

LAPORAN STUDI KASUS
DIHOTEL TURI BEACH RESORT BATAM
**“Prosedur Penerapan *Hygiene & Sanitasi* pada Kitchen
Department di Turi Beach Resort”**

Disusun dalam rangka untuk memenuhi salah satu persyaratan mata kuliah
Pengalaman Lapangan Industri (PLI)



DISUSUN OLEH :
Regina Aqila Noandsi /24135049

Dosen Pembimbing: Kurnia Illahi Manvi, SST.Par. M.Par.

Senior Sous Chef : Landen Lubis

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

2026

HALAMAN PENGESAHAN FAKULTAS

Laporan ini Disampaikan untuk Memenuhi Sebagian dari
Persyaratan Magang Berdampak I

FPP-UNP

Semester Januari – Juni 2026

Oleh :

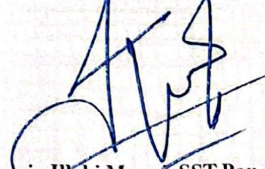
Regina Aqila Noandsi
NIM :24135049

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan

Departemen Pariwisata

Diperiksa dan Disahkan oleh:

Dosen Pembimbing



Kurnia Wahi Manvi, SST.Par. M.Par.
NIP. 198406212010011014

a.n Dekan FPP UNP
Kepala Unit Hubungan Industri



Vischa Mansyera Pratama, S.Pd., M.Pd.
NIP. 199502132022032020

HALAMAN PENGESAHAN INDUSTRI

**Laporan ini Disampaikan Untuk Memenuhi Sebagian dari
Persyaratan Penyelesaian Magang Berdampak I
Semester Januari- Juni 2026**

Oleh :

Regina Aqila Noandsi

NIM: 24135049

**Program Studi D4 Manajemen Perhotelan
Departemen Pariwisata**

**Diperiksa dan Disahkan oleh:
Pembimbing dari Industri**

**Landen Lubis
Senior Sous Chef**

Mengetahui

**Widya Wardana
HR Manager**

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah S.W.T yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan penulisan laporan dengan Judul “Prosedur Penerapan Hygiene & Sanitasi pada Kitchen Department di Turi Beach Resort”. Penyusunan laporan kerja praktek ini disusun sebagai salah satu syarat dalam mengikuti mata kuliah Pengalaman Lapangan Industri Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Secara garis besar, laporan kerja praktek ini membahas mengenai proses dan tahapan kerja yang penulis lakukan dalam kegiatan kerja praktek Di Turi Beach Resort Batam. Tujuannya adalah sebagai laporan tertulis untuk dosen pembimbing penulis di Universitas Negeri Padang. Laporan ini menjadi acuan bagi dosen pembimbing dalam melihat proses kerja yang penulis lalui dan penulis laksanakan di Turi Beach Resort Batam.

Penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang membantu dalam proses pembuatan laporan Magang Berdampak ini, sehingga dapat menyelesaikan pada waktunya, yaitu kepada pihak yang terhormat:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Retnaningtyas Susanti, S. Ant., M. Se. Ketua Unit Hubungan Industri Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Vischa Mansvera Pratama, S.Pd., M.Pd. selaku Kepala Unit Hubungan Industri.
4. Ibu Rahmi Fadilah, M.Pd. selaku Kordinator PLI Departemen Pariwisata.
5. Bapak Rian Surenda, S.EI, M.M selaku Dosen Pembimbing Akademik (PA).
6. Bapak Kurnia Illahi Manvi, SST.Par. M.Par. selaku Dosen Pembimbing PLI.
7. Bapak Khoo Peck Khoo Resort Group Director Nongsa Resort Batam.

8. Bapak Ahmad Raja selaku Resort Manager Turi BeachResort.
9. Bapak Widya Wardana selaku HR Manager Turi BeachResort.
10. Bapak Ahmad Nabawi selaku Asisten HRD Nongsa BeachResrot.
11. Ibu Theressya Mangunsong selaku HR Admin Turi BeachResort.
12. Bapak Rafi'udin bin Suhairi selaku Executive Chef.
13. Bapak Landen Lubis Selaku Senior Sous Chef Turi Beach Resort.
14. Seluruh staff Kitchen dan rekan-rekan sesame magang di Turi Beach Resort yang telah membantu selama proses magang berlangsung.
15. Keluarga tercinta yang telah memberikan kasih sayang, dukungan, dan perhatian yang melimpah serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan Rahmat dan karunia-Nya
16. Serta seluruh karyawan-karyawan Turi Beach Resort Batam yang telah membantu penulis selama proses magang berlangsung.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan kerja praktek ininitidak luput dari kesalahan dan kekurangan. Oleh karena itu, penulis menerima sarandan kritikan yang bersifat membangun sehingga dapat dijadikan pedoman dan perbaikan pada tulisan selanjutnya.

Demikian laporan ini penulis susun, semoga dapat bermanfaat bagi semua pembaca dan bagi penulis sendiri. Akhir kata penulis ucapkan Terimakasih.

Batam, juni 2026

Penulis,

Regina Aqila Noandsi

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN FAKULTAS	Ii
HALAMAN PENGESAHAN INDUSTRI	Iii
KATA PENGANTAR	Iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
ABSTRAK.....	1
BAB I PENDAHULUAN	3
1.1 Latar Belakang	3
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Rumusan Masalah	5
1.4 Tujuan Studi Kasus	6
1.5 Manfaat Studi Kasus	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Landasan Teori	8
2.2 Penelitian Terdahulu	10
2.3 Kerangka Pemikiran	11
BAB III METODE STUDI KASUS	12
3.1 Jenis Studi Kasus	12
3.2 Lokasi dan Waktu Studi Kasus	12
3.3 Profil Organisasi atau Perusahaana	12
3.4 Subjek dan Obajek Studi Kasus.....	14

3.5 Teknik Pengumpulan data Data	15
3.6 Teknik Analisis Data	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Gambaran Umum Kasus.....	17
4.2 Temuan Studi Kasus.....	17
4.3 Analisis Permasalahan.....	19
4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian terdahulu.....	19
4.5 Solusi dan Rekomendasi Perbaikan.....	20
BAB V PENUTUP	21
5.1 Kesimpulan	21
5.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 13

Gambar 3.2 14

ABSTRAK

PROSEDUR PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI PADA KITCHEN DEPARTMENT DI TURI BEACH RESORT BATAM

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor jasa yang sangat mengutamakan kualitas pelayanan, termasuk dalam penyediaan makanan yang aman, sehat, dan berkualitas. Kitchen Department sebagai bagian dari Food and Beverage Product memiliki tanggung jawab dalam menjaga keamanan pangan melalui penerapan prosedur hygiene dan sanitasi yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP). Penerapan hygiene dan sanitasi bertujuan untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan, menjaga kualitas produk, serta meningkatkan kepuasan tamu. Oleh karena itu, diperlukan penerapan SOP secara konsisten oleh seluruh karyawan Kitchen Department.

Studi kasus ini bertujuan untuk menganalisis prosedur penerapan hygiene dan sanitasi pada Kitchen Department di Turi Beach Resort Batam, mengidentifikasi kendala yang dihadapi selama pelaksanaan operasional, serta memberikan rekomendasi perbaikan yang dapat meningkatkan efektivitas penerapan hygiene dan sanitasi.

Metode yang digunakan dalam studi kasus ini adalah metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung selama kegiatan Pengalaman Lapangan Industri (PLI), wawancara dengan supervisor dan karyawan Kitchen Department, dokumentasi, serta studi literatur yang berkaitan dengan hygiene, sanitasi, dan keamanan pangan.

Hasil studi kasus menunjukkan bahwa Turi Beach Resort Batam telah menerapkan prosedur hygiene dan sanitasi sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP). Penerapan tersebut meliputi penggunaan alat pelindung diri, personal hygiene karyawan, sanitasi area kerja dan peralatan, penerapan sistem FIFO (First In First Out) dan FEFO (First Expired First Out) dalam penyimpanan bahan makanan, serta pelaksanaan kegiatan general cleaning secara rutin. Meskipun demikian, masih ditemukan beberapa kendala, terutama pada saat aktivitas operasional meningkat, seperti pelayanan breakfast dan banquet, sehingga diperlukan pengawasan yang lebih intensif agar seluruh prosedur tetap dijalankan secara konsisten.

Berdasarkan hasil studi kasus dapat disimpulkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi di Kitchen Department Turi Beach Resort Batam telah berjalan dengan baik dan memberikan kontribusi dalam menjaga keamanan pangan, kualitas makanan, serta kualitas pelayanan hotel. Disarankan agar pihak hotel terus meningkatkan pelatihan, pengawasan, dan evaluasi secara berkala guna mempertahankan dan meningkatkan standar hygiene dan sanitasi.

Kata Kunci: Hygiene, Sanitasi, Kitchen Department, Food Safety, Hotel

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor jasa yang memiliki peranan penting dalam mendukung perkembangan pariwisata di Indonesia. Seiring dengan meningkatnya jumlah wisatawan serta kebutuhan masyarakat akan akomodasi yang berkualitas, hotel dituntut untuk memberikan pelayanan terbaik kepada tamu. Pelayanan tersebut tidak hanya mencakup fasilitas penginapan, tetapi juga pelayanan makanan dan minuman yang aman, sehat, dan berkualitas.

Salah satu departemen yang berperan penting dalam menjaga kualitas pelayanan makanan di hotel adalah **Kitchen Department** yang berada di bawah naungan **Food and Beverage Product Department**. Departemen ini bertanggung jawab terhadap seluruh proses produksi makanan, mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian, hingga penyimpanan kembali bahan makanan. Seluruh proses tersebut harus dilakukan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) agar kualitas makanan tetap terjaga dan aman untuk dikonsumsi.

Dalam operasional Kitchen Department, penerapan **hygiene** dan **sanitasi** merupakan aspek yang sangat penting. Hygiene berkaitan dengan upaya menjaga kebersihan diri, peralatan, bahan makanan, dan lingkungan kerja agar terhindar dari kontaminasi yang dapat membahayakan kesehatan. Sanitasi merupakan tindakan untuk menciptakan lingkungan kerja yang bersih melalui kegiatan pembersihan, pencucian, desinfeksi, serta pengelolaan limbah secara tepat. Kedua aspek tersebut menjadi dasar dalam penerapan keamanan pangan (*food safety*) di industri perhotelan.

Penerapan hygiene dan sanitasi yang baik mampu mencegah terjadinya kontaminasi silang (*cross contamination*), mengurangi risiko keracunan makanan (*foodborne disease*), menjaga kualitas makanan, meningkatkan kepuasan tamu, serta mempertahankan citra hotel. Sebaliknya, apabila prosedur hygiene dan sanitasi tidak diterapkan secara konsisten, maka dapat menimbulkan berbagai permasalahan, seperti menurunnya kualitas makanan, meningkatnya risiko pencemaran, serta berkurangnya kepercayaan tamu terhadap pelayanan hotel.

Selama melaksanakan Pengalaman Lapangan Industri (PLI) di **Turi Beach Resort Batam**, penulis ditempatkan pada **Kitchen Department**, khususnya di bagian **Cold Kitchen** selama empat bulan dan **Butcher** selama dua bulan. Penempatan tersebut memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengamati secara langsung proses operasional dapur, mulai dari penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan baku, proses persiapan, pengolahan makanan, hingga kegiatan pembersihan area kerja setelah operasional selesai.

Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan PLI, Turi Beach Resort Batam telah menerapkan prosedur hygiene dan sanitasi yang mengacu pada Standar Operasional Prosedur (SOP). Seluruh karyawan diwajibkan menggunakan seragam kerja yang bersih, hairnet, apron, dan safety shoes, mencuci tangan sebelum bekerja, menjaga kebersihan area kerja, melakukan sanitasi peralatan, serta menerapkan sistem FIFO (First In First Out) dan FEFO (First Expired First Out) dalam penyimpanan bahan makanan. Selain itu, kegiatan **general cleaning** juga dilakukan secara rutin untuk menjaga kebersihan lingkungan dapur.

Meskipun penerapan hygiene dan sanitasi telah berjalan dengan baik, penulis masih menemukan beberapa kendala, terutama pada saat tingkat aktivitas operasional meningkat, seperti pelayanan breakfast, banquet, maupun acara khusus. Pada kondisi tersebut, beban kerja yang tinggi dapat meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi apabila seluruh prosedur kebersihan tidak dijalankan secara konsisten. Oleh karena itu, diperlukan pengawasan yang lebih intensif, kedisiplinan karyawan, serta evaluasi secara berkala agar standar hygiene dan sanitasi tetap terjaga.

Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik untuk mengangkat studi kasus yang berjudul **"Prosedur Penerapan Hygiene dan Sanitasi pada Kitchen Department di Turi Beach Resort Batam"**. Melalui studi kasus ini diharapkan dapat diketahui bagaimana penerapan hygiene dan sanitasi di Kitchen Department, kendala yang dihadapi selama operasional berlangsung, serta rekomendasi yang dapat diberikan sebagai upaya peningkatan kualitas pelayanan dan keamanan pangan di Turi Beach Resort Batam.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diidentifikasi beberapa permasalahan dalam studi kasus ini sebagai berikut.

1. Belum optimalnya penerapan prosedur hygiene dan sanitasi pada kondisi operasional yang memiliki tingkat aktivitas tinggi, seperti saat pelayanan breakfast, banquet, dan acara khusus.
2. Masih terdapat potensi terjadinya kontaminasi silang (*cross contamination*) apabila prosedur kebersihan tidak diterapkan secara konsisten selama proses pengolahan makanan.
3. Tingkat kedisiplinan karyawan dalam menerapkan personal hygiene dan sanitasi perlu terus dipertahankan melalui pengawasan dan evaluasi secara berkala.
4. Diperlukan pengawasan yang lebih intensif terhadap pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP) agar seluruh proses produksi makanan tetap memenuhi standar keamanan pangan (*food safety*).
5. Perlu dilakukan evaluasi terhadap penerapan hygiene dan sanitasi sebagai upaya meningkatkan kualitas pelayanan Kitchen Department di Turi Beach Resort Batam.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah tersebut, maka rumusan masalah dalam studi kasus ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana prosedur penerapan hygiene dan sanitasi pada Kitchen Department di Turi Beach Resort Batam?
2. Bagaimana pelaksanaan personal hygiene oleh karyawan Kitchen Department dalam mendukung keamanan pangan (*food safety*)?
3. Bagaimana penerapan sanitasi terhadap area kerja, peralatan, serta bahan makanan di Kitchen Department?
4. Apa saja kendala yang dihadapi dalam penerapan hygiene dan sanitasi selama kegiatan operasional berlangsung?
5. Apa rekomendasi yang dapat diberikan untuk meningkatkan efektivitas penerapan hygiene dan sanitasi pada Kitchen Department di Turi Beach Resort Batam?

1.4 Tujuan Studi Kasus

1.4.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penyusunan studi kasus ini adalah untuk menganalisis penerapan prosedur hygiene dan sanitasi pada Kitchen Department di Turi Beach Resort Batam sebagai upaya menjaga keamanan pangan, kualitas makanan, dan kualitas pelayanan kepada tamu.

1.4.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari penyusunan studi kasus ini adalah sebagai berikut.

1. Mendeskripsikan prosedur penerapan hygiene dan sanitasi pada Kitchen Department di Turi Beach Resort Batam.
2. Menjelaskan pelaksanaan personal hygiene oleh karyawan Kitchen Department.
3. Menganalisis penerapan sanitasi terhadap area kerja, peralatan, dan bahan makanan.
4. Mengidentifikasi kendala yang dihadapi dalam penerapan hygiene dan sanitasi selama kegiatan operasional.
5. Memberikan rekomendasi perbaikan untuk meningkatkan efektivitas penerapan hygiene dan sanitasi di Kitchen Department Turi Beach Resort Batam.

1.5 Manfaat Studi Kasus

Hasil studi kasus ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, baik secara teoritis maupun praktis.

1. Bagi Penulis

Studi kasus ini diharapkan dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman penulis mengenai penerapan hygiene dan sanitasi pada Kitchen Department serta meningkatkan kemampuan dalam menganalisis permasalahan yang ditemukan selama pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri (PLI).

2. Bagi Turi Beach Resort Batam

Hasil studi kasus ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi bagi pihak hotel dalam mempertahankan dan meningkatkan penerapan hygiene dan sanitasi sehingga kualitas pelayanan, keamanan pangan, dan kepuasan tamu dapat terus terjaga.

3. Bagi Universitas Negeri Padang

Studi kasus ini diharapkan dapat menjadi tambahan referensi bagi Program Studi D4 Manajemen Perhotelan dalam mendukung proses pembelajaran serta menjadi bahan evaluasi pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri.

4. Bagi Mahasiswa

Studi kasus ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan referensi bagi mahasiswa yang akan melaksanakan Pengalaman Lapangan Industri, khususnya mengenai penerapan hygiene dan sanitasi pada operasional Kitchen Department di hotel.

5. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil studi kasus ini diharapkan dapat dijadikan sebagai referensi dalam penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan hygiene, sanitasi, keamanan pangan (*food safety*), maupun operasional Kitchen Department pada industri perhotelan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

2.1.1 Pengertian Hygiene

Hygiene merupakan serangkaian upaya yang dilakukan untuk menjaga dan meningkatkan kesehatan melalui pemeliharaan kebersihan diri, makanan, peralatan, dan lingkungan kerja. Dalam industri perhotelan, hygiene menjadi salah satu aspek penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan yang dapat membahayakan kesehatan tamu.

Penerapan hygiene pada Kitchen Department meliputi kebersihan tubuh karyawan, penggunaan seragam kerja yang bersih, mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, penggunaan alat pelindung diri seperti hairnet, apron, masker, dan safety shoes, serta menjaga perilaku kerja sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP). Penerapan hygiene yang baik dapat mengurangi risiko penyebaran mikroorganisme penyebab penyakit dan menjaga kualitas makanan yang dihasilkan.

2.1.2 Pengertian Sanitasi

Sanitasi merupakan serangkaian tindakan yang dilakukan untuk menciptakan lingkungan kerja yang bersih dan sehat melalui kegiatan pembersihan, pencucian, desinfeksi, pengelolaan limbah, dan pengendalian hama. Sanitasi bertujuan untuk mengurangi atau menghilangkan mikroorganisme yang dapat menyebabkan pencemaran makanan.

Dalam operasional Kitchen Department, sanitasi diterapkan pada seluruh area kerja, peralatan memasak, tempat penyimpanan bahan makanan, lantai dapur, saluran pembuangan, hingga tempat sampah. Sanitasi dilakukan sebelum, selama, dan setelah proses produksi makanan berlangsung.

2.1.3 Personal Hygiene

Personal hygiene adalah kebersihan pribadi setiap individu yang menangani makanan. Personal hygiene mencakup kebersihan tubuh, rambut, tangan, kuku, pakaian kerja, serta kondisi kesehatan karyawan.

Setiap karyawan Kitchen Department wajib menggunakan seragam yang bersih, menjaga kebersihan tangan dengan mencuci tangan menggunakan sabun, memotong kuku secara teratur, tidak menggunakan perhiasan saat bekerja, serta tidak menangani makanan apabila sedang menderita penyakit menular. Personal hygiene yang baik merupakan salah satu faktor utama dalam menjaga keamanan pangan (*food safety*).

2.1.4 Food Safety (Keamanan Pangan)

Food safety merupakan suatu kondisi yang menjamin bahwa makanan aman untuk dikonsumsi serta bebas dari bahaya biologis, kimia, maupun fisik. Keamanan pangan menjadi prioritas utama dalam industri perhotelan karena makanan yang disajikan secara langsung akan dikonsumsi oleh tamu.

Penerapan food safety dilakukan melalui pengawasan kualitas bahan makanan, penyimpanan sesuai suhu yang ditentukan, proses pengolahan yang benar, penerapan hygiene dan sanitasi, serta penyajian makanan sesuai standar operasional.

2.1.5 Cross Contamination (Kontaminasi Silang)

Kontaminasi silang adalah perpindahan mikroorganisme dari bahan mentah, peralatan, atau permukaan yang terkontaminasi ke makanan yang siap dikonsumsi. Kontaminasi silang dapat terjadi apabila penggunaan talenan, pisau, atau peralatan lainnya tidak dipisahkan antara bahan mentah dan makanan matang.

Untuk mencegah kontaminasi silang, Kitchen Department menerapkan pemisahan area kerja, penggunaan peralatan sesuai jenis bahan makanan, serta melakukan pembersihan dan sanitasi secara berkala.

2.1.6 Kitchen Department

Kitchen Department merupakan bagian dari Food and Beverage Product yang bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan produksi makanan di hotel. Tugas Kitchen Department meliputi penerimaan bahan baku, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian, hingga menjaga kebersihan area dapur.

Keberhasilan Kitchen Department sangat dipengaruhi oleh penerapan hygiene dan sanitasi yang baik sehingga makanan yang dihasilkan aman, berkualitas, dan memenuhi standar pelayanan hotel.

2.2 Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian terdahulu menunjukkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi memiliki pengaruh yang signifikan terhadap keamanan pangan dan kualitas pelayanan di industri perhotelan.

Penelitian oleh **Marwanti (2020)** menjelaskan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi yang dilakukan secara konsisten dapat mengurangi risiko kontaminasi makanan dan meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan.

Penelitian lain menunjukkan bahwa pelaksanaan pelatihan hygiene secara berkala mampu meningkatkan kepatuhan karyawan terhadap Standar Operasional Prosedur (SOP), sehingga dapat meminimalkan risiko terjadinya *foodborne disease* serta meningkatkan kepuasan pelanggan.

Selain itu, beberapa penelitian mengenai keamanan pangan di industri perhotelan juga menyimpulkan bahwa keberhasilan penerapan hygiene dan sanitasi dipengaruhi oleh kedisiplinan karyawan, ketersediaan fasilitas sanitasi, pengawasan supervisor, serta komitmen manajemen hotel dalam menerapkan standar operasional secara konsisten.

Hasil penelitian tersebut menjadi dasar bahwa penerapan hygiene dan sanitasi merupakan faktor penting dalam menjaga kualitas pelayanan Kitchen Department dan keamanan pangan di hotel.

2.3 Kerangka Pemikiran

Studi kasus ini didasarkan pada pentingnya penerapan prosedur hygiene dan sanitasi dalam operasional Kitchen Department di Turi Beach Resort Batam. Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang dilakukan secara konsisten akan memengaruhi kebersihan lingkungan kerja, keamanan pangan, kualitas makanan, dan kepuasan tamu.

Kerangka pemikiran dalam studi kasus ini dapat digambarkan sebagai berikut.

Penerapan SOP Hygiene dan Sanitasi → Personal Hygiene Karyawan → Sanitasi Area Kerja dan Peralatan → Keamanan Pangan (Food Safety) → Kualitas Makanan → Kepuasan Tamu

Kerangka pemikiran tersebut menunjukkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi merupakan faktor utama dalam menjaga mutu makanan serta meningkatkan kualitas pelayanan di Kitchen Department Turi Beach Resort Batam.

BAB III

METODE STUDI KASUS

3.1 Jenis Penelitian

Studi kasus ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Pendekatan kualitatif dipilih karena bertujuan untuk memperoleh gambaran secara mendalam mengenai penerapan hygiene dan sanitasi pada Kitchen Department di Turi Beach Resort Batam berdasarkan kondisi yang terjadi di lapangan.

Metode deskriptif digunakan untuk mendeskripsikan fakta, kondisi, serta fenomena yang ditemukan selama pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri (PLI). Melalui metode ini, penulis dapat menganalisis prosedur penerapan hygiene dan sanitasi, mengidentifikasi kendala yang dihadapi, serta memberikan rekomendasi perbaikan berdasarkan hasil observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi literatur.

3.2 Lokasi dan Waktu PLI

Studi kasus ini dilaksanakan di **Kitchen Department Turi Beach Resort Batam** yang beralamat di **Jalan Hang Lekiu, Nongsa, Kota Batam, Provinsi Kepulauan Riau**.

Pengumpulan data dilakukan selama kegiatan **Pengalaman Lapangan Industri (PLI)** yang berlangsung pada periode **Januari sampai Juni 2026**. Selama pelaksanaan PLI, penulis ditempatkan pada bagian **Cold Kitchen** selama empat bulan dan **Butcher** selama dua bulan sehingga memperoleh kesempatan untuk mengamati secara langsung penerapan prosedur hygiene dan sanitasi dalam kegiatan operasional sehari-hari.

3.3 Profil Organisasi/Perusahaan

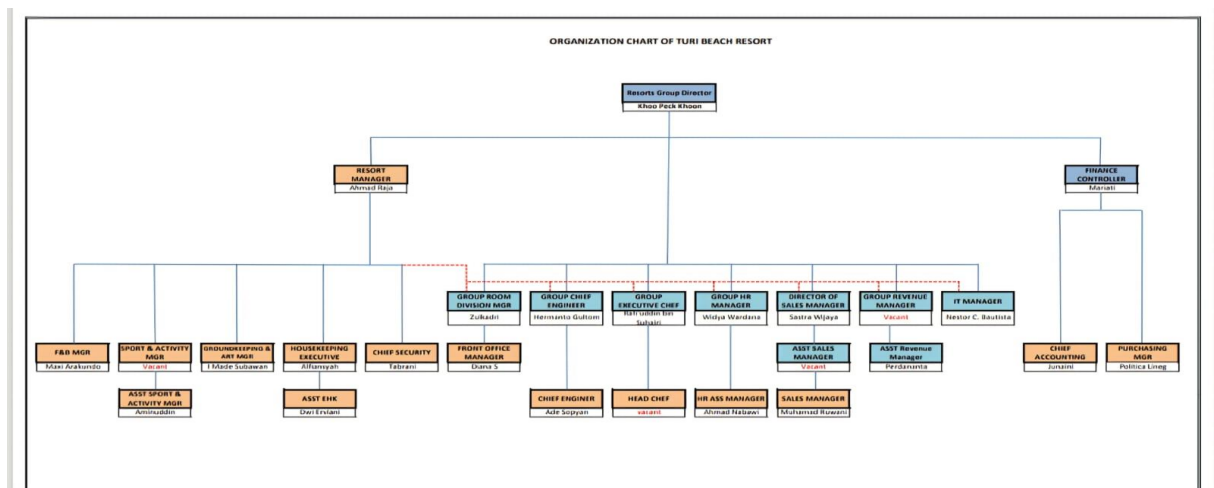
Turi Beach Resort Batam merupakan salah satu hotel resort berbintang yang berlokasi di kawasan wisata Nongsa, Kota Batam. Hotel ini menawarkan berbagai fasilitas seperti kamar dan vila, restoran, ruang pertemuan, kolam renang, pantai pribadi, fasilitas olahraga air, spa,

serta berbagai fasilitas penunjang lainnya yang mendukung kebutuhan wisatawan domestik maupun mancanegara.

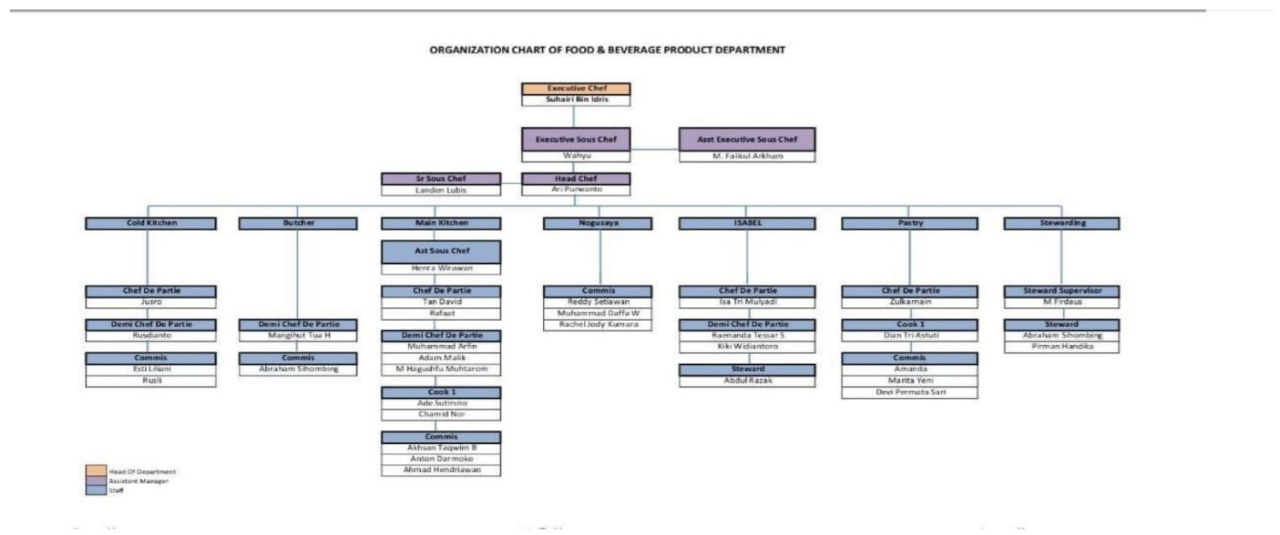
Dalam struktur organisasi hotel, **Kitchen Department** berada di bawah **Food and Beverage Product Department** yang dipimpin oleh **Executive Chef**. Kitchen Department memiliki tanggung jawab dalam proses produksi makanan yang disajikan kepada tamu hotel, baik untuk pelayanan restoran, breakfast, room service, banquet, maupun berbagai acara khusus lainnya.

Kitchen Department terdiri atas beberapa bagian, antara lain **Hot Kitchen, Cold Kitchen, Butcher, Pastry and Bakery**, serta **Stewarding**. Masing-masing bagian memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda, namun saling berkoordinasi dalam menghasilkan makanan yang berkualitas, aman, dan sesuai dengan standar hotel.

Sebagai hotel yang mengutamakan kualitas pelayanan, Turi Beach Resort Batam menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang ketat dalam setiap proses produksi makanan, khususnya yang berkaitan dengan penerapan hygiene, sanitasi, dan keamanan pangan (*food safety*).



Gambar 3.1



Gambar 3.2

3.4 Subjek dan Objek Studi Kasus

3.4.1 Subjek Studi Kasus

Subjek dalam studi kasus ini adalah pihak-pihak yang terlibat secara langsung dalam operasional Kitchen Department Turi Beach Resort Batam, yaitu:

- Executive Chef
- Senior Sous Chef
- Chef de Partie
- Demi Chef
- Commis Chef
- Trainee atau mahasiswa PLI

Seluruh subjek tersebut menjadi sumber informasi mengenai penerapan hygiene dan sanitasi selama proses produksi makanan berlangsung.

3.4.2 Objek Studi Kasus

Objek dalam studi kasus ini adalah penerapan prosedur hygiene dan sanitasi pada Kitchen Department Turi Beach Resort Batam yang meliputi:

1. Personal hygiene karyawan.
2. Sanitasi area kerja.

3. Sanitasi peralatan kerja.
4. Sanitasi bahan makanan.
5. Penggunaan alat pelindung diri (APD).
6. Sistem penyimpanan bahan makanan (FIFO dan FEFO).
7. Pengelolaan limbah dapur.
8. Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP).

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam studi kasus ini dilakukan menggunakan beberapa teknik sebagai berikut.

a. Observasi

Observasi dilakukan secara langsung selama kegiatan Pengalaman Lapangan Industri (PLI). Penulis mengamati seluruh aktivitas yang berkaitan dengan penerapan hygiene dan sanitasi, mulai dari penerimaan bahan makanan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian, hingga kegiatan pembersihan area kerja.

b. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan Senior Sous Chef serta beberapa karyawan Kitchen Department untuk memperoleh informasi mengenai prosedur kerja, pelaksanaan SOP, kendala yang dihadapi, dan upaya yang dilakukan dalam menjaga kebersihan dapur.

c. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan foto kegiatan, catatan harian PLI, SOP Kitchen Department, serta dokumen pendukung lainnya yang berkaitan dengan penerapan hygiene dan sanitasi.

d. Studi Literatur

Studi literatur dilakukan dengan mempelajari buku, jurnal ilmiah, peraturan pemerintah, dan referensi lain yang berkaitan dengan hygiene, sanitasi, keamanan pangan (*food safety*), serta operasional Kitchen Department sebagai dasar penyusunan studi kasus.

3.6 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam studi kasus ini adalah analisis deskriptif kualitatif yang dilakukan melalui beberapa tahapan berikut.

1. Reduksi Data

Data yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi literatur diseleksi, dikelompokkan, dan difokuskan sesuai dengan tujuan studi kasus sehingga hanya data yang relevan yang digunakan dalam pembahasan.

2. Penyajian Data

Data yang telah direduksi kemudian disusun dalam bentuk uraian deskriptif secara sistematis sesuai dengan rumusan masalah agar mudah dipahami dan dianalisis.

3. Penarikan Kesimpulan

Tahap terakhir dilakukan dengan menarik kesimpulan berdasarkan hasil analisis data, kemudian membandingkan hasil temuan di lapangan dengan teori, hasil penelitian terdahulu, serta Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku di Turi Beach Resort Batam.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Kasus

Studi kasus ini dilakukan di Kitchen Department Turi Beach Resort Batam selama pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri (PLI) pada periode Januari sampai Juni 2026. Selama kegiatan PLI, penulis ditempatkan di bagian **Cold Kitchen** selama empat bulan dan **Butcher** selama dua bulan. Penempatan tersebut memberikan kesempatan kepada penulis untuk memahami secara langsung proses operasional dapur, khususnya penerapan hygiene dan sanitasi dalam setiap tahapan produksi makanan.

Kitchen Department merupakan bagian dari **Food and Beverage Product Department** yang bertanggung jawab terhadap seluruh proses produksi makanan yang disajikan kepada tamu hotel. Kegiatan operasional meliputi penerimaan bahan makanan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian, hingga pembersihan area kerja setelah operasional selesai.

Dalam menjalankan operasionalnya, Kitchen Department menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang bertujuan menjaga kebersihan, keamanan pangan (*food safety*), serta kualitas makanan yang disajikan kepada tamu. Penerapan SOP tersebut menjadi pedoman bagi seluruh karyawan dalam melaksanakan pekerjaan sehari-hari.

4.2 Temuan Studi Kasus

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi selama pelaksanaan PLI, diperoleh beberapa temuan sebagai berikut.

1. Penerapan Personal Hygiene

Seluruh karyawan Kitchen Department diwajibkan menggunakan seragam kerja yang bersih, hairnet, apron, dan safety shoes sebelum memasuki area dapur. Selain itu, setiap karyawan diwajibkan mencuci tangan menggunakan sabun sebelum bekerja, setelah menangani bahan mentah, setelah menggunakan toilet, maupun setelah melakukan aktivitas yang berpotensi menyebabkan kontaminasi.

Karyawan juga diwajibkan menjaga kebersihan kuku, tidak menggunakan perhiasan saat bekerja, serta tidak diperkenankan bekerja apabila sedang menderita penyakit yang dapat menularkan mikroorganisme ke makanan.

2. Sanitasi Area Kerja

Area kerja dibersihkan secara rutin sebelum operasional dimulai, selama proses produksi berlangsung, dan setelah seluruh kegiatan selesai. Meja kerja, lantai, rak penyimpanan, freezer, chiller, kompor, oven, dan saluran pembuangan dibersihkan menggunakan bahan pembersih yang sesuai dengan standar hotel.

Kegiatan **general cleaning** dilakukan secara berkala untuk memastikan seluruh area dapur tetap bersih dan memenuhi standar kebersihan.

3. Sanitasi Peralatan

Peralatan memasak dicuci menggunakan prosedur pencucian yang telah ditetapkan. Setelah digunakan, peralatan dibersihkan menggunakan deterjen food grade, dibilas dengan air mengalir, dikeringkan, kemudian disimpan pada tempat yang telah ditentukan.

Peralatan untuk bahan mentah dipisahkan dari peralatan makanan matang sebagai upaya mencegah terjadinya kontaminasi silang (*cross contamination*).

4. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan dilakukan berdasarkan jenis dan suhu penyimpanan. Bahan makanan segar disimpan di dalam chiller, sedangkan bahan makanan beku disimpan di dalam freezer sesuai standar suhu yang berlaku.

Selain itu, Kitchen Department menerapkan sistem **FIFO (First In First Out)** dan **FEFO (First Expired First Out)** untuk memastikan bahan makanan digunakan sesuai urutan penerimaan dan masa kedaluwarsa sehingga kualitas bahan tetap terjaga.

4.3 Analisis Permasalahan

Secara umum penerapan hygiene dan sanitasi di Kitchen Department telah berjalan dengan baik. Namun, berdasarkan hasil observasi masih ditemukan beberapa kendala selama kegiatan operasional berlangsung.

Kendala utama terjadi pada saat pelayanan breakfast, banquet, dan berbagai acara dengan jumlah tamu yang tinggi. Pada kondisi tersebut aktivitas produksi makanan meningkat sehingga karyawan harus bekerja lebih cepat untuk memenuhi kebutuhan tamu.

Meningkatnya aktivitas kerja menyebabkan penggunaan peralatan memasak menjadi lebih banyak sehingga proses pencucian juga meningkat. Apabila koordinasi antara Kitchen Department dan Stewarding kurang optimal, maka ketersediaan peralatan bersih dapat menjadi hambatan dalam proses produksi.

Selain itu, tingginya beban kerja berpotensi menyebabkan kelalaian dalam menerapkan prosedur kebersihan apabila pengawasan tidak dilakukan secara maksimal. Oleh karena itu, disiplin kerja seluruh karyawan menjadi faktor yang sangat penting dalam menjaga penerapan hygiene dan sanitasi.

4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu

Hasil observasi menunjukkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi di Kitchen Department Turi Beach Resort Batam telah sesuai dengan teori mengenai hygiene, sanitasi, dan keamanan pangan yang dijelaskan pada Bab II.

Penggunaan alat pelindung diri, penerapan personal hygiene, sanitasi area kerja, sanitasi peralatan, serta penerapan sistem FIFO dan FEFO menunjukkan bahwa hotel telah berupaya meminimalkan risiko kontaminasi makanan.

Temuan tersebut juga sejalan dengan hasil penelitian terdahulu yang menyatakan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi yang baik mampu meningkatkan keamanan pangan, menjaga kualitas makanan, mengurangi risiko *foodborne disease*, serta meningkatkan kepuasan tamu.

Meskipun demikian, penerapan hygiene dan sanitasi harus terus dipertahankan melalui pelatihan berkala, pengawasan yang konsisten, serta evaluasi rutin terhadap pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP).

4.5 Solusi dan Rekomendasi

Berdasarkan hasil studi kasus, beberapa rekomendasi yang dapat diberikan adalah sebagai berikut.

1. Meningkatkan pelatihan mengenai hygiene, sanitasi, dan keamanan pangan bagi seluruh karyawan Kitchen Department secara berkala.
2. Memperketat pengawasan terhadap penerapan SOP terutama pada saat operasional hotel sedang padat.
3. Melakukan evaluasi rutin terhadap kebersihan area kerja, peralatan, dan fasilitas dapur.
4. Memastikan seluruh fasilitas sanitasi seperti tempat cuci tangan, sabun, hand sanitizer, dan bahan pembersih selalu tersedia.
5. Meningkatkan koordinasi antara Kitchen Department dan Stewarding agar seluruh peralatan yang digunakan selalu tersedia dalam kondisi bersih dan siap digunakan.
6. Melaksanakan audit internal secara berkala terhadap penerapan hygiene dan sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas operasional Kitchen Department.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dokumentasi, serta pengalaman selama melaksanakan Pengalaman Lapangan Industri (PLI) di Kitchen Department Turi Beach Resort Batam, dapat disimpulkan bahwa penerapan prosedur hygiene dan sanitasi telah dilaksanakan dengan baik sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku di hotel. Penerapan tersebut menjadi salah satu upaya dalam menjaga keamanan pangan (*food safety*), meningkatkan kualitas makanan, serta memberikan pelayanan yang optimal kepada tamu.

Penerapan personal hygiene telah menjadi bagian penting dalam kegiatan operasional Kitchen Department. Seluruh karyawan diwajibkan menggunakan seragam kerja yang bersih, hairnet, apron, dan safety shoes sebelum memasuki area dapur. Selain itu, karyawan juga diwajibkan mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani makanan, menjaga kebersihan diri, serta mematuhi seluruh ketentuan yang berkaitan dengan kebersihan pribadi. Penerapan personal hygiene tersebut mampu mengurangi risiko terjadinya kontaminasi makanan selama proses produksi berlangsung.

Sanitasi area kerja dan peralatan juga telah dilaksanakan secara rutin. Seluruh area dapur dibersihkan sebelum, selama, dan setelah operasional selesai. Peralatan yang digunakan dicuci menggunakan prosedur yang telah ditetapkan, kemudian dikeringkan dan disimpan pada tempat yang sesuai. Dalam penyimpanan bahan makanan, Kitchen Department telah menerapkan sistem FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*) sehingga kualitas bahan makanan tetap terjaga dan risiko kerusakan dapat diminimalkan.

Meskipun penerapan hygiene dan sanitasi telah berjalan dengan baik, masih terdapat beberapa kendala yang ditemui, terutama pada saat operasional hotel sedang padat seperti pelayanan breakfast, banquet, dan kegiatan khusus lainnya. Tingginya aktivitas kerja memerlukan pengawasan yang lebih intensif agar seluruh prosedur kebersihan tetap dilaksanakan secara konsisten oleh seluruh karyawan.

Secara keseluruhan, penerapan hygiene dan sanitasi di Kitchen Department Turi Beach Resort Batam telah memberikan kontribusi yang positif dalam menjaga kualitas makanan, keamanan

pangan, dan kepuasan tamu. Oleh karena itu, penerapan SOP harus terus dipertahankan dan ditingkatkan melalui pelatihan, pengawasan, serta evaluasi secara berkala.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil studi kasus yang telah dilakukan, penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut.

1. Bagi Turi Beach Resort Batam

Pihak hotel diharapkan dapat mempertahankan serta meningkatkan penerapan hygiene dan sanitasi melalui pelaksanaan pelatihan secara berkala mengenai keamanan pangan, personal hygiene, sanitasi lingkungan kerja, dan penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP). Selain itu, pengawasan terhadap pelaksanaan SOP perlu ditingkatkan, terutama pada saat operasional hotel sedang padat agar kualitas pelayanan tetap terjaga.

2. Bagi Kitchen Department

Kitchen Department diharapkan terus meningkatkan kedisiplinan seluruh karyawan dalam menerapkan prosedur hygiene dan sanitasi. Seluruh karyawan hendaknya selalu menggunakan alat pelindung diri sesuai ketentuan, menjaga kebersihan area kerja, melakukan sanitasi peralatan secara rutin, serta memastikan penyimpanan bahan makanan dilakukan sesuai standar keamanan pangan.

Selain itu, koordinasi antara bagian Hot Kitchen, Cold Kitchen, Butcher, Pastry and Bakery, serta Stewarding perlu terus ditingkatkan agar proses operasional berjalan lebih efektif dan efisien.

3. Bagi Mahasiswa Pengalaman Lapangan Industri (PLI)

Mahasiswa yang akan melaksanakan Pengalaman Lapangan Industri diharapkan mempersiapkan diri dengan memahami teori mengenai hygiene, sanitasi, keamanan pangan (*food safety*), serta Standar Operasional Prosedur (SOP) sebelum memasuki dunia kerja. Mahasiswa juga diharapkan memiliki sikap disiplin, tanggung jawab, dan mampu bekerja sama dengan seluruh tim selama kegiatan praktik berlangsung.

4. Bagi Universitas Negeri Padang

Universitas diharapkan terus memperkuat kerja sama dengan industri perhotelan sebagai mitra pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri. Selain itu, pembekalan mengenai hygiene, sanitasi, HACCP, dan keamanan pangan perlu terus ditingkatkan agar mahasiswa memiliki kesiapan yang lebih baik sebelum terjun ke dunia kerja.

5. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya diharapkan dapat mengembangkan penelitian mengenai penerapan hygiene dan sanitasi dengan cakupan yang lebih luas, misalnya dengan menggunakan pendekatan kuantitatif untuk mengukur tingkat kepatuhan karyawan terhadap SOP, menganalisis hubungan antara penerapan hygiene dengan kepuasan tamu, atau mengkaji efektivitas penerapan sistem HACCP pada Kitchen Department hotel berbintang.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Standardisasi Nasional. (2018). *SNI ISO 22000:2018 Sistem Manajemen Keamanan Pangan*. Jakarta: BSN.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Pedoman Higiene Sanitasi Pangan Siap Saji*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

Kotler, P., Bowen, J. T., & Makens, J. C. (2022). *Marketing for Hospitality and Tourism* (8th ed.). Pearson.

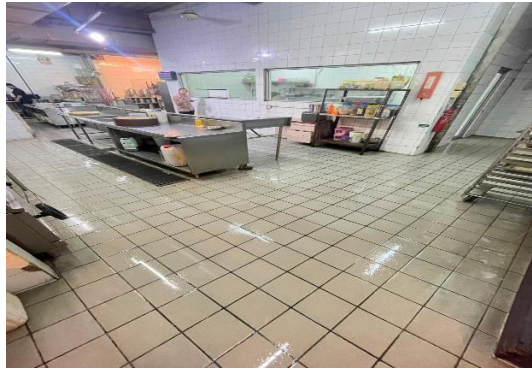
Marwanti. (2020). *Hygiene dan Sanitasi Makanan*. Yogyakarta: Deepublish.

Sugiyono. (2023). *Metode Penelitian Kualitatif* (Edisi ke-3). Bandung: Alfabeta.

Sulastiyono, A. (2019). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.

World Health Organization. (2022). *Food Safety*. Geneva: World Health Organization.

LAMPIRAN



DATA PESERTA/MAHASISWA MAGANG

NAMA PESERTA/MAHASISWA	: Regina Aqila Noandai
NIM	: 24136049
PROGRAM STUDI	: D1 Manajemen Perhotelan
DEPARTEMEN	: Pariwisata
NAMA DOSEN PEMBIMBING	: Kurnia Illahi Manvi, SST. Par., M. Par.
NAMA SUPERVISOR	:
NAMA INDUSTRI	: Turi Beach by Nungsa Resorts
ALAMAT INDUSTRI	: Jl. Hang Lekiu, Sambau, Kecamatan Ujung
KOTA	: Batam
PROVINSI	: Kepulauan Riau.
SEMESTER	: 4. (Empat)



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

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



LEMBARAN KONSULTASI SUPERVISOR INDUSTRI

Nama Mahasiswa (Praktekan) : Regma Agila Nbands
Jnit Kegiatan Praktek :
Nama Perusahaan/Industri : Turi Beach Resort
Jadwal Kegiatan : 12 Januari 2026 - 30 Juni 2026
Nama Supervisor (Penilai) : Chef Landen Lubis
Jabatan Supervisor di Perusahaan : Senior Sous Chef

No	Hari/Tanggal	Topik/ Masalah Yang Dibahas	Saran Perbaikan	Paraf
1	Senin - Kamis 19 - 22 Januari	Orientasi awal ↳ Membahas hal-hal yang harus diperhatikan selama magang ↳ Mengetahui susunan manajemen resort		
2.	23 Januari	Penempatan bagian kerja ↳ Ditempatkan di Pantry		
3.	30 Maret	Dipindahkan kebagian Butcher		
4.	1 Juni	Dipindahkan kembali ke Pantry		

Batam 30 Juni 2026
Chef Landen
Tanda tangan nama penilai stempel
Perusahaan

INSTRUMEN PENILAIAN SUPERVISOR

LEMBAR PENILAIAN KOMPETENSI YANG DIPEROLEH (KOMPETENSI KEILMUAN) DAN KEMAMPUAN MELAKSANAKAN TUGAS-TUGAS

Petunjuk:

1. Mohon memberi tanda lingkaran (o) pada angka-angka 1, 2, 3, 4 atau 5 di pada kolom skala berikut ini untuk memberikan skor kompetensi mahasiswa pada tiap **Aspek yang Dinilai** (angka 5 menunjukkan nilai terbaik dari tiap aspek) Untuk beberapa catatan/informasi tambahan terkait aspek yang dinilai, mohon dituliskan pada kolom **Catatan**.

Nama Mahasiswa : Rafina Raka Noandi
Program Studi : QA Manajemen Perhotelan
Nama Industri : Turi beach & mangas resort
Bidang Magang : Kitchen

No	Aspek yang Dinilai	Skala					Catatan
1	Mahasiswa menguasai ilmu bidang studi (teori) penunjang magang	1	2	3	4	5	
2	Mahasiswa terampil dalam membaca gambar kerja/ petunjuk kerja/menu/resep dan sejenisnya	1	2	3	4	5	
3	Mahasiswa terampil dalam mempersiapkan area kerja/bahan/alat praktek	1	2	3	4	5	
4	Mahasiswa terampil menggunakan alat atau instrumen yang dipakai dalam praktek	1	2	3	4	5	
5	Mahasiswa mampu menyelesaikan praktek dalam jangka waktu yang disediakan	1	2	3	4	5	
6	Mahasiswa mampu menghasilkan hasil praktek sesuai dengan standar (tolak ukur) yang ditetapkan industri	1	2	3	4	5	
7	Mahasiswa mampu melaksanakan praktek secara mandiri	1	2	3	4	5	
8	Mahasiswa berinisiatif untuk meningkatkan hasil praktek	1	2	3	4	5	
9	Dalam pelaksanaan praktek mahasiswa memperhatikan keselamatan kerja bagi diri sendiri dan orang lain	1	2	3	4	5	
10	Mahasiswa mampu melakukan	1	2	3	4	5	

	pemeliharaan keselamatan alat, bahan dan lingkungan tempat praktek						
11	Mahasiswa terampil dalam membersihkan dan merapikan area kerja/bahan/alat praktek	1	2	3	4	5	
12	Mahasiswa berinisiatif untuk menyelesaikan atau mengatasi masalah yang ditemui	1	2	3	4	5	
13	Mahasiswa memiliki kekuatan untuk bertahan dan terus berusaha dalam menghadapi rintangan atau tantangan di industri	1	2	3	4	5	
14	Mahasiswa mampu memastikan bahwa produk atau layanan yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan.	1	2	3	4	5	
Jumlah Skor							
Total Skor (Jumlahkan semua Jumlah Skor dari tiap kolom)							

Catatan : Nilai = $\frac{\text{Total Skor}}{70} \times 100 = 85,7$

Dosen Pembimbing


Kurnia Hani Manur, SST. Par., M.Par
NIP/NDN. 148406212010011014

Padang,

Supervisor,


Firdausy Layden

EN PENILAIAN DOSEN PEMBIMBING

BAR PENILAIAN KEMAMPUAN MEMPRESENTASIKAN HASIL LAPORAN

memberi tanda lingkaran (o) pada angka-angka 1, 2, 3, 4 atau 5 di pada kolom skala berikut untuk memberikan skor kompetensi mahasiswa pada tiap **Aspek yang Dinilai** (angka 5 menunjukkan nilai terbaik dari tiap aspek)
beberapa catatan/informasi tambahan terkait aspek yang dinilai, mohon dituliskan pada **Catatan**.

hasiswa : Regina Aqila Noandsi
studi. : D4 Manajemen Perhotelan
ustri : Turi Beach Resort
agang. : Kitchen

Aspek yang Dinilai	Skala					Catatan
ayaan diri	1	2	3	4	(5)	
san Bahasa dan intonasi	1	2	3	(4)	5	
asi yang disajikan ap, sesuai pedoman, capi dokumentasi)	1	2	3	4	(5)	
as bahan presentasi (ppt mva)	1	2	3	(4)	5	
emen waktu	1	2	3	4	(5)	
Jumlah Skor						
Total Skor semua Jumlah Skor dari tiap kolom)	23					

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Total Skor}}{25} \times 100 = \dots 92$$

Padang, 24 Juli 2026
Dosen Pembimbing,

Kurnia Illahi Manvi, SST.Par. M.Par.
NIP. 198406212010011014

Penilaian Magang Berdampak

1. PENILAIAN DOSEN PEMBIMBING

LEMBAR PENILAIAN KEMAMPUAN MEMBUAT LAPORAN

memberi tanda lingkaran (o) pada angka-angka 1, 2, 3, 4 atau 5 di pada kolom skala berikut
 k memberikan skor kompetensi mahasiswa pada tiap **Aspek yang Dinilai** (angka 5
 berikan nilai terbaik dari tiap aspek)
 beberapa catatan/informasi tambahan terkait aspek yang dinilai, mohon dituliskan pada
Catatan.

siswa : Regina Aqila Noandsi
 studi : D4 Manajemen Perhotelan
 industri : Turi Beach Resot
 magang : kitchen

Aspek yang Dinilai	Skala					Catatan
saan kaidah penulisan karya ti dalam Bahasa Indonesia	1	2	3	4	5	
mpuan menyerap dan interpretasikan informasi ide/ ik yang diberikan oleh dosen mbing	1	2	3	4	5	
mpuan mengemukakan dan ertahankan ide secara sistematis a melakukan konsultasi laporan n dosen pembimbing	1	2	3	4	5	
mpuan menentukan sendiri ggalan yang terdapat pada tulisan rtikel)	1	2	3	4	5	
atif mengemukakan dan melengkapi informasi yang diperlukan	1	2	3	4	5	
Jumlah Skor						
Total Skor akan semua Jumlah Skor dari tiap kolom)						

$$\text{an : Nilai} = \frac{\text{Total Skor}}{25} \times 100 = \dots 92$$

Padang, 24 Juli 2026
 Dosen Pembimbing

Kurnia Illahi Manvi, ST.Par. M.Par.
 NIP. 198406212010011014

rumen Penilaian Magang Berdampak

INSTRUMEN PENILAIAN SUPERVISOR

LEMBAR PENILAIAN SIKAP

Petunjuk:

1. Mohon memberi tanda lingkaran (o) pada angka-angka 1, 2, 3, 4 atau 5 di pada kolom skala berikut ini untuk memberikan skor kompetensi mahasiswa pada tiap **Aspek yang Dinilai** (angka 5 menunjukkan nilai terbaik dari tiap aspek)
2. Untuk beberapa catatan/informasi tambahan terkait aspek yang dinilai, mohon dituliskan pada kolom **Catatan**.

Nama Mahasiswa : Regina Aqila Noandri
Program Studi : DA. Manajemen Perhotelan
Nama Industri : Turi beach resort
Bidang Magang : FB. Kitchen

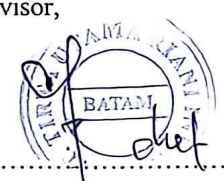
No	Aspek yang Dinilai	Skala					Catatan
1	Mahasiswa konsisten dalam berbicara dan bertindak sesuai dengan kebenaran	1	2	3	4	5	
2	Mahasiswa mampu mengungkapkan informasi secara jujur dan terbuka	1	2	3	4	5	
3	Mahasiswa mampu beradaptasi dengan situasi dan kondisi di industri	1	2	3	4	5	
4	Mahasiswa memiliki dampak positif terhadap produktivitas atau efisiensi tim.	1	2	3	4	5	
5	Mahasiswa berkontribusi terhadap budaya kerja atau atmosfer industri yang positif.	1	2	3	4	5	
Jumlah Skor							
Total Skor (Jumlahkan semua Jumlah Skor dari tiap kolom)							

Catatan : Nilai = $\frac{\text{Total Skor}}{25} \times 100 = 80$.

Dosen Pembimbing


Kurnia Yahi Manu, S.T., Pst., M.Par
NIP/NIDN 150406212010011014

Padang,
Supervisor,


chef

INSTRUMEN PENILAIAN SUPERVISOR

LEMBAR PENILAIAN KEDISIPLINAN DAN TANGGUNGJAWAB DALAM MELAKSANAKAN TUGAS

Petunjuk:

1. Mohon memberi tanda lingkaran (o) pada angka-angka 1, 2, 3, 4 atau 5 di pada kolom skala berikut ini untuk memberikan skor kompetensi mahasiswa pada tiap **Aspek yang Dinilai** (angka 5 menunjukkan nilai terbaik dari tiap aspek)
2. Untuk beberapa catatan/informasi tambahan terkait aspek yang dinilai, mohon dituliskan pada kolom **Catatan**.

Nama Mahasiswa : Regina Aqila Noandri
Program Studi : DA Manajemen Perhotelan
Nama Industri : TURI BEACH RESORT
Bidang Magang : FB KITCHEN

No	Aspek yang Dinilai	Skala					Catatan
1	Mahasiswa mampu bekerja sama dengan orang lain selama melaksanakan magang	1	2	3	4	5	
2	Sikap mahasiswa dalam menerima petunjuk, kritik, atau anjuran dari supervisor	1	2	3	4	5	
3	Mahasiswa disiplin di industri	1	2	3	4	5	
4	Mahasiswa berpenampilan dan berpakaian wajar dan rapi di industri	1	2	3	4	5	
5	Mahasiswa mampu dalam mengorganisir dan mengelola waktu	1	2	3	4	5	
6	Mahasiswa menunjukkan sikap patuh terhadap aturan dan peraturan, transparansi, dan akuntabilitas.	1	2	3	4	5	
Jumlah Skor							
Total Skor (Jumlahkan semua Jumlah Skor dari tiap kolom)							

Catatan : Nilai = $\frac{\text{Total Skor}}{30} \times 100 = 96,6$

Dosen Pembimbing


Kurnia Hani Manu, S.Pd, M.Pd
NIP. 8406212010011014

Padang,
Supervisor,




Instrumen Penilaian Magang Berdampak

SKALA PENILAIAN DOSEN PEMBIMBING

BAR PENILAIAN KEMAMPUAN MEMPRESENTASIKAN HASIL LAPORAN

memberi tanda lingkaran (o) pada angka-angka 1, 2, 3, 4 atau 5 di pada kolom skala berikut untuk memberikan skor kompetensi mahasiswa pada tiap **Aspek yang Dinilai** (angka 5 menunjukkan nilai terbaik dari tiap aspek)
beberapa catatan/informasi tambahan terkait aspek yang dinilai, mohon dituliskan pada **Catatan**.

Mahasiswa : Regina Aqila Noandsi
Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Lokasi : Turi Beach Resort
Magang : Kitchen

Aspek yang Dinilai	Skala					Catatan
Pengantar diri	1	2	3	4	(5)	
Kejelasan Bahasa dan intonasi	1	2	3	(4)	5	
Aspek yang disajikan (sesuai pedoman, sifat dokumentasi)	1	2	3	4	(5)	
Isi bahan presentasi (ppt media)	1	2	3	(4)	5	
Waktu	1	2	3	4	(5)	
Jumlah Skor						
Total Skor (semua Jumlah Skor dari tiap kolom)	23					

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Total Skor}}{25} \times 100 = 92$$

Padang, 24 Juli 2026
Dosen Pembimbing,

Kurnia Illahi Manvi, SST.Par. M.Par.
NIP. 198406212010011014

Penilaian Magang Berdampak

RUMEN PENILAIAN DOSEN PEMBIMBING

REKAPITULASI PENILAIAN MAGANG

1. Nilai Kompetensi (30%)	= 25,71
2. Nilai Disiplin dan Tanggungjawab (15%)	= 13,99
3. Nilai Sikap (15%)	= 13,20
4. Nilai Laporan (30%)	= 27,6
5. Nilai Presentasi Laporan (10%)	= 9,2

LAI AKHIR (NA) = (30% x Kompetensi) + (15% x Disiplin dan Tanggungjawab) +
(15% x Sikap) + (30% x Laporan) + (10% x Presentansi Laporan)

= 88,7

ilai Huruf

= Delapan delapan komma tujuh

A

Konversi Angka Ke Huruf

Nilai Angka	Nilai Huruf
85 s.d 100	A
80 s.d 84	A-
75 s.d 79	B+
70 s.d 74	B
65 s.d 69	B-
60 s.d 64	C+
55 s.d 59	C
50 s.d 54	C-
40 s.d 49	D

Padang, 24 juli 2026
Dosen Pembimbing,


Kurniallah Mahvi, SST.Par,M.Par



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 : uhl@fpp.unp.ac.id.

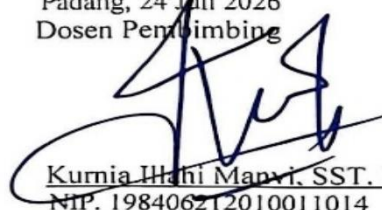


FORM PENILAIAN MAHAHASISWA MAGANG

Nama Mahasiswa : Regina Aqila Noandsi
Prodi/Nim : D4 Manajemen Perhotelan
Tempat PLI : Turi Beach Resort

Hari/Tanggal	Topik/Masalah yang dibahas	Saran dan Perbaikan	Paraf
Senin, 20 Juli 2026	Revisi Bab I Laporan Magang	Pembahasan dan saran dibuat lebih spesifik.	h
Selasa, 21 Juli 2026	Revisi Bab II Laporan Magang	Pembahasan dan saran dibuat lebih spesifik.	h
Rabu, 22 Juli 2026	Revisi Bab III Laporan Magang	Pembahasan dan saran dibuat lebih spesifik.	h
Kamis, 23 Juli 2026	Revisi Bab IV Laporan Magang	Melakukan revisi sesuai arahan dosen dan menyiapkan laporan untuk pengesahan.	h
Jum'at, 24 Juli 2026	Revisi Bab V Laporan Magang	Pembahasan dan saran dibuat lebih spesifik.	h
Senin, 27 Juli 2026	Pemeriksaan laporan akhir magang	Melakukan revisi sesuai arahan dosen pembimbing dan menyiapkan laporan untuk mengesahan.	h

Padang, 24 Juli 2026
Dosen Pembimbing


Kurnia Ilhami Marwi, SST. Par, M.Pd
NIP. 198406212010011014

CERTIFICATE OF COMPLETION

This certificate is proudly presented to

Regina Agila Noandsi

For successfully completing the Training Program at Turi Beach Resort, Batam.

(12 January 2026 - 30 June 2026)

We are truly thankful for your dedication and contributions


WIDYA WARDANA
HR Manager


AHMAD RAJA
Resort Manager



Logbook Harian

Tanggal	Hari	Jam	Kegiatan
23-01-2026	Friday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
24-01-2026	Saturday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry. Membantu Event Fusion.
26-01-2026	Monday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
27-01-2026	Tuesday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
28-01-2026	Wednesday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
29-01-2026	Thursday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
30-01-2026	Friday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu

			refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
10-02-2026	Tuesday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
11-02-2026	Wednesday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
12-02-2026	Thursday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
13-02-2026	Friday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
14-02-2026	Saturday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
16-02-2026	Monday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
17-02-2026	Tuesday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
18-02-2026	Wednesday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
19-02-2026	Thursday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan,

			pelayanan, closing area pantry.
31-01-2026	Saturday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry. Membantu Event Fusion.
02-02-2026	Monday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
03-02-2026	Tuesday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
04-02-2026	Wednesday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
05-02-2026	Thursday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
06-02-2026	Friday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
07-02-2026	Saturday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry. Membantu Event Fusion.
09-02-2026	Monday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam,

			mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
20-02-2026	Friday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
21-02-2026	Saturday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry. Membantu Event Fusion.
23-02-2026	Monday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
24-02-2026	Tuesday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
25-02-2026	Wednesday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
26-02-2026	Thursday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
27-02-2026	Friday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
28-02-2026	Saturday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu

			pelayanan, closing area pantry. Membantu Event Fusion.
02-03-2026	Monday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
03-03-2026	Tuesday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
04-03-2026	Wednesday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
05-03-2026	Thursday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
06-03-2026	Friday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
07-03-2026	Saturday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry. Membantu Event Fusion.
09-03-2026	Monday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
10-03-2026	Tuesday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.

			refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
21-03-2026	Saturday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry. Membantu Event Fusion.
23-03-2026	Monday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
24-03-2026	Tuesday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
25-03-2026	Wednesday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
26-03-2026	Thursday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
27-03-2026	Friday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
28-03-2026	Saturday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
30-03-2026	Monday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
31-03-2026	Tuesday	15.00-24.00	Persiapan

11-03-2026	Wednesday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
12-03-2026	Thursday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
13-03-2026	Friday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
14-03-2026	Saturday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry. Membantu Event Fusion.
16-03-2026	Monday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
17-03-2026	Tuesday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
18-03-2026	Wednesday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
19-03-2026	Thursday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
20-03-2026	Friday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam,

			operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
01-04-2026	Wednesday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
02-04-2026	Thursday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
03-04-2026	Friday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
04-04-2026	Saturday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry. Membantu Event Fusion.
06-04-2026	Monday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
07-04-2026	Tuesday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
08-04-2026	Wednesday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
09-04-2026	Thursday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu

			mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
22-05-2026	Friday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
23-05-2026	Saturday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry. Membantu Event Fusion.
25-05-2026	Monday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
26-05-2026	Tuesday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
27-05-2026	Wednesday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
28-05-2026	Thursday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
29-05-2026	Friday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
30-05-2026	Saturday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.

			refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
11-06-2026	Thursday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
12-06-2026	Friday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
13-06-2026	Saturday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry. Membantu Event Fusion.
15-06-2026	Monday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
16-06-2026	Tuesday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
17-06-2026	Wednesday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
18-06-2026	Thursday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
19-06-2026	Friday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga

01-06-2026	Monday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
02-06-2026	Tuesday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
03-06-2026	Wednesday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
04-06-2026	Thursday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
05-06-2026	Friday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
06-06-2026	Saturday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry. Membantu Event Fusion.
08-06-2026	Monday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
09-06-2026	Tuesday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
10-06-2026	Wednesday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam,

			kebersihan pantry.
20-06-2026	Saturday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
22-06-2026	Monday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
23-06-2026	Tuesday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
24-06-2026	Wednesday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
25-06-2026	Thursday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
26-06-2026	Friday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
27-06-2026	Saturday	07.00-15.00	Menyiapkan bahan, mise en place, membantu pelayanan, menjaga kebersihan pantry.
29-06-2026	Monday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam, refill pantry, membantu pelayanan, closing area pantry.
30-06-2026	Tuesday	15.00-24.00	Persiapan operasional malam,