Sheraton Batam .....                                   | 14          |
| 3.4 Subjek dan Objek Studi Kasus .....                                                | 15          |
| 3.5 Teknik Pengumpulan Data .....                                                     | 16          |
| 3.6 Teknik Analisis Data .....                                                        | 17          |
| 3.6.1 Reduksi Data.....                                                               | 17          |

|                                                                 |           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>BAB IV .....</b>                                             | <b>18</b> |
| <b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>                               | <b>18</b> |
| 4.1 Gambaran Umum Kasus .....                                   | 18        |
| 4.2 Temuan Studi Kasus .....                                    | 19        |
| 4.3 Analisi Permasalahan.....                                   | 19        |
| 4.5 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu ..... | 20        |
| 4.6 Solusi Rekomendasi dan Perbaikan .....                      | 22        |
| <b>BAB V .....</b>                                              | <b>23</b> |
| <b>PENUTUP.....</b>                                             | <b>23</b> |
| 5.1 Kesimpulan .....                                            | 23        |
| 5.2 Saran .....                                                 | 24        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b>                                           |           |

## **DAFTAR TABEL**

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 3.1 Jadwal pelaksanaan PLI di Four Points by Sheraton Batam ... | 13 |
| Tabel 5.1 Pedoman Wawancara.....                                      | 39 |

## **DAFTAR GAMBAR**

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Gambar 5.1 Penulis di Section Pastry .....</b>     | <b>31</b> |
| <b>Gambar 5.2 Penulis Pass Around Food Menu .....</b> | <b>32</b> |
| <b>Gambar 5.3 Dokumentasi Townhll.....</b>            | <b>33</b> |
| <b>Gambar 5.4 Surat Keterangan PLI .....</b>          | <b>34</b> |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

|                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Lampiran 1 Pedoman Wawancara .....</b>                      | <b>27</b> |
| <b>Lampiran 2 Hasil Observasi.....</b>                         | <b>28</b> |
| <b>Lampiran 3 Kehadiran dan Disiplin Kerja .....</b>           | <b>28</b> |
| <b>Lampiran 4 Dokumentasi Kegiatan PLI .....</b>               | <b>31</b> |
| <b>Lampiran 5 Surat Keterangan PLI.....</b>                    | <b>34</b> |
| <b>Lampiran 6 Logbook .....</b>                                | <b>35</b> |
| <b>Lampiran 7 Lembar Konsultasi Dosen Pembimbing PLI .....</b> | <b>53</b> |
| <b>Lampiran 8 Lembar Konsultasi Supervisor Industri.....</b>   | <b>54</b> |
| <b>Lampiran 9 Data Pendukung</b>                               |           |
| 1. Daftar organisasi                                           |           |
| 2. Jenis Kamar Di Hotel Four Points by Sheraton Batam          |           |
| 3. Pelaksanaan dan Jadwal Kerja ( Shift )                      |           |

## ABSTRAK

Studi kasus ini bertujuan untuk mengetahui peranan Pastry Section dalam meningkatkan kualitas penyajian produk Food and Beverage di Hotel Four Points by sheraton batam, meningkatnya kebutuhan tamu hotel terhadap makanan khusus bebas gluten. Dalam industri perhotelan, penyajian makanan bebas gluten memerlukan penerapan standar keamanan pangan yang ketat untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Four Points by Sheraton Batam sebagai hotel berbintang telah menerapkan standar keamanan pangan sesuai dengan prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), namun dalam pelaksanaannya masih terdapat berbagai tantangan operasional. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan standar keamanan pangan dalam penyajian makanan khusus bebas gluten, mendeskripsikan prosedur penanganan bahan baku, proses pengolahan hingga penyajian, serta mengidentifikasi kendala yang dihadapi staf dapur dalam mencegah kontaminasi silang. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Data diperoleh melalui observasi langsung selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI), wawancara dengan Pastry Chef dan staf pastry, serta dokumentasi kegiatan operasional di Four Points by Sheraton Batam. Analisis data dilakukan melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan standar keamanan pangan pada penyajian makanan bebas gluten secara umum telah berjalan dengan baik melalui penerapan sistem seleksi bahan baku, pemisahan penyimpanan, pelabelan khusus, penggunaan sistem notifikasi, serta penerapan prosedur pelayanan sesuai standar Marriott International. Namun demikian, masih ditemukan potensi risiko kontaminasi silang pada tahap pengolahan akibat penggunaan dapur bersama (shared kitchen space), keterbatasan peralatan khusus, serta tingginya tekanan kerja pada jam sibuk (rush hour). Faktor-faktor tersebut berpotensi meningkatkan terjadinya human error dalam proses produksi. Oleh karena itu, diperlukan penerapan strategi time-segregation, penambahan peralatan khusus bebas gluten, pelatihan keamanan pangan secara berkala, serta penguatan sistem pengawasan untuk meminimalkan risiko kontaminasi silang dan meningkatkan kualitas pelayanan kepada tamu.

**Kata Kunci:** keamanan pangan, gluten-free, kontaminasi silang, HACCP, pastry hotel.

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor jasa yang memiliki peran penting dalam mendukung perkembangan pariwisata dan perekonomian. Seiring dengan meningkatnya mobilitas masyarakat, kebutuhan akan layanan akomodasi yang berkualitas juga semakin tinggi. Hotel tidak hanya menyediakan fasilitas menginap, tetapi juga menawarkan berbagai layanan pendukung, seperti restoran, ruang pertemuan, fasilitas rekreasi, serta pelayanan makanan dan minuman yang menjadi bagian penting dalam menciptakan kepuasan tamu. Oleh karena itu, setiap departemen di hotel dituntut mampu menjalankan operasional secara profesional, efektif, dan sesuai dengan standar pelayanan yang telah ditetapkan.<sup>1</sup>

Salah satu departemen yang memiliki peran penting dalam operasional hotel adalah Food and Beverage Product Department, khususnya Departemen Pastry. Departemen ini bertanggung jawab dalam memproduksi berbagai jenis roti, kue, dessert, cokelat, VIP amenities, serta berbagai produk pastry lainnya yang disajikan di restoran, buffet, banquet, coffee shop, maupun untuk kebutuhan acara khusus. Seluruh proses produksi dilakukan dengan memperhatikan kualitas bahan baku, standar resep, kebersihan, keamanan pangan, efisiensi waktu, serta konsistensi cita rasa dan tampilan produk agar sesuai dengan standar hotel berbintang.

Seiring dengan berkembangnya gaya hidup sehat dan kesadaran masyarakat akan kesehatan, permintaan terhadap hidangan khusus seperti produk bebas gluten (gluten-free) terus mengalami peningkatan. Makanan bebas gluten menjadi kebutuhan krusial bagi tamu yang memiliki kondisi medis tertentu, seperti penyakit celiac (celiac disease) maupun intoleransi gluten, di mana konsumsi gluten dapat memicu reaksi alergi hingga gangguan kesehatan serius.

---

<sup>1</sup>Richard Kotas dan Bernard Davis, *Food and Beverage Management*, terj. S. Y. Yanti (Jakarta: Erlangga, 2021), hlm. 89.

Dalam operasional Departemen Pastry, pengolahan makanan bebas gluten memiliki tantangan tersendiri karena sebagian besar produk pastry pada dasarnya berbasis tepung terigu yang mengandung gluten. Oleh karena itu, penanganan standar keamanan pangan dan pencegahan kontaminasi silang (cross-contamination) menjadi faktor yang sangat vital mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, proses pengolahan, hingga tahap penyajian kepada tamu. Namun demikian, pelaksanaan proses pengolahan makanan bebas gluten di Departemen Pastry menghadirkan tantangan operasional dan teknis yang sangat kompleks. Departemen Pastry pada dasarnya merupakan lingkungan kerja yang didominasi oleh penggunaan tepung terigu sebagai bahan dasar utama pembuatan roti, cake, dan olahan pastry lainnya. Partikel tepung terigu yang sangat halus dan ringan memiliki sifat melayang di udara (airborne flour dust), sehingga berisiko tinggi mengontaminasi area kerja, peralatan, hingga permukaan produk lainnya. Tantangan ini menuntut adanya penerapan prosedur pengolahan khusus yang ketat dan terstruktur pada setiap tahapan produksi.

Proses pengolahan bebas gluten mencakup seluruh rantai operasional, dimulai dari tahap penerimaan dan verifikasi spesifikasi bahan baku bebas gluten dari pemasok, penyimpanan terpisah di ruang khusus atau kontainer kedap udara untuk mencegah kontaminasi silang (cross-contamination), hingga penggunaan peralatan kerja khusus (dedicated tools) yang telah disterilisasi. Selain itu, staf pastry dituntut untuk menerapkan protokol sanitasi diri dan pembersihan area kerja (area preparation) yang ketat sebelum memproses hidangan bebas gluten. Selama proses pengolahan, pemilihan teknik pemanggangan dan penggunaan bahan pengganti gluten (gluten replacement) seperti tepung beras, tepung almond, atau pati tapioka juga memerlukan ketelitian ekstra agar tekstur, rasa, dan tampilan visual tetap memenuhi standar kuliner tinggi hotel berbintang tanpa mengorbankan aspek keamanan pangan.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan yang terjadi terkait penanganan standar keamanan pangan dalam penyajian makanan khusus bebas gluten, antara lain:

1. Tingginya Risiko Kontaminasi Silang Mikroskopis: Karakteristik protein gluten yang stabil terhadap panas menyebabkan proses pemanasan atau memasak biasa tidak dapat menghilangkan sifat toksiknya, sehingga kontaminasi silang sekecil apa pun (seperti remah roti atau debu tepung di udara) tetap mengancam keselamatan konsumen medis.<sup>2</sup>
2. Keterbatasan Fasilitas dan Ruang Produksi: Banyak industri pelayanan makanan (*food service*) yang menyediakan menu bebas gluten namun masih menggunakan dapur, area persiapan, alat memasak (seperti *fryer* dan *toaster*), serta wadah penyimpanan yang bercampur dengan menu konvensional.
4. Rendahnya Pengetahuan Penjamah Pangan (*Food Handlers*): Kurangnya pemahaman dan edukasi staf dapur mengenai bahaya laten gluten, penyakit celiac, serta titik-titik kritis kontaminasi silang selama alur proses pengolahan makanan.
5. Belum Adanya SOP Khusus yang Tervalidasi: Belum tersedianya *Standard Operating Procedure* (SOP) baku yang komprehensif di sektor pelayanan makanan hilir yang mengatur secara ketat alur makanan bebas gluten, mulai dari penerimaan bahan hingga disajikan ke meja konsumen.
6. Kelemahan Pengawasan dan Regulasi Teknis di Indonesia: Peraturan dan pengawasan dari instansi terkait di Indonesia masih berfokus pada pangan olahan pabrikan skala besar (kemasan), sedangkan regulasi operasional spesifik untuk klaim "bebas gluten" di sektor restoran dan katering masih sangat terbatas.

---

<sup>2</sup>A. R. Pratiwi dan B. Santoso, "Analisis Manajemen Risiko Kontaminasi Silang Alergen pada Alur Logistik Bahan Baku Makanan di Industri Jasa Boga," *Jurnal Gizi dan Kuliner Indonesia* 4, no. 2 (2023): hlm. 82.

### **1.3 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana penerapan standar keamanan pangan dalam penyajian makanan khusus bebas gluten di Four Points by Sheraton Batam?
2. Bagaimana prosedur penanganan bahan baku, proses pengolahan, hingga penyajian makanan bebas gluten untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang di hotel tersebut?
3. Apa saja kendala yang dihadapi oleh staf dapur dalam menerapkan standar keamanan pangan pada penyajian makanan bebas gluten?

### **1.4 Tujuan Studi Kasus**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah ditetapkan, maka tujuan dari studi kasus ini adalah:

1. Untuk menganalisis penerapan standar keamanan pangan dalam penyajian makanan khusus bebas gluten (*gluten-free*) yang berjalan di Four Points by Sheraton Batam.
2. Untuk mengidentifikasi dan mendeskripsikan prosedur penanganan bahan baku, proses pengolahan, hingga alur penyajian makanan bebas gluten guna mencegah terjadinya risiko kontaminasi silang di hotel tersebut.
3. Untuk mengevaluasi dan memetakan kendala-kendala yang dihadapi oleh staf dapur (*kitchen staff*) dalam menerapkan standar keamanan pangan pada penyajian makanan bebas gluten.

### **1.5 Manfaat Studi Kasus**

Hasil studi kasus ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut.

#### **1. Bagi Mahasiswa**

Studi kasus ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta pengalaman praktis dalam memahami sistem operasional Hotel Four Points by Sheraton Batam. Selain itu, studi kasus ini juga menjadi sarana untuk mengembangkan kemampuan dalam menganalisis permasalahan operasional dan menyusun rekomendasi berdasarkan teori yang dipelajari selama perkuliahan.

#### **2. Bagi Hotel Four Points by Sheraton Batam**

Hasil studi kasus ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan masukan bagi Departemen Pastry dalam meningkatkan efektivitas proses

produksi, memperkuat koordinasi kerja antaranggota tim, serta mempertahankan kualitas produk dan pelayanan yang sesuai dengan standar Marriott International.

3. Bagi Program Studi Manajemen Perhotelan

Studi kasus ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi Program Studi Manajemen Perhotelan dalam mengevaluasi pelaksanaan Praktik Lapangan Industri serta memperkuat kerja sama antara perguruan tinggi dengan dunia industri.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Studi kasus ini diharapkan dapat menjadi sumber referensi bagi penelitian selanjutnya yang membahas mengenai operasional Departemen Pastry, manajemen produksi makanan, kualitas pelayanan, maupun pengelolaan sumber daya manusia di industri perhotelan.

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1 Landasan Teori

##### 2.1.1 Pengertian Keamanan Pangan ( *FOOD SAFETY* )

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat (UU RI No. 18 Tahun 2012). Di sektor perhotelan (*hospitality industry*), khususnya pada departemen *Food and Beverage (F&B) Product*, keamanan pangan merupakan pilar utama penentu reputasi bisnis dan keselamatan konsumen. Sebagai bagian dari jaringan hotel internasional, hotel berbintang seperti Four Points by Sheraton wajib mengadopsi standar global dalam operasional dapurnya.<sup>3</sup> Dalam pendekatan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), ancaman keamanan pangan dikelompokkan ke dalam tiga kategori bahaya utama, yaitu bahaya biologis (bakteri patogen, virus, dan jamur), bahaya fisik (serpihan kaca, rambut, atau benda asing), dan bahaya kimia. Khusus pada pengolahan makanan bebas gluten (*gluten-free*), protein gluten dikategorikan sebagai bahaya kimia spesifik berupa alergen. Berdasarkan standar internasional *Codex Alimentarius* dan *US Food and Drug Administration* (FDA), suatu produk makanan hanya dapat dikategorikan aman dan berlabel *gluten-free* apabila mengandung konsentrasi gluten di bawah ambang batas 20 ppm (*parts per million* atau 20 mg gluten per 1 kg makanan). Standar ketat ini ditetapkan karena sejumlah kecil kontaminasi tepung terigu konvensional sudah cukup untuk melampaui batas aman dan memicu reaksi medis bagi konsumen sensitif.

---

<sup>3</sup>Marriott International, Four Points by Sheraton Brand Standards: Food and Beverage Operations and Food Safety Guidelines (Bethesda: Marriott International Global Brand Management, 2020), hlm. 74.

### 2.2.2 Urgensi Medis Makanan Bebas Gluten

Dalam penanganan bahaya gluten di dapur komersial, sangat penting untuk memahami perbedaan mendasar antara kontaminasi silang (cross-contamination) dan kontak silang (cross-contact). Kontaminasi silang berfokus pada perpindahan mikroorganisme biologis (seperti bakteri patogen) yang umumnya dapat dimusnahkan melalui proses pemanasan atau suhu memasak yang tinggi. Sebaliknya, kontak silang (cross-contact) adalah perpindahan fisik protein alergen—seperti gluten—ke makanan bebas alergen. Protein alergen bersifat stabil terhadap panas, sehingga tidak akan pernah rusak atau "mati" walaupun dimasak pada suhu tinggi. Pencegahan kontak silang secara mutlak hanya dapat dicapai melalui pemisahan fisik instrumen, area, dan prosedur penanganan yang terisolasi.

**Celiac Disease (Penyakit Celiac):** Gangguan autoimun sistemik kronis di mana paparan protein gluten memicu peradangan mukosa dan pengikisan (atrofi) vili usus halus. Hal ini menyebabkan malnutrisi kronis dan risiko keganasan gastrointestinal.

**Non-Celiac Gluten Sensitivity (NCGS):** Kondisi sensitivitas di mana pasien mengalami gejala klinis serupa penyakit celiac (diare, kram perut, kelelahan) setelah mengonsumsi gluten, namun tanpa tanda-tanda kerusakan autoimun.

**Alergi Gandum (Wheat Allergy):** Reaksi alergi termediasi *immunoglobulin E* (IgE) terhadap protein gandum yang dapat memicu anafilaksis.

**Penyajian (Serving):** Pengantaran hidangan menggunakan nampan terpisah, penggunaan penutup piring (*cloche*) untuk menghindari kontaminasi partikel udara dapur, serta memastikan komunikasi pelayanan (*waitstaff*) terverifikasi saat hidangan diserahkan kepada konsumen.

### 2.2.3 Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (*Hazard Analysis Critical*

HACCP adalah metode preventif terstruktur yang diakui secara internasional untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan

bahaya spesifik demi menjamin keamanan pangan. Dalam penyajian makanan bebas gluten di dapur hotel, prinsip HACCP diadopsi untuk menetapkan Titik Kendali Kritis (TKK/*Critical Control Points*) yang berfokus pada potensi paparan gluten. pada sepanjang rantai penanganan (chain of custody), mulai dari penerimaan bahan baku terverifikasi, penyimpanan terpisah di rak atas (top shelf), persiapan, pengolahan, hingga penyajian.

Rantai keamanan pangan bebas gluten berlanjut hingga proses pengantaran hidangan oleh departemen F&B Service. Penanganan standar pada tahap penyajian mengandalkan penggunaan nampan khusus (dedicated tray) dan penerapan cloche serving protocol (penggunaan penutup piring/cloche) untuk mencegah pencemaran partikel gluten yang melayang di udara (airborne flour) saat makanan dibawa menuju meja tamu. Selain itu, komunikasi terverifikasi antara staf dapur (kitchen), pelayan (waitstaff), dan tamu (guest) menjadi kunci utama untuk memastikan hidangan yang disajikan telah memenuhi spesifikasi diet bebas gluten secara tepat.

#### **2.2.4 Kendala Menerapkan Standar Keamanan Pangan Pada Penyajian**

Dalam operasional dapur komersial berskala besar seperti di hotel berbintang, penerapan standar bebas gluten (*gluten-free*) sering kali menemui berbagai hambatan di lapangan. Kendala-kendala tersebut dapat dikelompokkan ke dalam tiga aspek utama :

1. Faktor Manusia (SDM), Faktor Fisik (Fasilitas), dan Faktor Operasional (Waktu). Faktor Manusia (SDM): Keterbatasan pengetahuan spesifik (knowledge gap) membuat banyak staf dapur memahami keamanan pangan secara umum (seperti kebersihan dan suhu masakan), namun kurang memahami aspek medis di balik bahaya gluten. Hal ini memicu miskonsepsi bahwa gluten dapat dimusnahkan dengan suhu tinggi. Selain itu, kelalaian akibat human error pada jam-jam sibuk (rush hour) memicu risiko seperti lupa mengganti sarung tangan, penggunaan pisau/papan cincang yang sama dengan menu konvensional, atau tertukarnya wadah

bumbu. Fenomena ini erat kaitannya dengan Teori Food Safety Culture (Yiannas, 2009), di mana keamanan pangan bukan sekadar apa yang diketahui staf, melainkan bagaimana perilaku dan kedisiplinan mereka diterapkan secara konsisten di bawah tekanan kerja.

2. **Faktor Fasilitas dan Ruang Kerja:** Dapur hotel umumnya dirancang sebagai dapur bersama (shared kitchen space), di mana menu bebas gluten diolah di ruang yang sama dengan menu konvensional. Kondisi ini meningkatkan risiko keterpaparan debu tepung terigu (airborne flour) yang dapat melayang di udara dapur hingga 24 jam dan hinggap di area persiapan. Kendala lain adalah keterbatasan alat masak khusus (dedicated equipment). Walaupun sistem kode warna (color-coding system) telah ditetapkan untuk membedakan instrumen alergen, jumlah alat yang terbatas sering memaksa staf menggunakan alat biasa yang berisiko masih memiliki residu gluten mikroskopis di pori-porinya. Untuk mengatasi keterbatasan fisik ini, teori rekayasa tata ruang operasional merekomendasikan pendekatan Spatial Separation (pemisahan zona kerja terisolasi) atau Temporal Separation (pemisahan waktu produksi hidangan gluten-free di awal shift setelah sanitasi total).
3. **Faktor Operasional (Waktu):** Kecepatan pelayanan yang dituntut dalam industri perhotelan sering kali berbenturan dengan prosedur sanitasi khusus alergen yang memakan waktu cukup lama (time-consuming), sehingga berpotensi menimbulkan celah kelalaian saat tingkat kepadatannya tinggi.

## **2.2 Penelitian Terdahulu**

Beberapa kajian dan Studi terdahulu bertujuan untuk memetakan posisi penelitian, menghindari terjadinya duplikasi penelitian, serta memperkuat landasan teoretis mengenai sistem pengelolaan menu bebas gluten pada industri pelayanan makanan. Berikut adalah beberapa penelitian ilmiah yang menjadi acuan sebagai berikut ini:

1. **Penelitian oleh Sharma et al. (2021) – *Assessment of Gluten Cross-Contact Risks in Commercial Food Establishments*** Penelitian ini

berfokus pada analisis risiko kontaminasi silang (kontak silang) gluten di restoran komersial skala besar. Metode yang digunakan adalah observasi alur kerja dapur dan pengujian residu protein. Hasil penelitian menunjukkan bahwa titik kendali kritis tertinggi berada pada area penggorengan (*shared deep-fryer*) dan penggunaan minyak goreng berulang. Penelitian ini merekomendasikan pemisahan minyak goreng baru secara mutlak untuk menu bebas gluten.

**2. Penelitian oleh Lestari & Siregar (2023) – *Implementasi Manajemen Alergen Pangan pada Departemen Food & Beverage Product di Hotel Berbintang***

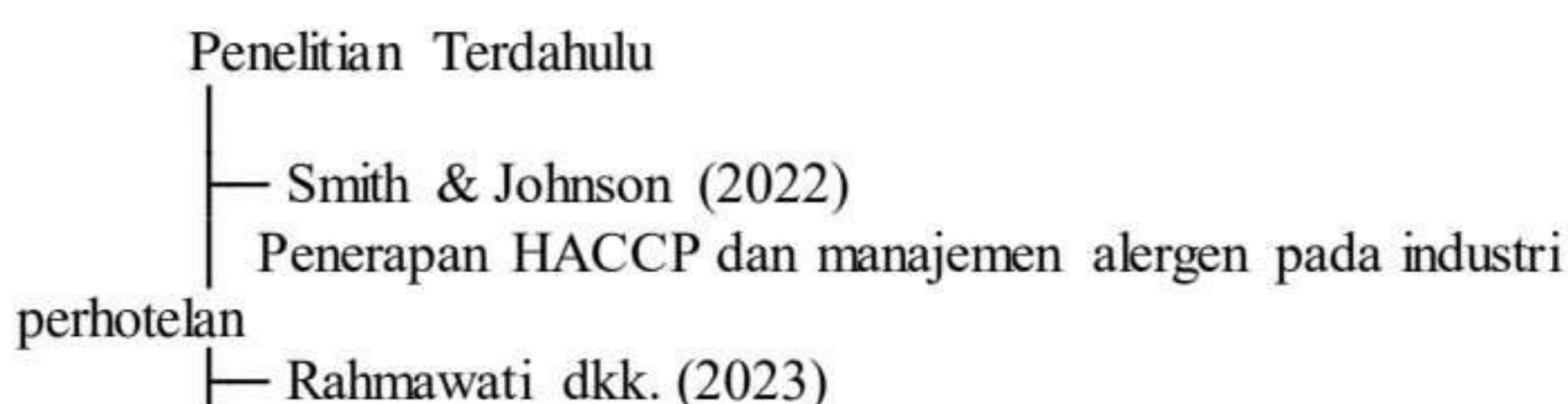
Riset kualitatif ini mengkaji bagaimana hotel berbintang di kawasan wisata menerapkan standar operasional prosedur (SOP) untuk tamu dengan kebutuhan diet khusus (alergen dan gluten). Hasil studi menemukan bahwa kendala fisik berupa keterbatasan luas area dapur (*shared kitchen space*) menjadi hambatan utama. Solusi yang diterapkan hotel tersebut adalah membagi waktu persiapan (*time-segregation*) antara menu diet khusus dan menu konvensional.

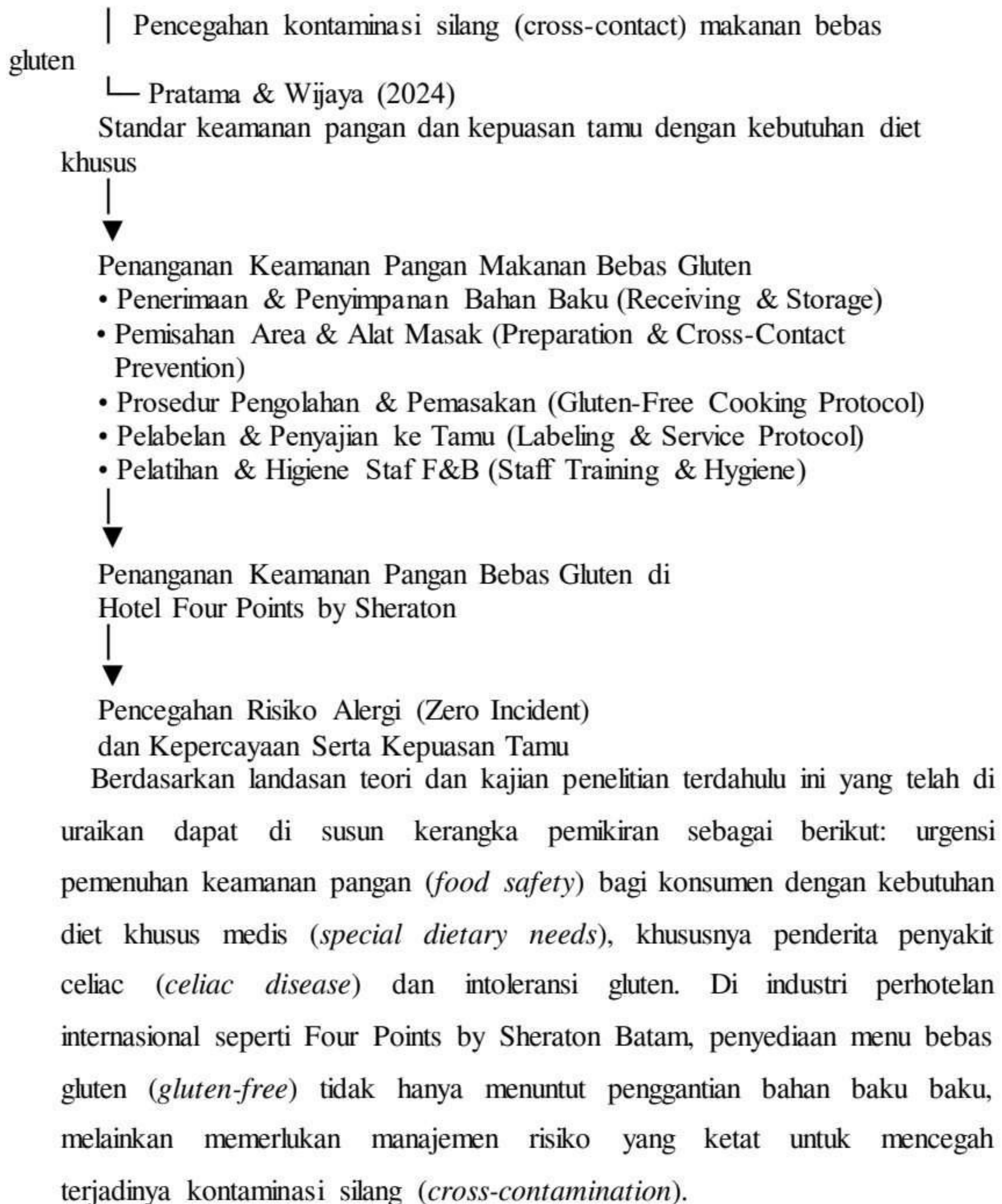
**3. Penelitian oleh Dupont et al. (2024) – *Food Handlers’ Knowledge and Practices Regarding Gluten-Free Food Preparation in Hospitality Sector***

Penelitian ini berfokus pada aspek sumber daya manusia (*food handlers*) dengan menyebarkan survei perilaku. Temuan riset menunjukkan adanya kesenjangan pengetahuan operasional yang signifikan; banyak staf dapur berasumsi bahwa memanaskan alat masak dengan suhu tinggi di atas kompor sudah cukup aman untuk menghilangkan gluten. Riset ini menekankan pentingnya *training* khusus mengenai bahaya laten kontaminasi silang mikroskopis bagi penderita penyakit celiac.

**2.3 Kerangka Pemikiran**

**Bagan Kerangka Pemikiran**





Secara operasional, penelitian ini mendasarkan alur analisisnya pada konsep **HACCP** (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dan **GMP** (*Good Manufacturing Practices*) melalui pendekatan alur makanan (*Flow of Food*). Evaluasi dimulai dari mendeteksi kondisi faktual penerapan standar keamanan pangan bebas gluten saat ini di Four Points by Sheraton Batam. analisis diarahkan pada alur fisik bahan (penerimaan, penyimpanan, untuk sekaligus mengidentifikasi kendala internal yang dihadapi staf dapur, keterbatasan fasilitas.

### **BAB III**

#### **METODE STUDI KASUS**

##### **3.1 Jenis Penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus (case study). Pendekatan ini digunakan untuk memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai penerapan standar keamanan pangan dalam penyajian makanan khusus bebas gluten pada objek penelitian. Melalui studi kasus, peneliti dapat mengamati secara langsung proses penanganan makanan, mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian, serta mengidentifikasi kesesuaian penerapan standar keamanan pangan dan upaya pencegahan kontaminasi silang. Berdasarkan fakta dan kondisi nyata yang ditemukan di lapangan selama pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri (PLI) tanpa melakukan generalisasi statistik.

##### **3.2 Lokasi dan Waktu PLI**

Pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri (PLI) dilakukan di Hotel Four Points by Sheraton Batam pada periode Januari-Juli 2026 yang berlokasi di Komplek Panomara Nagoya, Jodoh River, Batu Ampar, Kota Batam, Provinsi Kepulauan Riau.

Pelaksanaan jadwal kegiatan Praktik Lapangan Industri (PLI) ini penulis laksanakan pada 5 Januari - 9 Juli 2026 di laksanakan pada satu departemen, yaitu Food and Beverage Product selama 6 bulan di bagian pastry section.

**Tabel 3.1 Jadwal pelaksanaan PLI di Four Points by Sheraton Batam**

| <b>No</b> | <b>Kegiatan</b>                                                  | <b>Keterangan</b>               |
|-----------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1         | Kedatangan ke Industri                                           | 04 Januari 2026                 |
| 2         | Orientasi penganalan aerea kerajaan, sejarah dan pengelola hotel | 05 Januari 2026                 |
| 3         | Praktik kerja langsung di Pastrysection                          | 06 Januari – 09 Juli 2026       |
| 4         | Pengumpulan data Observasi, Wawancara, Dokumentasi               | Sepanjang pelaksanaan PLI       |
| 5         | Evaluasi dan penyusunan laporan studi kasus                      | Minggu terakhir pelaksanaan PLI |

### **3.3 Propil 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: Put People First, yaitu mengutamakan kepedulian terhadap tamu maupun sesama karyawan.

Pursue Excellence, yaitu selalu memberikan pelayanan terbaik dan terus meningkatkan kualitas kerja. Embrace Change, yaitu mampu beradaptasi terhadap perubahan dan terus melakukan inovasi. Act with Integrity, yaitu bekerja secara jujur, bertanggung jawab, dan menjunjung tinggi etika profesional. 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**

#### **3.4.1 Chef Pastry**

Chef Pastry merupakan pimpinan tertinggi pada Departemen Pastry yang bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan operasional, mulai dari perencanaan produksi, pengawasan kualitas produk, pengendalian biaya produksi, pengelolaan sumber daya manusia,

hingga evaluasi kinerja seluruh staf pastry. Dalam penelitian ini, Pastry Chef juga menjadi narasumber utama untuk memperoleh informasi mengenai sistem operasional departemen, penerapan SOP, serta kebijakan yang diterapkan dalam menjaga kualitas produk. menjadi narasumber utama untuk memperoleh informasi mengenai sistem operasional departemen, penerapan SOP, serta kebijakan yang diterapkan dalam menjaga kualitas produk.<sup>4</sup>

#### 3.4.2 Objek Studi Kasus

Objek dalam penelitian ini adalah kinerja operasional Departemen Pastry Four Points by Sheraton Batam selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri.

Fokus penelitian meliputi beberapa aspek berikut.

1. Pelaksanaan Standard Operating Procedure (SOP) dalam kegiatan operasional pastry.
2. Proses produksi berbagai produk pastry, bakery, dessert, dan VIP amenities.
3. Pembagian tugas serta koordinasi antarpegawai selama proses produksi.
4. Penerapan quality control terhadap produk yang dihasilkan.
5. Penerapan hygiene dan sanitasi sesuai standar keamanan pangan.
6. Permasalahan operasional yang terjadi selama kegiatan produksi.
7. Upaya penyelesaian masalah yang dilakukan oleh Departemen Pastry.

Objek penelitian dipilih karena Departemen Pastry merupakan salah satu bagian penting dalam operasional hotel yang berpengaruh terhadap kualitas pelayanan makanan dan minuman serta kepuasan tamu.

### 3.5 Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini, data diperoleh melalui beberapa teknik pengumpulan data agar informasi yang diperoleh lebih lengkap, akurat, dan dapat

---

<sup>4</sup>Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D (Bandung: Alfabeta, 2020), hlm. 215.

dipertanggung jawabkan. Teknik pengumpulan data yang digunakan meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi.

### 3.5.1 Observasi

#### 1. Observasi

Observasi dilakukan secara langsung oleh penulis selama mengikuti kegiatan praktik kerja di pastry section, dengan mengamati proses produksi, penerapan SOP, kebersihan area kerja, serta interaksi antarstaf dalam menjalankan tugas operasional sehari-hari.

#### 2. Wawancara

Wawancara dilakukan secara langsung dengan Chef pastry dan beberapa staf pastry section untuk memperoleh informasi penanganan standar penyajian produk, kendala yang dihadapi, serta upaya yang telah dilakukan dalam penanganan dan meningkatkan kualitas penyajian produk pastry dan bakery.

#### 3. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan data berupa foto kegiatan, standar resep (standard recipe), SOP yang berlaku, serta catatan harian (logbook) selama pelaksanaan PLI di pastry section Four Points by Sheraton Batam

## 3.6 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini mengacu pada model analisis data kualitatif yang dikemukakan oleh Miles, Huberman, dan Saldaña, yaitu melalui tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

### 3.6.1 Reduksi Data

Reduksi data merupakan proses memilih, menyederhanakan, mengelompokkan, serta memfokuskan data yang diperoleh selama penelitian. Pada tahap ini, penulis menyeleksi seluruh data hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang berkaitan dengan operasional departemen Pastry

## BAB IV

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 4.1 Gambaran Umum Kasus

Fokus utama kasus yang diteliti di Four Points by Sheraton Batam terletak pada kondisi arsitektur dapur komersialnya yang menerapkan sistem Shared Kitchen Space (Dapur Bersama). Hotel ini tidak memiliki dapur khusus (isolated kitchen) yang terpisah secara fisik untuk mengolah menu diet medis. Operasional dapur harian menghasilkan produk konvensional dalam volume besar yang padat gluten, seperti pembuatan roti (bakery), kue (pastry), adonan pizza, dan pengolahan pasta. Proses pengolahan menu tinggi gluten tersebut dilakukan di ruangan yang sama dengan pengolahan menu pesanan khusus bebas gluten. Secara ilmiah, partikel debu tepung terigu (airborne flour) dapat melayang di udara dapur hingga berjam-jam sebelum mengendap.<sup>5</sup>

Kondisi lingkungan kerja yang menyatu ini secara konseptual menempatkan operasional hotel pada zona risiko tinggi terjadinya kontaminasi silang kontak (cross-contact) gluten tidak disengaja melalui udara, pakaian kerja, maupun permukaan meja yang digunakan bersama. Secara regulasi, hotel ini telah mengadopsi standar mutu internasional Marriott global yang selaras dengan prinsip HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Standar ini mewajibkan adanya pemisahan rantai pasok dari hulu ke hilir. Namun, dalam implementasi riil di lapangan, muncul dinamika kasus berupa tarikan antara kepatuhan prosedur keamanan pangan dengan kecepatan pelayanan dapur (speed of service). Ketika pesanan bebas gluten masuk ke sistem dapur melalui Captain Order pada jam sibuk (rush hour seperti saat breakfast buffet atau banquet event), staf dapur dihadapkan pada alur kerja tambahan yang kompleks. Mereka wajib menghentikan aktivitas sejenak untuk melakukan sanitation break (sterilisasi area), mengganti seluruh peralatan masak dengan unit khusus bebas gluten, dan

---

<sup>5</sup>A. R. Pratiwi dan B. Santoso, "Analisis Manajemen Risiko Kontaminasi Silang Alergen pada Alur Logistik Bahan Baku Makanan di Industri Jasa Boga," *Jurnal Gizi dan Kuliner Indonesia* 4, no. 2 (2023): hlm. 85.

memastikan penggunaan bahan yang benar-benar terisolasi. Tekanan waktu penyajian hidangan komersial yang ketat di bawah pengawasan manajemen sering kali menciptakan titik-titik kelalaian manusia (*human error*), seperti penggunaan minyak goreng bersama (*shared fryer*) atau keterbatasan alat panggang roti (*shared toaster*) khusus.

#### 4.2 Temuan Studi Kasus

Berdasarkan hasil studi kasus di Four Points by Sheraton Batam, penerapan standar keamanan pangan bebas gluten pada fase hulu dan hilir telah berjalan dengan sangat baik. Sistem logistik telah menerapkan seleksi ketat terhadap pemasok bersertifikat resmi, zonasi vertikal pada rak teratas penyimpanan, serta pelabelan visual stiker khusus. Di sisi pelayanan, integrasi sistem notifikasi otomatis tiket POS berwarna merah dan penggunaan *cloche* (tutup piring) terbukti efektif membangun kewaspadaan staf sekaligus melindungi hidangan dari kontaminasi udara saat diantarkan ke meja tamu.

Namun, celah risiko kontaminasi silang mekanis ditemukan pada fase pengolahan (*cooking*) akibat kondisi fisik *shared kitchen space* dan tingginya tekanan waktu pada jam sibuk (*rush hour*). Pada momen pelayanan berkecepatan tinggi seperti *breakfast buffet*, staf dapur terkadang mengambil jalan pintas dengan menggunakan alat elektronik bersama (*shared toaster* dan *deep-fryer*) tanpa melakukan pemisahan alat secara total. Hambatan fasilitas bersama dan target waktu penyajian (*speed of service*) inilah yang menjadi titik kendali kritis (CCP) yang perlu dievaluasi dan dimitigasi oleh pihak manajemen hotel.

#### 4.3 Analisi Permasalahan

Berdasarkan temuan penelitian, menunjukkan adanya kontradiksi antara regulasi global standar keamanan pangan dengan realitas fisik dan ritme kerja operasional di dapur Four Points by Sheraton Batam. Pada kondisi ideal, pemisahan alat dan bahan baku telah tersistem dengan baik, namun konsep dapur bersama (*shared kitchen space*) secara struktural menempatkan proses pengolahan pada zona risiko tinggi. Keberadaan partikel tepung konvensional

di udara dapur serta penggunaan fasilitas elektronik bersama (*shared facilities*) seperti oven dan pemanggang roti menjadi celah utama terjadinya kontaminasi silang mekanis yang sulit dihindari secara mutlak. Faktor pemicu utama dari kegagalan operasional ini diperparah oleh tekanan waktu penyajian (*time pressure*) saat jam-jam sibuk (*rush hour*). Tuntutan kecepatan pelayanan komersial (*speed of service*) memaksa staf dapur mengambil jalan pintas dengan mengabaikan prosedur jeda sterilisasi (*sanitation break*) dan pemisahan minyak goreng baru demi mengejar target waktu penyajian.

Dengan demikian, akar permasalahan di lapangan bukan terletak pada ketidakpatuhan staf secara personal, melainkan pada **keterbatasan desain ruang kerja dan tidak adanya jalur produksi khusus** yang mampu memitigasi risiko kontaminasi mikroba maupun protein gluten secara konsisten saat intensitas operasional meningkat.

#### 4.5 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu

Berdasarkan hasil analisis data dan observasi lapangan, penerapan standar keamanan pangan dalam penyajian menu khusus bebas gluten (*gluten-free*) di [Nama Objek Penelitian] secara umum telah mengadopsi prinsip dasar *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Secara teoritis, sifat protein gluten berbeda dari patogen biologis konvensional karena struktur kimianya tidak mengalami denaturasi atau kerusakan melalui proses pemanasan atau pemanggangan standar kuliner. Oleh karena itu, pendekatan preventif yang diterapkan berpusat pada segregasi total dan higienitas sanitasi spesifik. Temuan tersebut merefleksikan implementasi dari **Teori Manajemen Alergen Pangan** (*Food Allergen Management Theory*) Regulasi internasional tersebut menetapkan bahwa produk pangan dapat dikategorikan sebagai bebas gluten apabila kandungan gluten di dalamnya berada di bawah ambang batas.

Bagi populasi klinis sensitif, seperti penderita penyakit celiac (*celiac disease*) maupun intoleransi gluten *non-celiac*, paparan nirkadar sekalipun dapat menstimulasi respons autoimun yang destruktif terhadap vili usus halus, dengan demikian, justifikasi teoritis ini memperkuat kebijakan manajemen objek penelitian untuk memperlakukan gluten sebagai bahaya kimia/alergen

spesifik yang memerlukan isolasi jalur produksi. Prosedur pemisahan peralatan pengolahan dan area preparasi yang ditemukan pada objek penelitian ini mengonfirmasi hasil studi. Dalam penelitiannya mengenai dinamika kontaminasi silang di dapur komersial, Green et al. membuktikan bahwa penggunaan peranti bersama (seperti pemanggang roti atau minyak goreng) secara bergantian antara pangan konvensional dan bebas gluten menjadi determinan utama terjadinya kontaminasi silang. Konsistensi temuan ini menunjukkan bahwa kebijakan penggunaan alat masak khusus dan sistem kode warna (*color-coded utensils*) yang diterapkan di lokasi penelitian merupakan intervensi yang valid untuk menekan risiko paparan alergen secara signifikan.

Penempatan bahan baku bebas gluten pada rak penyimpanan paling atas dilakukan guna mengeliminasi risiko kontaminasi akibat rontokan remah atau partikel tepung gandum dari komoditas di sekitarnya. Penerapan zonasi ini terbukti efektif dalam meminimalisasi kontaminasi melalui udara (*airborne gluten contamination*) oleh aerosol tepung gandum yang menurut literatur mampu bertahan di atmosfer ruang dapur selama beberapa jam. Kendati industri pelayanan makanan Eropa, terdapat kesenjangan signifikan pada aspek standarisasi kompetensi personel. pelatihan formal berbasis sertifikasi mengenai pada objek penelitian ini, transfer pengetahuan terkait diet bebas gluten masih dilakukan secara informal dan belum diintegrasikan ke dalam kurikulum pelatihan berkala bagi karyawan baru. Perbedaan orientasi ini mengindikasikan bahwa meskipun aspek infrastruktur fisik (fasilitas dan peralatan) telah memadai, faktor kesalahan manusia (*human error*) akibat minimnya edukasi formal masih menjadi risiko laten yang berpotensi menurunkan efektivitas sistem keamanan pangan yang ada.<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup>M. Martinez-Olmos, "Evaluation of Food Allergen Management and Cross-Contamination Risks in European Food Service Establishments," *International Journal of Hospitality Management* 102 (2022): hlm. 111.

#### 4.6 Solusi Rekomendasi dan Perbaikan

Berdasarkan hasil penelitian risiko laten kontaminasi silang akibat faktor kesalahan manusia (*human error*) terutama pada saat jam sibuk (*rush hour*), objek penelitian direkomendasikan untuk menerapkan strategi rekayasa operasional melalui sistem pemisahan waktu (*time-segregation*) dan visualisasi berkelanjutan. Proses preparasi serta pengolahan menu bebas gluten wajib dialokasikan pada awal giliran kerja (*shift*) saat seluruh area permukaan kerja dan atmosfer dapur masih steril dari pembawa aerosol tepung gandum (*airborne gluten*). Langkah taktis ini harus diintegrasikan dengan perluasan penggunaan peralatan dan peranti penyajian berbasis kode warna kontras yang seragam (seperti warna ungu khusus alergen), sehingga dapat memicu kewaspadaan visual instan bagi penjamah makanan (*food handlers*) untuk tetap menjaga jarak zonasi aman selama operasional berlangsung.

penataan fisik operasional, manajemen objek penelitian harus melakukan transformasi pengelolaan sumber daya manusia melalui standarisasi kompetensi berbasis edukasi formal dan penguatan pengawasan mutu. Penyusunan kurikulum pelatihan alergen pangan pangan (*food allergen training*) yang terstruktur wajib menjadi program induksi berkala bagi staf baru dan lama untuk mengubah transfer pengetahuan yang semula informal menjadi tersertifikasi. Untuk menjamin konsistensi regulasi tersebut di lapangan, tim pengawas mutu (*quality control*) perlu menerapkan daftar tilik audit harian (*internal audit checklist*) yang dikombinasikan dengan uji petik sampel hidangan secara berkala menggunakan alat uji cepat gluten (*gluten rapid test kit* berbasis imunokromatografi), sehingga komitmen untuk menyajikan hidangan dengan kadar gluten dapat dipertanggung jawabkan secara ilmiah dan klinis.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup>L. R. Green et al., "Food Allergy Knowledge, Attitudes, and Practices of Restaurant Managers and Staff," *Journal of Food Protection* 84, no. 9 (2021): hlm. 1598.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI) yang telah dilakukan di Four Point by Sheraton selama periode 05 Januari 2026 sampai dengan 09 Juli 2026, dapat disimpulkan bahwa kegiatan magang memberikan pengalaman kerja yang sangat bermanfaat dalam meningkatkan kompetensi, pengetahuan, serta keterampilan di bidang pastry dan bakery. Selama pelaksanaan magang, penulis terlibat secara langsung dalam berbagai kegiatan operasional Departemen Pastry, mulai dari persiapan bahan (*mise en place*), pembuatan berbagai produk bakery dan pastry, penyediaan breakfast buffet, produksi VIP amenities, penanganan pesanan *à la carte*, banquet, room service, hingga pengoperasian live station croissant. Keterlibatan tersebut memberikan pemahaman mengenai pentingnya ketelitian, kedisiplinan, kerja sama tim, serta kemampuan mengelola waktu dalam lingkungan kerja profesional.

Berdasarkan hasil penelitian data, observasi lapangan, dan pembahasan yang telah diuraikan dalam studi kasus mengenai penanganan standar keamanan pangan dalam penyajian makanan khusus bebas gluten (*gluten-free*) di Four Point by Sheraton, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut: Efektivitas Sistem Segregasi Fisik: Penerapan standar keamanan pangan di lokasi studi kasus secara substansial telah mengadopsi prinsip dasar Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) melalui kebijakan pemisahan peralatan masak dan implementasi alur logistik searah (*one-way flow system*). Sistem ini terbukti efektif dalam meminimalisasi risiko kontaminasi silang makro pada bahan baku, sejalan dengan standar internasional Codex Alimentarius yang mensyaratkan eliminasi paparan alergen secara ketat.

Untuk menghadapi kondisi tersebut, Departemen Pastry menerapkan berbagai strategi, seperti pengaturan prioritas produksi, pembagian tugas sesuai tanggung jawab masing-masing, koordinasi antarshift, serta pelaksanaan

lembur pada kondisi tertentu. Strategi tersebut terbukti mampu menjaga kelancaran operasional dan memastikan seluruh kebutuhan tamu tetap terpenuhi sesuai standar Four Point by Sheraton.

Berdasarkan hasil analisis menggunakan teori manajemen operasional, produktivitas kerja, Standard Operating Procedure (SOP), dan quality control, dapat disimpulkan bahwa keberhasilan operasional Departemen Pastry tidak hanya ditentukan oleh keterampilan individu, tetapi juga dipengaruhi oleh perencanaan produksi, komunikasi yang efektif, kerja sama tim, serta konsistensi dalam menerapkan standar operasional. Pengalaman ini memberikan bekal yang sangat berharga bagi penulis untuk memasuki dunia kerja di industri perhotelan.<sup>8</sup>

## 5.2 Saran

Berdasarkan pengalaman selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri dan hasil studi kasus yang telah dilakukan, penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut.

### 1. Bagi Four Point by Sheraton Batam

Bagi departemen pastry Implementasi Kebijakan Time-Segregation di Dapur Utama: departemen pastry disarankan untuk menetapkan regulasi waktu khusus terkait penyiapan dan preparasi awal (pre-preparation) untuk menu bebas gluten (gluten-free) pada awal jam operasional dapur (early shift). Hal ini krusial untuk meminimalisasi risiko kontaminasi silang lewat udara (airborne contamination) dari partikel tepung konvensional sebelum dapur mencapai puncak kesibukan. Formalisasi Pelatihan Alergen Melalui Sheraton Academy / Marriott International Training System: Mengintegrasikan materi manajemen alergen pangan ke dalam modul pelatihan formal yang wajib dan tersertifikasi bagi seluruh penjamah makanan (food handlers) dan staf pelayanan (front of house). Pelatihan ini harus menjadi bagian dari program orientasi wajib bagi karyawan baru

---

<sup>8</sup>Richard Kotas dan Bernard Davis, *Food and Beverage Management*, terj. S. Y. Yanti (Jakarta: Erlangga, 2021), hlm. 112.

maupun penyegaran berkala (refresher course) bagi karyawan lama guna memastikan standar pelayanan internasional tetap terjaga.

## 2. Bagi Institusi Pendidikan

- a. Meningkatkan kerja sama dengan industri perhotelan agar mahasiswa memperoleh kesempatan belajar yang lebih luas sesuai perkembangan dunia kerja.
- b. Memberikan pembekalan yang lebih mendalam mengenai operasional kitchen, sanitasi, keamanan pangan, dan manajemen operasional sebelum mahasiswa melaksanakan Praktik Lapangan Industri.
- c. Melakukan monitoring dan evaluasi secara berkala terhadap mahasiswa selama pelaksanaan magang sehingga proses pembelajaran dapat berjalan secara optimal.

## 3. Bagi Mahasiswa

- a. Mempersiapkan diri dengan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dasar sebelum melaksanakan magang agar lebih mudah beradaptasi dengan lingkungan kerja profesional.
- b. Menjaga sikap disiplin, tanggung jawab, komunikasi yang baik, serta kemauan untuk terus belajar dari seluruh anggota tim selama menjalani praktik kerja.
- c. Memanfaatkan kesempatan magang sebagai sarana untuk mengembangkan kemampuan teknis (hard skill) maupun kemampuan interpersonal (soft skill) yang akan menjadi bekal dalam memasuki dunia kerja.

## DAFTAR PUSTAKA

- Felicia Solung Veronika Vebry, 2025, Modifikasi Makanan Penutup Bagi Tamu yang Alergen Makanan, ( Jurnal Hospital dan Pariwisata, Vol 8, No 1.
- Green, L. R., et al. (2021). Food allergy knowledge, attitudes, and practices of restaurant managers and staff. *Journal of Food Protection*, 84(9),
- International Marriott, (2020). *Four points by sheraton brand standards: Food and beverage operations and food safety guidelines*. Marriott International Global Brand Management.
- Kotas, R., & Davis, B. (2021). *Food and beverage management* (S. Y. Yanti, Terj.). Erlangga.
- Martinez-Olmos, M. (2022). Evaluation of food allergen management and cross-contamination risks in European food service establishments. *International Journal of Hospitality Management*, 102,
- Pratiwi, A. R., & Santoso, B. (2023). Analisis manajemen risiko kontaminasi silang alergen pada alur logistik bahan baku makanan di industri jasa boga. *Jurnal Gizi dan Kuliner Indonesia*, 4(2),-
- Sugiyono. (2020). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

## LAMPIRAN I

### A. Pedoman Wawancara

Pedoman wawancara merupakan daftar pertanyaan yang digunakan penulis untuk memperoleh informasi dari supervisor maupun karyawan Departemen Pastry mengenai proses operasional, pembagian tugas, kendala yang dihadapi, serta upaya penyelesaian permasalahan selama kegiatan Praktik Lapangan Industri.

Narasumber: Supervisor

**Tabel 5.1 Pedoman Wawancara**

| No | PERTANYAAN                                                                                                               | TUJUAN                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Bagaimana prosedur penyajian produk bebas gluten kepada tamu?                                                            | mengetahui prosedur penyajian produk bebas gluten kepada tamu, mulai dari proses persiapan, pengecekan akhir, hingga penyajian, sehingga dapat dipastikan produk disajikan sesuai standar keamanan pangan dan terhindar dari risiko kontaminasi silang. |
| 2  | Bagaimana alur produksi pastry setiap hari?                                                                              | Untuk memahami tahapan proses produksi pastry harian, mulai dari persiapan bahan, pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian produk.                                                                                                                     |
| 3  | Produk apa yang paling banyak diproduksi setiap hari?                                                                    | Untuk mengetahui jenis produk pastry yang memiliki tingkat produksi tertinggi berdasarkan kebutuhan operasional dan permintaan konsumen.                                                                                                                |
| 4  | Apakah tersedia peralatan, wadah, atau area kerja yang khusus digunakan untuk mengolah makanan bebas gluten?             | Untuk mengetahui ketersediaan fasilitas khusus yang mendukung proses pengolahan makanan bebas gluten serta upaya pencegahan kontaminasi silang.                                                                                                         |
| 5  | Bagaimana proses pelatihan dan pembekalan pengetahuan mengenai makanan bebas gluten diberikan kepada seluruh staf dapur? | mengetahui bentuk pelatihan dan pembekalan yang diberikan kepada staf dapur mengenai penanganan makanan bebas gluten agar sesuai dengan standar keamanan pangan.                                                                                        |

## ***LAMPIRAN II***

### **B. Hasil Observasi**

Observasi dilakukan secara langsung oleh penulis selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri mengikuti kegiatan praktik kerja di pastry section, Four Point by Sheraton Batam pada periode 05 Januari – 09 Juli 2026.

Dengan mengamati proses produksi, penerapan SOP, kebersihan area kerja, penyajian, serta interaksi antarstaf dalam menjalankan tugas operasional sehari-hari.

## ***LAMPIRAN III***

### **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 ditindak lanjuti.

#### **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 IV*

### **C. Dokumentasi Kegiatan Praktik Lapangan Industri**

**Gambar 5.1 Penulis di Section Pastry**



**Gambar 5.2 Penulis Pass Around Food Menu**



**Gambar 5.3 Dokumentasi Townhall**



## LAMPIRAN V

### D. Surat Keterangan Praktik Lapangan Industri (PLI)

Gambar 5.4 Surat Keterangan (PLI)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI</b><br><b>UNIVERSITAS NEGERI PADANG</b><br><b>FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN</b><br><b>UNIT HUBUNGAN INDUSTRI</b><br>Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171<br>E-mail : uhi@fpp.unp.ac.id. |  |                      |            |                         |               |            |                  |    |                   |          |                      |     |                         |    |                  |          |                      |    |                         |    |                     |          |                      |     |                         |    |                     |          |                      |    |                         |    |                          |          |                      |    |                         |    |                        |          |                      |    |                         |    |               |          |                      |        |                         |    |                   |          |                      |     |                         |    |                      |          |                      |     |                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------|-------------------------|---------------|------------|------------------|----|-------------------|----------|----------------------|-----|-------------------------|----|------------------|----------|----------------------|----|-------------------------|----|---------------------|----------|----------------------|-----|-------------------------|----|---------------------|----------|----------------------|----|-------------------------|----|--------------------------|----------|----------------------|----|-------------------------|----|------------------------|----------|----------------------|----|-------------------------|----|---------------|----------|----------------------|--------|-------------------------|----|-------------------|----------|----------------------|-----|-------------------------|----|----------------------|----------|----------------------|-----|-------------------------|
| <hr/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                     |                      |            |                         |               |            |                  |    |                   |          |                      |     |                         |    |                  |          |                      |    |                         |    |                     |          |                      |     |                         |    |                     |          |                      |    |                         |    |                          |          |                      |    |                         |    |                        |          |                      |    |                         |    |               |          |                      |        |                         |    |                   |          |                      |     |                         |    |                      |          |                      |     |                         |
| Nomor : 299a/UN35.1.7.8/PP/2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Padang, 17 Desember 2025                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                     |                      |            |                         |               |            |                  |    |                   |          |                      |     |                         |    |                  |          |                      |    |                         |    |                     |          |                      |     |                         |    |                     |          |                      |    |                         |    |                          |          |                      |    |                         |    |                        |          |                      |    |                         |    |               |          |                      |        |                         |    |                   |          |                      |     |                         |    |                      |          |                      |     |                         |
| Lamp. : 1 lembar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                     |                      |            |                         |               |            |                  |    |                   |          |                      |     |                         |    |                  |          |                      |    |                         |    |                     |          |                      |     |                         |    |                     |          |                      |    |                         |    |                          |          |                      |    |                         |    |                        |          |                      |    |                         |    |               |          |                      |        |                         |    |                   |          |                      |     |                         |    |                      |          |                      |     |                         |
| Hal : Magang Berdampak<br>Mahasiswa FPP UNP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                     |                      |            |                         |               |            |                  |    |                   |          |                      |     |                         |    |                  |          |                      |    |                         |    |                     |          |                      |     |                         |    |                     |          |                      |    |                         |    |                          |          |                      |    |                         |    |                        |          |                      |    |                         |    |               |          |                      |        |                         |    |                   |          |                      |     |                         |    |                      |          |                      |     |                         |
| Kepada Yth : Pimpinan Four Points by Sheraton Batam<br>Di Tempat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                     |                      |            |                         |               |            |                  |    |                   |          |                      |     |                         |    |                  |          |                      |    |                         |    |                     |          |                      |     |                         |    |                     |          |                      |    |                         |    |                          |          |                      |    |                         |    |                        |          |                      |    |                         |    |               |          |                      |        |                         |    |                   |          |                      |     |                         |    |                      |          |                      |     |                         |
| <p>Dengan hormat,<br/>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 :</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                     |                      |            |                         |               |            |                  |    |                   |          |                      |     |                         |    |                  |          |                      |    |                         |    |                     |          |                      |     |                         |    |                     |          |                      |    |                         |    |                          |          |                      |    |                         |    |                        |          |                      |    |                         |    |               |          |                      |        |                         |    |                   |          |                      |     |                         |    |                      |          |                      |     |                         |
| <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><thead><tr><th>No.</th><th>Nama</th><th>NIM</th><th>Program Studi</th><th>Departemen</th><th>Dosen Pembimbing</th></tr></thead><tbody><tr><td>1.</td><td>Anis Dela Puspita</td><td>24135003</td><td>Manajemen Perhotelan</td><td>FBS</td><td>Rian Surenda, S.EI, M.M</td></tr><tr><td>2.</td><td>Nhafifa Nardhine</td><td>24135227</td><td>Manajemen Perhotelan</td><td>HR</td><td>Rian Surenda, S.EI, M.M</td></tr><tr><td>3.</td><td>Lexi Andrean Syakib</td><td>24135147</td><td>Manajemen Perhotelan</td><td>FBS</td><td>Rian Surenda, S.EI, M.M</td></tr><tr><td>4.</td><td>Fikri Yohanda Fauzi</td><td>24135216</td><td>Manajemen Perhotelan</td><td>HK</td><td>Rian Surenda, S.EI, M.M</td></tr><tr><td>5.</td><td>Muhammad Rizki Agustiadi</td><td>24135149</td><td>Manajemen Perhotelan</td><td>HK</td><td>Rian Surenda, S.EI, M.M</td></tr><tr><td>6.</td><td>Hady Uqsimu Bissyafaqi</td><td>24135174</td><td>Manajemen Perhotelan</td><td>HK</td><td>Rian Surenda, S.EI, M.M</td></tr><tr><td>7.</td><td>salwa Azzahra</td><td>24315199</td><td>Manajemen Perhotelan</td><td>FBS/HK</td><td>Rian Surenda, S.EI, M.M</td></tr><tr><td>8.</td><td>ribby Dwita putri</td><td>24135231</td><td>Manajemen Perhotelan</td><td>FBS</td><td>Rian Surenda, S.EI, M.M</td></tr><tr><td>9.</td><td>Saima Putri Nasution</td><td>24135198</td><td>Manajemen Perhotelan</td><td>FBP</td><td>Rian Surenda, S.EI, M.M</td></tr></tbody></table> |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                     | 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 Agustiadi | 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 |
| 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 Agustiadi                                                                                                                                                                                                                                           | 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

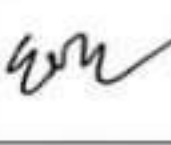
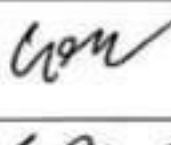
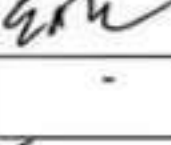
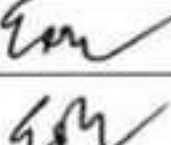
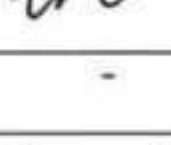
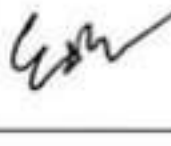


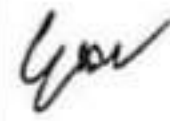
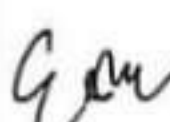
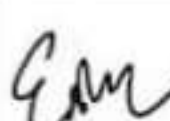
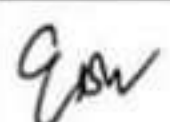
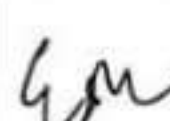
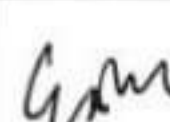
  
**Vischa Mansvera Pratama, M.Pd.**  
NIP. 199502132022032020

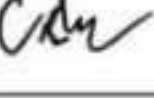
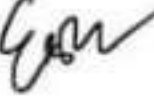
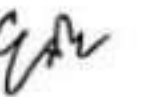
## LAMPIRAN VI

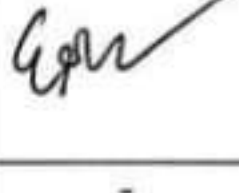
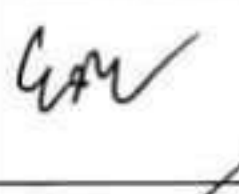
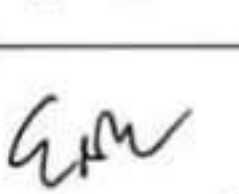
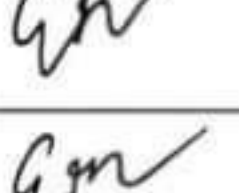
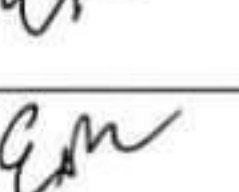
**LOGBOOK  
MAGANG BERDAMPAK I 2026  
MAHASISWA FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

Nama : Saima Putri Nasution  
Nim : 24135198  
Nama Perusahaan : Four Points By Sheraton Batam  
Waktu Magang Berdampak I : 05 Januari 2026 – 09 Juli 2026  
Supervisor : Hafis Alhadi Erha  
Dapartemen : Food & Bevereg Product (Pastry)

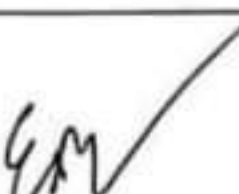
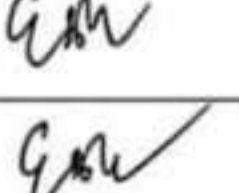
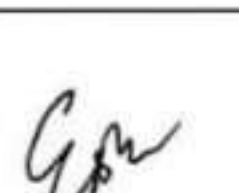
| Hari/Tanggal             | Waktu           | Uraian Kerja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Paraf                                                                                 |
|--------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Senin, 5 Januari, 2026   | 09.00-17.00 Wib | Orientasi hotel Four Points (sejarah dan pengelola hotel )<br>Showing kamar dan fasilitas hotel seperti kolam renang, ruang rapat, Gym, Lounge, Restaurant, SPA, Mushola<br>Perkenalan dengan seluruh pimpinan di setiap departement yang ada di Four Points<br>Perkenalan dengan team F&B Product<br>pengenalan pemakaian alat dan mulai bekerja. |  |
| Selasa, 6 Januari, 2026  | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, baking perdanish an, belajar menata dan pengenalan menu menu bf, jaga buffet break fast, closing buffet break fast, making gluten free banana, beres beres.                                                                                                                                                                         |  |
| Rabu, 7 Januari 2026     | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, baking perdanish an, jaga buffet break fast, closing buffet break fast, making amenities, making white toast, beres beres.                                                                                                                                                                                                          |  |
| Kammiis, 8 Januari, 2026 | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, making sweet choco swis rool, beres-beres.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| Jumat, 9 Januari 2026    | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | -                                                                                     |
| Sabtu, 10 Januari 2026   | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, closing buffet, making amenities, making putu ayu, beres beres.                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| Minggu, 11 Januari 2026  | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, closing buffet, making amenitis, making churros, making vanilla saus, beres-beres.                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| Senin, 12 Januari 2026   | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | -                                                                                     |
| Selasa, 13 Januari 2026  | 13.00-23.00 Wib | preper thawing, making churros, making adonan pancake, making, kue lumpang, set up buffet, beres-beres.                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| Rabu, 14 Januari 2026    | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing bomboloni, donat, fruit danish, choco danis, croissant, goreng donat bomboloni, making briosh, adonan softroll, membuat isian choux dengan cream, setup buffet, beres-beres.                                                                                                                                                       |  |

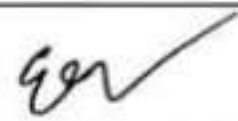
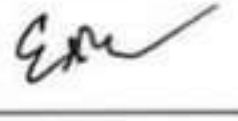
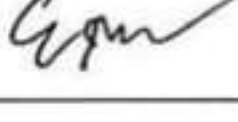
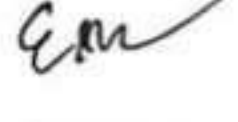
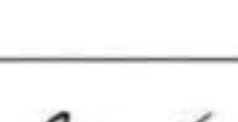
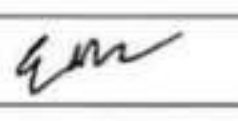
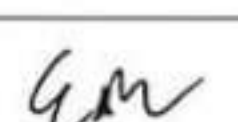
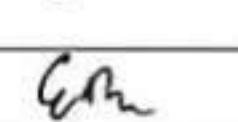
|                            |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                       |
|----------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Kamis, 15<br>Januari 2026  | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, membuat bagguete, white toast, Menggulung croissant, choco danish, dan fruit danish, membuat adonan pancake, set up buffet, beres-beres. |    |
| Jumat, 16<br>Januari 2026  | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, membuat bagguete, white toast, Menggulung croissant, choco danish, dan fruit danish, membuat adonan pancake, set up buffet, beres-beres. |    |
| Sabtu, 17<br>Januari 2026  | Off day             | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                         | -                                                                                     |
| Minggu, 18<br>Januari 2026 | 06.00-<br>17.00 Wib | Set up buffet, baking perdanish an, jaga buffet break fast, closing buffet break fast, making amenities, making adonan donat bomboloni, beres-beres.                                                                                                                            |  |
| Senin, 19<br>Januari       | Off day             | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                         | -                                                                                     |
| Selasa, 20<br>Januari 2026 | Off day             | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                         | -                                                                                     |
| Rabu, 21<br>Januari 2026   | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, shape croissant, choco danish and cinamoon roll, making sweet bread and savory bread, membuat vanilla saus, set up buffet, beres-beres.                                                                                                                        |  |
| Kamis, 22<br>Januari 2026  | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, making sponge cake, finishing roll cake, making adonan pancake, making bagguete, set up buffet, beres-beres.                                                                                                                                                   |  |
| Jumat, 23<br>Januari 2026  | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, making sagu mutiara, shape voll au vent, making puding glas caramel, making adonan donat bomboloni, set up buffet beres-beres.                                                                                                                                 |  |
| Sabtu, 24<br>Januari 2026  | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, shape cinamon roll, fry bomboloni, making rye bread, making choco lava cake, making santan, set up buffet, beres-beres.                                                                                                                                        |  |
| Minggu, 25<br>Januari 2026 | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, shape croissant, making bubur kacang hijau, making muffin, making gluten free coconut compound, set up buffet, beres-beres.                                                                                                                                    |  |
| Senin, 26<br>Januari 2026  | Off day             | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                         | -                                                                                     |
| Selasa, 27<br>Januari 2026 | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, shape croissant, choco danish and cinamoon roll, making sweet bread and savory bread, making bread batter puding, set up buffet, beres-beres.                                                                                                                  |  |

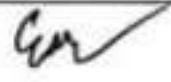
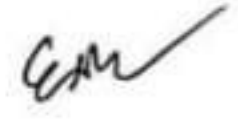
|                           |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                     |
|---------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Rabu, 28<br>Januari 2026  | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, making churros, making adonan softroll, making browntoast, making praline, making alacart pisang goreng wijen dan chocolava cake, set up buffet beres-beres.                                                                                         |  |
| Kamis, 29<br>Januari 2026 | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, making sweet bread and savory bread, making lumpur kentang, making alacart banana split, set up buffet, bere-beres.                                                                                                                                  |  |
| Jumat, 30<br>Januari 2026 | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, membuat cookies red velvet, membuat sponge cake, rye bread, coklat garnish, membuat adonan muffin, set up buffet, beres-beres. |  |
| Sabtu, 31<br>Januari 2026 | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, membuat sponge cake dan ngeroll cake, membuat choux, membuat churros and vanilla saus, set up, beres-beres.                                                                    |  |

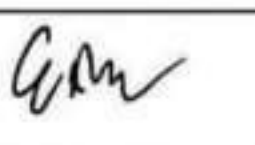
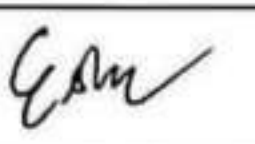
|                             |                     |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                       |
|-----------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Minggu, 1<br>Februari 2026  | Off day             | Off day                                                                                                                                                                                                          | -                                                                                     |
| Senin, 2<br>Februari 2026   | 13.00-<br>23.00Wib  | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, making adonan pancake, set up buffet, beres beres.                        |    |
| Selasa, 3<br>Februari 2026  | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, membuat sweet bread and savory bread, making churros, making bubur ketan hitam dan bubur kacang hijau, making adonan pancake, pastry cream, adonan donat bomnoloni, set up buffet, beres beres. |   |
| Rabu, 4<br>Februari 2026    | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, membuat sweet bread and savory bread, making white toast, making adonan muffin, foating donat, set up buffet, beres beres.                                                                      |  |
| Kammis, 5<br>Februari       | Off day             | Off day                                                                                                                                                                                                          | -                                                                                     |
| Jumat, 6<br>Februari 2026   | Off day             | Off day                                                                                                                                                                                                          | -                                                                                     |
| Sabtu, 7<br>Februari 2026   | 06.00-<br>17.00 Wib | Set up buffet, Menjaga breakfast, refill buffet, ngebakar danisit, closing buffet, making amenities vip, making cookies chocochip, beres beres.                                                                  |  |
| Minggu, 8<br>Februari 2026  | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, membuat sweet bread and savory bread, making japas nagasari, making praline, set up buffet, beres- beres.                                                                                       |  |
| Senin, 9<br>Februari 2026   | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, membuat sweet bread and savory bread, making bread batter puding, making adonan pancake, pastry cream, set up buffet, beres- beres.                                                             |  |
| Selasa, 10<br>Februari 2026 | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, membuat sweet bread and savory bread, making churros, set up buffet, beres- beres.                                                                                                              |  |
| Rabu, 11<br>Februari 2026   | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, membuat sweet bread and savory bread, making sponge cake, diplomat cream, set up buffet, beres- beres.                                                                                          |  |
| Kammis, 12<br>Februari 2026 | Off day             | Off day                                                                                                                                                                                                          | -                                                                                     |
| Jumat, 13<br>Februari 2026  | Off day             | Off day                                                                                                                                                                                                          | -                                                                                     |
| Sabtu, 14<br>Februari 2026  | 06.00-<br>17.00 Wib | Set up buffet, Menjaga breakfast, refill buffet, ngebakar danisit, closing buffet, making amenities vip, making vanilla sausase, beres-beres.                                                                    |  |
| Minggu, 15<br>Februari 2026 | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing bomboloni, donat, fruit danish, choco danis, crroissant, making churros, goreng donat bomboloni, making                                                                                          |  |

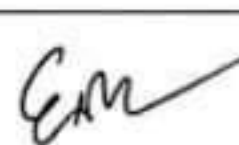
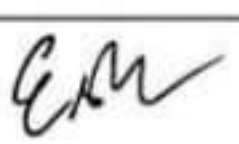
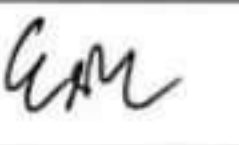
|                             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                              |           |
|-----------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                             |                     | briosh, adonan softroll, diplomat cream, membuat isian choux dengan cream, setup buffet, beres-beres.                                                                                                                                                        | <i>Gm</i> |
| Senin, 16<br>Februari 2026  | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, making sponge cake, making nagasari cendol, set up buffet, beres-beres.                                                                                                                                                                     | <i>Gm</i> |
| Selasa, 17<br>Februari 2026 | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, making adonan pancake, making praline, set up buffet, beres-beres.                                                                                                                                                                          | <i>Gm</i> |
| Rabu, 18<br>Februari 2026   | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, making bayat, diplomat cream, set up buffet beres-beres.                                                                                                                                                                                    | <i>Gm</i> |
| Kamis, 19<br>Februari 2026  | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, making brown toast, making briosh, set up buffet, beres-beres.                                                                                                                                                                              | <i>Gm</i> |
| Jumat, 20<br>Februari 2026  | Off day             | Off day                                                                                                                                                                                                                                                      | -         |
| Sabtu, 21<br>Februari 2026  | Off day             | Off day                                                                                                                                                                                                                                                      | -         |
| Minggu, 22<br>Februari 2026 | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danis, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, membuat bagguete, white toast bread, churros, membuat talam labu, memasak santan, closing, set up buffet, beres-beres. | <i>Gm</i> |
| Senin, 23<br>Februari 2026  | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing bomboloni, donat, fruit danis, choco danis, croissant, goreng donat bomboloni, making briosh, adonan bomboloni, set up buffet, beres-beres.                                                                                                  | <i>Gm</i> |
| Selasa, 24<br>Februari 2026 | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing bomboloni, donat, fruit danis, choco danis, croissant, making churros, goreng donat bomboloni, making briosh, adonan softroll, diplomat cream, membuat isian choux dengan cream, set up buffet, beres-beres.                                 | <i>Gm</i> |
| Rabu, 25<br>Februari 2026   | Off day             | Off day                                                                                                                                                                                                                                                      | -         |
| Kamis, 26<br>Februari 2026  | Off day             | Off day                                                                                                                                                                                                                                                      | -         |
| Jumat, 27<br>Februari 2026  | 11.00-<br>22.00     | preper, making lupis, making kue lumpur kentang, making talam ubi, baking fruit danis and croissant, closing buffet iftar, making sponge cake, beres-beres.                                                                                                  | <i>Gm</i> |
| Sabtu, 28<br>Februari 2026  | 11.00-<br>22.00 Wib | preper, making cookies, making praline, closing buffet iftar, beres-beres.                                                                                                                                                                                   | <i>Gm</i> |

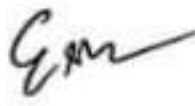
|                          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                       |
|--------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Minggu, 1<br>Maret 2026  | 11.00-<br>22.00 Wib | Closing breakfast, nyiapin amenities, making bolu kukus ketan hitam, memasak nagasari, making ongol-ongol, dan membuat ktupat, closing buffet iftar, beres beres.                                                                                                                                            |    |
| Senin, 2 Maret<br>2026   | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, making burger bun, membuat praline, and cookies, closing buffet iftar, set up buffet, beres-beres.                                                                    |   |
| Selasa, 3<br>Maret 2026  | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, making sponge cake, and bolu kmojo, set up buffet iftar, closing buffet iftar, set up buffet, beres-beres.                                                            |  |
| Rabu, 4 Maret<br>2026    | Off day             | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | -                                                                                     |
| Kamis, 5<br>Maret 2026   | 11.00-<br>22.00 Wib | Closing breakfast, nyiapin amenities, making Bubur manis kacang hijau dan ketan hitam, membuat adonan softroll, closing buffet iftar, beres-beres.                                                                                                                                                           |  |
| Jumat, 6<br>Maret 2026   | 11.00-<br>22.00 Wib | Closing breakfast, nyiapin amenities, making Baytat, membuat lupis, set up, closing buffet iftar, beres-beres.                                                                                                                                                                                               |  |
| Sabtu, 7 Maret<br>2026   | 11.00-<br>23.00 Wib | Closing breakfast, nyiapin amenities, making baytat, ongol ongol, dan klepon, set up dan closing buffet iftar, beres-beres.                                                                                                                                                                                  |  |
| Minggu, 8<br>Maret 2026  | 11.00-<br>22.00 Wib | Closing breakfast, nyiapin amenities, making adonan muffin, make klepon, set up dan closing buffet iftar, beres-beres.                                                                                                                                                                                       |  |
| Senin, 9 Maret<br>2026   | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, making sponge cake, choux, make diplomat cream, burger bun, setup dan closing buffet iftar, beres-beres.                                                              |  |
| Selasa, 10<br>Maret 2026 | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, making Mutiara sagu, make adonan pancake, memasak gula merah, making marble cake, cheese roll cake, adonan martabak asin, set up dan closing buffet iftar, bere-bere. |  |
| Rabu, 11<br>Maret 2026   | Off day             | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | -                                                                                     |

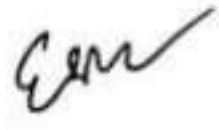
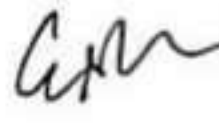
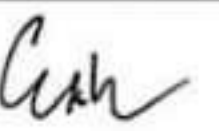
|                          |                     |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                       |
|--------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Kamis, 12<br>Maret 2026  | Off day             | Off day                                                                                                                                                                                                                   | -                                                                                     |
| Jumat, 13<br>Maret 2026  | 11.00-<br>22.00Wib  | Closing breakfast, nyiapin amenities, making martabak manis, set up dan closing buffet iftar, beres-beres.                                                                                                                |    |
| Sabtu, 14<br>Maret 2026  | 11.00-<br>22.00 Wib | Closing breakfast, nyiapin amenities, making bolu kmojo, make mini pizza, set up dan closing buffet iftar, beres-beres.                                                                                                   |    |
| Minggu, 15<br>Maret 2026 | 11.00-<br>22.00 Wib | Closing breakfast, nyiapin amenities, making ongol-ongol, churros, praline, closing buffet iftar, beres-beres.                                                                                                            |   |
| Senin, 16<br>Maret 2026  | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, making Lupis, making brioch, closing buffet iftar, beres-beres.                                                                                                                                          |  |
| Selasa, 17<br>Maret 2026 | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, softroll, membuat sweet bread and savory bread, making bagguetc, set up buffet, beres-beres.                                                                |  |
| Rabu, 18<br>Maret 2026   | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, make vanilla sause, making briosh, set up dan closing buffet iftar, beres-beres.   |  |
| Kamis, 19<br>Maret 2026  | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, making bolu ketan hitam, bolu kmojo, Set up dan closing buffet iftar, beres-beres. |  |
| Jumat, 20<br>Maret 2026  | Off day             | Off day                                                                                                                                                                                                                   | -                                                                                     |
| Sabtu, 21<br>Maret 2026  | Off day             | Off day                                                                                                                                                                                                                   | -                                                                                     |
| Minggu, 22<br>Maret 2026 | 06.00-<br>17.00 Wib | Set up buffet, menjaga break fast, closing buffet, making amenities, beres-beres.                                                                                                                                         |  |
| Senin, 23<br>Maret 2026  | Off day             | Off day                                                                                                                                                                                                                   | -                                                                                     |
| Selasa, 24<br>Maret 2026 | Off day             | Off day                                                                                                                                                                                                                   | -                                                                                     |
| Rabu, 25<br>Maret 2026   | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, making burger bun, praline. set up buffet beres-beres.                             |  |
| Kamis, 26<br>Maret 2026  | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, set up buffet, beres-beres.                                                                   |  |
| Jum'at, 27<br>Maret 2026 | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, cinamon roll, softroll.                                                                                                                                     |  |

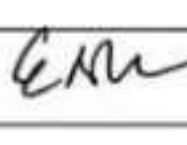
|                          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                       |
|--------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                          |                     | membuat sweet bread and savory bread, set up buffet, beres-beres.                                                                                                                                                                               |    |
| Sabtu, 28<br>Maret 2026  | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, softroll, membuat sweet bread and savory bread, set up buffet, beres-beres.                                                                                                       |    |
| Minggu, 29<br>Maret 2026 | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon, roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, making rye bread, set up buffet, beres-beres.                                                           |    |
| Senin, 30<br>Maret 2026  | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, making sponge cake, choux, make diplomat cream, burger bun, setup dan closing buffet iftar, beres-beres. |  |
| Selasa, 31<br>Maret 2026 | 13.00-<br>23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, set up bf, beres-beres.                                                                                  |  |

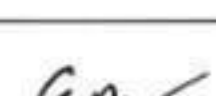
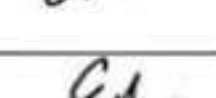
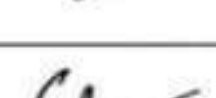
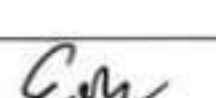
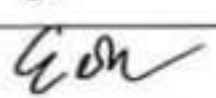
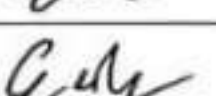
|                       |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                       |
|-----------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Rabu, 1 April 2026    | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat bread batter puding, membuat burger bun, adonan pancake, cookies red velvet, praline, set up buffet, beres-beres.                                                        |    |
| Kamis, 2 April 2026   | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                           | -                                                                                     |
| Jumat, 3 April 2026   | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                           | -                                                                                     |
| Sabtu, 4 April 2026   | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, Menjaga breakfast, refill buffet, ngebakar danisit, closing buffet, beres-beres.                                                                                                                                                                                   |  |
| Minggu, 5 April 2026  | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, Menjaga breakfast, refill buffet, ngebakar danisit, closing buffet, membuat puding glas and whole, membuat es campur, beres-beres.                                                                                                                                 |  |
| Senin, 6 April 2026   | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, Menjaga breakfast, refill buffet, ngebakar danisit, closing buffet, beres-beres.                                                                                                                                                                                   |  |
| Selasa, 7 April 2026  | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, membuat bagguete, rye bread, adonan pancake, membuat praline, membuat adonan muffin, membuat japas kue lumpang, set up buffet, bere-beres. |  |
| Rabu, 8 April 2026    | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, membuat adonan donat, bomboloni, membuat kmojo, adonan scrabi, steam brownise set up buffet, beres-beres.                                  |  |
| Kamis, 9 April 2026   | Off say         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                           | -                                                                                     |
| Jumat, 10 April 2026  | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                           | -                                                                                     |
| Sabtu, 11 April 2026  | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                           | -                                                                                     |
| Minggu, 12 April 2026 | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, Menjaga breakfast, refill buffet, ngebakar danisit, closing buffet, Memsak bubur ketan hitam dan kacang hijau, membuat japas Nona manis, beres-beres.                                                                                                              |  |
| Senin, 13 April 2026  | 06.00-23.00 Wib | Set up buffet, Menjaga breakfast, refill buffet, ngebakar danisit, closing buffet, beres-beres.                                                                                                                                                                                   |  |
| Selasa, 14 April 2026 | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory                                                                                                                                                   |  |

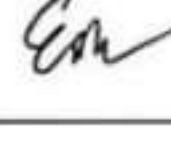
|                       |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                       |
|-----------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                       |                 | bread, membuat vanilla saus, memasak santan, membuat talam ubi ungu, memasak mpote, dan sponge cake. set up buffet dan beres-beres.                                                                                                                                                       |    |
| Rabu, 15 April 2026   | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, membuat bagguete, white toast Menggulung croissant, choco danish, dan fruit danish, membuat adonan pancake, set up buffet, beres-beres.            |   |
| Kamis, 16 April 2026  | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, membuat rye bread, broentoast, briosh, Membuat muffin redvelvet dab taro, membuat crumble, mencetak pondan dan pralin, set up buffet, beres-beres. |  |
| Jumat, 17 April 2026  | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                                   | -                                                                                     |
| Sabtu, 18 April 2026  | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                                   | -                                                                                     |
| Minggu, 19 April 2026 | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, Menjaga breakfast, refill buffet, ngebakar danisit, closing buffet, memasak ketan hitam, lapis manis dan bubur sum-sum, beres-beres.                                                                                                                                       |  |
| Senin, 20 April 2026  | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, memnggulung crroissant, choco danish, dan cinamon, membuat adonan pancake, membuat churros, set up buffet, beres-beres.                            |  |
| Selasa, 21 April 2026 | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, membuat Adonan bomboloni, softoll, white toast, sponge cake, steam brownise whipping cream, set up, beres-beres.                                   |  |
| Rabu, 22 April 2026   | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                                   | -                                                                                     |
| Kamis, 23 April 2026  | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                                   | -                                                                                     |
| Jumat, 24 April 2026  | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, Menjaga breakfast, refill buffet, ngebakar danisit, closing buffet, beres-beres.                                                                                                                                                                                           |  |
| Sabtu, 25 April 2026  | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, Menjaga breakfast, refill buffet, ngebakar danisit, closing buffet, fadgy brownise, beres-beres.                                                                                                                                                                           |  |

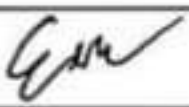
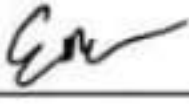
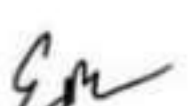
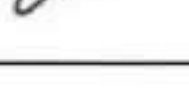
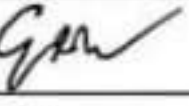
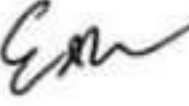
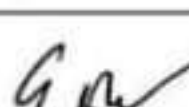
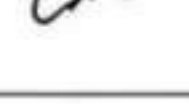
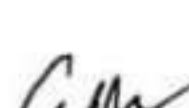
|                       |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                       |
|-----------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Minggu, 26 April 2026 | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, Menjaga breakfast, refill buffet, ngebakar danisit, closing buffet, membuat briosh, beres-beres.                                                                                                                                                                |    |
| Senin, 27 April 2026  | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, membuat Sponge cake, rye bread, briosh, gemblong, set up, bere-beres.                                                                   |    |
| Selasa, 28 April 2026 | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                        | -                                                                                     |
| Rabu, 29 April 2026   | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, membuat spongecake, cookies chocochips, vanilla saus, diplomat cream, churros, naga sari jagung, naga sari cendol, set up, beres-beres. |  |
| Kamis, 30 April 2026  | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                       |

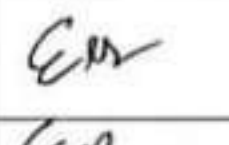
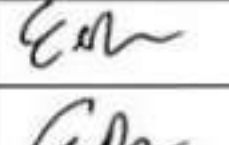
|                     |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                       |
|---------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Jumat, 1 Mei 2026   | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, membuat brown toas, white toast dan cookies, membuat praline, dan choco garnis, set up buffet, beres-beres.                                                                              |    |
| Sabtu, 2 Mei 2026   | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, membuat sponge cake dan ngeroll cake, membuat choux, membuat churros and vanilla saus, set up, beres-beres.                                                                              |   |
| Minggu, 3 Mei 2026  | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, membuat gluten free, briosh, friying donat bomboloni, membuat puding, membuat ongol ongol set up buffet, beres-beres.                    |  |
| Senin, 4 Mei 2026   | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, membuat bagguete, white toast, Menggulung croissant, choco danish, dan fruit danish, membuat adonan pancake, set up buffet, beres-beres. |  |
| Sclasa, 5 Mei 2026  | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, membuat vanilla saus, memasak santan, membuat talam ubi ungu, memasak cmpote, dan sponge cake. set up buffet dan beres-beres.            |  |
| Rabu, 6 Mei 2026    | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, membuat vanilla saus, memasak santan, membuat talam ubi ungu, memasak cmpote, dan sponge cake. Set up buffet dan beres-beres.            |  |
| Kamis, 7 Mei 2026   | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                         | -                                                                                     |
| Jumat, 8 Mei 2026   | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                         | -                                                                                     |
| Sabtu, 9 Mei        | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, Menjaga breakfast, refill buffet, ngebakar danisit, closing buffet, Membuat vanilla saus, pastry cream, memasak gula merah, beres-beres.                                                                                                                         |  |
| Minggu, 10 Mei 2026 | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, Menjaga breakfast, refill buffet, ngebakar danisit, closing buffet, membersihkan chiller, membuat gluten free, beres-beres.                                                                                                                                      |  |

|                       |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                       |
|-----------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Senin, 11 Mei 2026    | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, membuat cookies red velvet, membuat sponge cake, rye bread, coklat garnish, membuat adonan muffin, set up buffet, beres-beres.           |    |
| Selasa, 12 Mei 2026   | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, membuat adonan pancake, membuat adonan softroll, donat dan bomboloni, membuat praline, membuat adonan serabi, set up buffet beres-beres. |   |
| Rabu, 13 Mei 2026     | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                         | -                                                                                     |
| Kamis, 14 Mei 2026    | 06.00-23.00 Wib | Set up buffet, Menjaga breakfast, refill buffet, ngebakar perdanish an, passaround, closing buffet, Memasak gula merah dan mutiara sagu, Membuat japas nagasari cendol, beres-beres.                                                                                            |  |
| Jumat, 15 Mei 2026    | 06.00-23.00 Wib | Set up buffet, Menjaga breakfast, refill buffet, ngebakar perdanish an, closing buffet.                                                                                                                                                                                         |                                                                                       |
| Sabtu, 16 Mei 2026    | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                         | -                                                                                     |
| Minngu, 17 Mei 2026   | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, Menjaga breakfast, refill buffet, ngebakar danisit, closing buffet, masak kacang hijau, buat adonan softroll and pastry cream, membuat sponge cake, beres-beres.                                                                                                 |  |
| Senin, 18 Mei 2026    | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing croissant, choco danish, fruit danis, donat, bomboloni, bake muffin, buat sweet and savory bread, Producan Brwontoas bread, white toas bread, crumble, and churos, set up buffet, beres-beres.                                                                  |  |
| Selasa, 19 April 2026 | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing croissant, choco danish, fruit danish, donat, bomboloni, sweet, Pengolahan product, choco lava cake, cheesecake, adonan bomboloni, cookies chocochip, set up buffet, beberes dan bersih-bersih.                                                                 |  |
| Rabu, 20 Mei 2026     | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                         | -                                                                                     |
| Kamis, 21 Mei 2026    | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                         | -                                                                                     |
| Jumat, 22 Mei 2026    | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, Menjaga breakfast, refill buffet, ngebakar danisit, closing buffet,                                                                                                                                                                                              |  |

|                     |                 |                                                                                                                                                          |                                                                                       |
|---------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |                 | preper event, masak kacang hijau, buat adonan soffroll and pastry cream, set up event, beres-beres.                                                      |    |
| Sabtu, 23 Mei 2026  | 06.00-17.00 Wib | Menjaga breakfast, refill buffet, ngebakar danisit, closing buffet, membuat fudgy brownise, menggarnis brownise, buat white toast, beres-beres.          |    |
| Minggu, 24 Mei 2026 | 11.00-21.00 Wib | Membuat condiment es campur, masak mutiara sagu, jelly, pacar china, dan pisang goreng wijen, jaga buffet dinner, closing, beres-beres.                  |    |
| Senin, 25 Mei 2026  | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing bomboloni, donat, fruit danish, churros, goreng donat bomboloni, set up buffet, beres-beres.                                             |   |
| Selasa, 26 Mei 2026 | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, memasak vanilla saus, making bagguet, set up buffet, beres-beres. |  |
| Rabu, 27 Mei 2026   | Off day         | Off day                                                                                                                                                  | -                                                                                     |
| Kamis, 28 Mei 2026  | Off day         | Off day                                                                                                                                                  | -                                                                                     |
| Jumat, 29 Mei 2026  | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, buat pancake and frentoas, menjaga break fast, closing, mencetak pondant, beres-beres.                                                    |  |
| Sabtu, 30 Mei 2026  | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, menjaga break fast, closing, making vanilla sause, briosh, beres-beres.                                                                   |  |
| Minggu, 31 Mei 2026 | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, menjaga break fast, closing, bersihin chiller, gula merah, bluberry compot, churros, beres-beres.                                         |  |

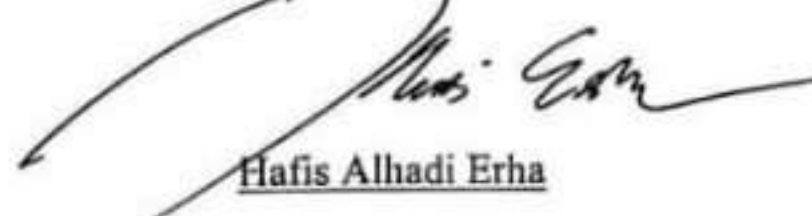
|                     |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                       |
|---------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Senin, 1 Juni 2026  | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, menjaga break fast, closing, making cookies, making pastry cream, adonan bomboloni, making crumble, beres-beres.                                                                                                                                                                                                |    |
| Selasa, 2 Juni 2026 | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing bomboloni, donat, fruit danish, choco danis, croissant, making churros, goreng donat bomboloni, making briosh, adonan softroll, diplomat cream, membuat isian choux dengan cream, setvup buffet, beres-beres.                                                                                                  |   |
| Rabu, 3 Juni 2026   | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing bomboloni, donat, fruit danish, choco danis, croissant, goreng donat bomboloni, making briosh, hot dug, adonan bomboloni, set up buffet, beres-beres.                                                                                                                                                          |  |
| Kamis, 4 Juni 2026  | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | -                                                                                     |
| Jumat, 5 Juni 2026  | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | -                                                                                     |
| Sabtu, 6 Juni 2026  | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, menjaga break fast, closing, making talam labu, bersihin chiller beres-beres.                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| Minggu, 7 Juni 2026 | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, Menjaga breakfast, refill buffet, ngebakar danisit, closing buffet, membuat orderan tamu, membuat adonan dadar gulung, membersihkan frezer, beres-beres.                                                                                                                                                        |  |
| Senin, 8 Juni 2026  | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, menjaga break fast, closing, making cookies, making pastry cream, memasak bubur ketan hitam, menyiapkan condiment es campur, memasak puding mosa, beres-beres.                                                                                                                                                  |  |
| Selasa, 9 Juni 2026 | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, memasak pastry cream, memasak naga sari cendol, membuat adonan donat bomboloni, making browntoast, menggoreng donat bomboloni, memasak pisang goreng wijen, set up buffet, beres-beres. |  |
| Rabu, 10 Juni 2026  | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco danish, croissant, cinamon roll, softroll, membuat sweet bread and savory bread, membuat bagguete, white toast bread, churros, membuat talam labu, memasak santan, closing, set up buffet, beres-beres.                                                                  |  |

|                      |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                       |
|----------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Kamis, 11 Juni 2026  | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                                             | -                                                                                     |
| Jumat, 12 Juni 2026  | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                                             | -                                                                                     |
| Sabtu, 13 Juni 2026  | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, menjaga break fast, closing buffet, making cookies, beres-beres.                                                                                                                                                                                                                     |    |
| Minggu, 14 Juni 2026 | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, menjaga break fast, closing buffet, making vanilla saus, beres-beres.                                                                                                                                                                                                                |    |
| Senin, 15 Juni 2026  | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, fruit danis, choco dan ish, croissant, membuat sweet bread and savory bread, membuat pandan toast, set up buffet, beres-beres.                                                                                                                                   |   |
| Selasa, 16 Juni 2026 | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, bomboloni, donat, choco danish, croissant, membuat sweet bread and savory bread, soft roll, making white toast bread, making adonan bomboloni, making adonan pancake, making choco lava cake, mking muffin, memasak pastry cream, making white puding, set up buffet, beres-beres. |  |
| Rabu, 17 Juni 2026   | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                                             | -                                                                                     |
| Kamis, 18 Juni 2026  | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                                             | -                                                                                     |
| Jumat, 19 Juni 2026  | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, menjaga break fast, closing buffet, making gluten free, beres-beres.                                                                                                                                                                                                                 |  |
| Sabtu, 20 Juni 2026  | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, menjaga break fast, closing buffet, making bagguete, making adonan pancake, beres-beres.                                                                                                                                                                                             |  |
| Minggu, 21 Juni 2026 | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, menjaga break fast, closing buffet, making cheese roll cake, making adonan onde onde, maixing whipping cream, making marble cake, beres-beres.                                                                                                                                       |  |
| Senin, 22 Juni 2026  | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, making adonan soft roll, making adonan donat bomboloni, making steam brownise, pastry cream, adonan donat bomnoloni, churros, making vanilla sause, making agar agar plain, set up buffet, beres-beres.                                                                            |  |
| Selasa, 23 Juni 2026 | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, making brown toast, making adonan pancake, making bubur ketan hitam dan kacang hijau, making lumpur kentang, closing buffet dinner, ngegulung danisheet, making vol au vent, set up buffet, beres-beres.                                                                           |  |
| Rabu, 24 Juni 2026   | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                                             | -                                                                                     |
| Kamis, 25 Juni 2026  | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                                                                             | -                                                                                     |

|                      |                 |                                                                                                                                                            |                                                                                       |
|----------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Iumat, 26 Juni 2026  | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, menjaga break fast, passaround, closing buffet, making amenities, bersihin freezer and chiller, beres-beres.                                |    |
| Sabtu, 27 Juni 2026  | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, menjaga break fast, passaround, closing buffet, making amenities, making cheese stick, beres-beres.                                         |    |
| Minggu, 28 Juni 2026 | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, menjaga break fast, closing buffet, making amenities, beres-beres.                                                                          |    |
| Senin, 29 Juni 2026  | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, making white toast, making adonan soft roll, set up buffet, beres-beres.                                                                  |   |
| Selasa, 30 Juni 2026 | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, making adonan pancake, making choco lava cake, making chocolate praline, making adonan muffin, making churros, set up buffet beres-beres. |  |

|                     |                 |                                                                                                                                                                                                                                                  |     |
|---------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Rabu, 1 Juli 2026   | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                          | -   |
| Kamis, 2 Juli 2026  | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                          | -   |
| Jumat, 3 Juli 2026  | 06.00-17.00Wib  | Set up buffet, menjaga break fast, closing buffet, making amenities, making cookies, making churros, beres-beres.                                                                                                                                | GM  |
| Sabtu, 4 Juli 2026  | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, menjaga break fast, closing buffet, making amenities, making sponge cake, beres-beres.                                                                                                                                            | GM  |
| Minggu, 5 Juli 2026 | 06.00-17.00 Wib | Set up buffet, menjaga break fast, making pancake, closing buffet, making amenities, beres-beres.                                                                                                                                                | GM  |
| Senin, 6 Juli 2026  | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, making adonan donat dan bomboloni, making adonan softroll, shape croissant and cinamon roll, fry donat dan bomboloni, making kue lumpang, feeding lily, making strawberry compot dan manggo compot, set up buffet, beres-beres. | GM  |
| Selasa, 7 Juli 2026 | 13.00-23.00 Wib | Preper, thawing, making steam brownise, shape croissant, choco danish, dan cinamon roll, making churros, baking muffin, set up buffet, beres-beres.                                                                                              | GM  |
| Rabu, 8 Juli 2026   | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                          | -   |
| Kamis, 9 Juli 2026  | Off day         | Off day                                                                                                                                                                                                                                          | -   |
|                     |                 | Jumlah Hari Kerja                                                                                                                                                                                                                                | 137 |
|                     |                 | Jumlah Hari Libur                                                                                                                                                                                                                                | 48  |

Mengetahui  
Supervisor

  
Hafis Alhadi Erha

Batam, 07 Juli 2026  
Mahasiswa

  
Saima Putri Nasution  
NIM: 24135195

## LAMPIRAN VII



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) : Salma Putri Nasution  
Unit Kegiatan Praktek : Magang Berdampak 1  
Nama Perusahaan/Industri : Four Point by Sheraton Batam  
Jadwal Kegiatan : 05 Januari - 09 Juli 2026

| No | Hari/Tanggal | Topik/ Masalah Yang Dibahas                                                                                                                                                                                                                | Saran Perbaikan                                                                                                                               | Paraf |
|----|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|    | 22/Jan/2026  | Revisi cover Laporan PLI dengan Menambahkan judul laporan Studi kasus agar sesuai dengan format dan ketentuan penulisan yang berlaku.                                                                                                      | Menambahkan judul pada halaman cover.<br>Menyesuaikan format penulisan ketentuan penulisan.<br>Melakukan pengecekan kembali sebelum di cetak. |       |
|    | 24/Jan/2026  | profil dan fasilitas hotel Mesi Berkelas panjang sehingga perlu diringkas, dan menghapus gambar fasilitas, dan Menjabarkan profil hotel secara umum. Selain itu Laporan studi kasus. Perlu di tambahkan sop yang sesuai dengan pembahasan. | Ringkas profil dan fasilitas hotel agar lebih fokus pada informasi penting.<br>Tambahkan sop yang berkaitan dengan Perpi yang di gunakan.     |       |

Diketahui Oleh Dosen Pembimbing PLI

Dr. Rian Surenda S.EI, M.M  
NIDN. 0010039002

## LAMPIRAN VIII



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 SUPERVISOR INDUSTRI

Nama Mahasiswa (Praktekan) : Selima Putri Masution  
Unit Kegiatan Praktek : Pastry  
Nama Perusahaan/Industri : Four Points By Sheraton Batam  
Jadwal Kegiatan : Januari - July 2026  
Nama Supervisor (Penilai) : HAFIZ ALHADI ERHA  
Jabatan Supervisor di Perusahaan : Commis

| No | Hari/Tanggal       | Topik/ Masalah Yang Dibahas                                                                                                                                                                     | Saran Perbaikan                                                                                                                   | Paraf |
|----|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. | 06/05/26<br>Selasa | Pada wawancara<br>Mahasiswa kurang<br>dalam Memastikan<br>ketonsistensi rasa, porsi<br>(portioning) dan estetik<br>penyajian (plating) produk<br>makanan sesuai dengan<br>Standard recipe card. | Pada wawancara<br>Presisi Menimbang<br>dan kontrol<br>pengolahan<br>untuk menjaga<br>konsistensi rasa<br>serta tekstur<br>produk. |       |

10 July 2026, BATAM

  
HAFIZ ALHADI ERHA  
Tanda tangan nama penilai stempel  
Perusahaan

## Sertifikat Magang



## Sertifikat Best Trainee

