

LAPORAN STUDI KASUS
PERANAN COMMIS DALAM MENDUKUNG KUALITAS PRODUKSI
KITCHEN DI HARRIS RESORT BARELANG BATAM

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



Oleh :

Rahma Fadilla / 24135193

Dosen Pembimbing : Dr.Hijriyantomi Suyuthie,SIP,M.M

Manager :Taufik Hidayat

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 Penyelesaian PLI I FPP-UNP
Semester Januari 2026 - Juni 2026**

Oleh:

Rahma Fadilla

NIM: 24135193

Departemen Pariwisata

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan

Diperiksa dan Disahkan oleh:

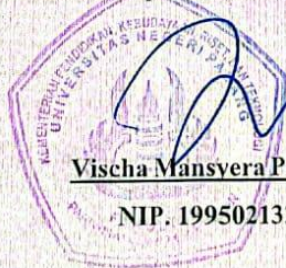
Dosen Pembimbing



Dr. Hijrivantomi Suvuthie, S.Ip., MM
NIP. 197809032010121001

a.n Dekan FPP UNP

Kepala Unit Hubungan Industri



Vischa Mansyera Pratama, M.Pd

NIP. 199502132022032020

HALAMAN PENGESAHAN INDUSTRI

**Laporan ini Disampaikan Untuk Memenuhi Sebagian dari Persyaratan
Penyelesaian Pengalaman Lapangan Industri I FPP-UNP**

Padang Semester Januari 2026 – Juni 2026

Oleh

Rahma Fadilla

NIM : 24135193

Departemen Pariwisata

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan

Diperiksa dan Disahkan Oleh :

Pembimbing dari Industri

Food & Beverage Product Manager



(Taufik Hidayat)



(Muhammad Arif Ramadhan)

HUMAN RESOURCES DEPARTMENT

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya ucapkan kepada kehadiran Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktek magang dengan baik dan tepat pada waktunya. Penulis melaksanakan Pengalaman Lapangan Industri selama $\pm$ 6 bulan pada posisi *Food & Beverage Product* di *Harris Resorts* Barelang Batam. Pengalaman pada saat Pengalaman Lapangan Industri I membuat pengetahuan penulis bertambah mengenai gambaran dalam dunia kerja, khususnya pada industri perhotelan. Laporan ini dibuat untuk menyelesaikan tugas dan tanggung jawab penulis kepada pihak kampus untuk bukti sekiranya penulis benar-benar sudah menyelesaikan Pengalaman Lapangan Industri tempat penulis melakukan Pengalaman Lapangan Industri adalah *Harris Resorts* Barelang Batam, di hotel ini penulis mendapatkan kesempatan, pengetahuan serta pengalaman yang lebih luas lagi mengenai *Food & Beverage Product* dan di hotel inilah penulis mempraktekan semua yang penulis pelajari selama dikampus.

Hambatan-hambatan baik dalam penulisan maupun penyusunan laporan ini penulis temui, tetapi berkat bantuan bimbingan maupun dorongan dari berbagai pihak maka penulis dapat menyelesaikan laporan ini. Oleh sebab itu melalui laporan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D. selaku Dekan Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Pasaribu SST.Par, M.Si.Par, CHE selaku Kepala Dapertemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Vischa Mansyera Pratama, M.Pd. Selaku Kepala Unit Hubungan Industri Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Fadilah, M.Pd. selaku koordinator Pengalaman Lapangan Industri I tingkat Departemen Pariwisata sekaligus Dosen Pembimbing Pengalaman Lapangan Industri I

5. Ibu Khairani Saladin, S.E., M.Sc selaku Dosen Pembimbing Akademik.
6. Bapak Dr. Hijriyantomi Suyuthie, SIP, M.M Selaku Dosen Pembimbing Pengalaman Lapangan Industri I
7. Dosen-dosen Jurusan Pariwisata, Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Bapak Bart Van Den Brink selaku *General Manager* di *Harris Resorts*
9. Bapak Taufik Hidayat selaku *Food & Beverage Product Manager* di *Harris Resorts* Barelang Batam
10. Ibu Melta Sari Ginting selaku *Human Resource Manager* di *Harris Resorts* Barelang Batam.
11. Bapak Muhammad Arif Ramadhan dan rekan kerja selaku senior penulis selama Pengalaman Lapangan Industri I di *Marcomm Department* di *Harris Resorts* Barelang Batam.
12. Seluruh supervisor, captain, waiter, waitrees, food & beverage Product yang telah membimbing, memberikan ilmu, pengalaman, serta membantu penulis selama kegiatan praktik berlangsung.
13. Kepada orang tua dan keluarga yang telah memberi dukungan serta doa kepada penulis sehingga penulis dapat melaksanakan Pengalaman Lapangan Industri I ini sampai selesai dengan baik. Semoga laporan ini dapat bermanfaat terutama bagi penulis ataupun untuk pembaca.

Batam, 5 Juli 2026

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN FAKULTAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN INDUSTRI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
ABSTRAK.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	10
13.2 Identifikasi Masalah	12
13.3 Rumusan Masalah	13
13.4 Manfaat Studi Kasus	13
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	15
2.1 Landasan Teori	15
2.2 Penelitian Terdahulu	29
2.3 Kerangka Pemikiran	31
BAB III METODE STUDI KASUS	33
3.1 Jenis Penelitian	33
3.2 Lokasi dan Waktu PLI I	33
3.3 Profil Perusahaan	34
3.4 Struktur Organisasi Industri.....	45
3.5 Teknik Pengumpulan Data	49
3.6 Teknik Analisis Data	51
BAB IV Temuan Studi Kasus.....	56
4.3 Analisis Permasalahan	64
4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu.....	68
4.5 Solusi dan Rekomendasi Perbaikan.....	71
BAB V PENUTUP	74
5.1 Kesimpulan.....	74
5.2 Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA.....	78
LAMPIRAN	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka pemikiran.....	33
Gambar 3.1 Harris Resort Barelang Batam.....	36
Gambar 3.2 Logo The Ascott Limited	39
Gambar 2.3 Logo Harris Resort Barelang.....	39
Gambar 4.1 Harris Room	41
Gambar 4.2 Harris Suite.....	42
Gambar 4.3 Harris Villa	43
Gambar 4.4 Harris Café	43
Gambar 4.5 Rocksalt Beach Club	44
Gambar 4.6 Ti-Punch Bar and Mini Golf	45
Gambar 4.7 Meeting Room.....	45
Gambar 4.8 Dino Kids Club.....	45
Gambar 4.9 Lawana Spa	46
Gambar 4.10 Gym.....	46
Gambar 4.11 Land & Water Sport	46
Gambar 4.12 Mushola.....	47
Gambar 4.13 Buggy	47
Gambar 2.20 Struktur Organisasi Head Of Departemen.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 1 Dokumen Kegiatan Pli.....	75
Lampiran 1 2 Logbook Harian Kegiatan Pli 1	75
Lampiran 1 3 Lembar Penilaian Industri.....	89
Lampiran 1 4 Lembar Konsultasi Supervisor	94
Lampiran 1 5 Lembar Konsultasi Dosen Pembimbing	95
Lampiran 1 6 Sertifikat Magang	96

ABSTRAK

Departemen Kitchen merupakan salah satu departemen operasional hotel yang memiliki peran penting dalam menghasilkan produk makanan yang berkualitas bagi tamu. Dalam kegiatan produksi makanan, commis memiliki tanggung jawab dalam membantu kelancaran operasional kitchen melalui proses persiapan bahan makanan (*mise en place*), pengolahan makanan, penerapan standar kerja, serta menjaga kebersihan dan sanitasi area kerja. Peranan commis yang baik dapat mendukung terciptanya kualitas produksi kitchen yang sesuai dengan standar hotel. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peranan commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen di HARRIS Resort Barelang Batam, mengidentifikasi kendala yang dihadapi dalam pelaksanaan tugas commis, serta memberikan rekomendasi untuk meningkatkan kualitas produksi kitchen. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informan penelitian terdiri atas Supervisor Kitchen, Chef de Partie, dan commis yang bertugas di Departemen Kitchen HARRIS Resort Barelang Batam. Analisis data dilakukan melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa commis memiliki peranan penting dalam mendukung kualitas produksi kitchen melalui pelaksanaan persiapan bahan makanan (*mise en place*), membantu proses pengolahan makanan sesuai standar resep (*standard recipe*), menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP), menjaga kebersihan dan sanitasi area kerja, melakukan penyimpanan bahan makanan sesuai prosedur, serta membangun kerja sama yang baik dengan seluruh anggota tim kitchen. Peranan tersebut membantu menjaga kelancaran proses produksi dan mempertahankan konsistensi kualitas makanan yang dihasilkan. Namun, dalam pelaksanaannya masih terdapat beberapa kendala, seperti peningkatan jumlah produksi pada saat operasional ramai, keterbatasan tenaga kerja, serta kendala dalam koordinasi dan ketersediaan bahan baku. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan kompetensi commis melalui pelatihan, pengawasan kerja yang lebih optimal, peningkatan koordinasi antaranggota kitchen, serta evaluasi operasional secara berkala untuk mendukung peningkatan kualitas produksi kitchen di HARRIS Resort Barelang Batam.

Kata Kunci: Commis, kualitas produksi kitchen, Food Production Department, Standar Operasional Prosedur (SOP), HARRIS Resort Barelang Batam.

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor yang memiliki peran penting dalam mendukung perkembangan pariwisata di Indonesia. Seiring dengan meningkatnya mobilitas masyarakat, pertumbuhan destinasi wisata, serta kebutuhan akan akomodasi yang berkualitas, industri perhotelan dituntut untuk mampu memberikan pelayanan yang optimal kepada tamu. Keberhasilan sebuah hotel tidak hanya ditentukan oleh kualitas fasilitas dan pelayanan pada bagian front office, tetapi juga dipengaruhi oleh kualitas pelayanan pendukung (back of the house), khususnya pada departemen Food and Beverage Product atau kitchen. Departemen ini memiliki tanggung jawab utama dalam menghasilkan produk makanan yang berkualitas, aman dikonsumsi, dan sesuai dengan standar pelayanan hotel. Oleh karena itu, kualitas operasional kitchen menjadi salah satu faktor yang menentukan tingkat kepuasan tamu serta citra hotel secara keseluruhan.

Kualitas produk makanan merupakan salah satu aspek yang sangat diperhatikan oleh tamu hotel. Produk makanan yang memiliki cita rasa yang baik, tampilan yang menarik, kebersihan yang terjamin, serta disajikan secara konsisten akan memberikan pengalaman positif bagi tamu. Sebaliknya, kesalahan dalam proses produksi seperti keterlambatan penyajian, ketidaksesuaian standar resep, maupun kurang terjaganya kebersihan makanan dapat menurunkan kepuasan tamu dan berdampak pada reputasi hotel. Oleh sebab itu, setiap tahapan dalam proses produksi makanan harus dilakukan secara terencana, sistematis, dan sesuai dengan Standard Operating Procedure (SOP) yang telah ditetapkan perusahaan.

Dalam operasional kitchen, kualitas produksi tidak hanya bergantung pada kemampuan seorang Executive Chef atau Chef de Partie, tetapi merupakan hasil kerja sama seluruh anggota tim kitchen. Setiap jabatan memiliki fungsi dan tanggung jawab yang saling berkaitan mulai dari Executive Chef, Sous Chef, Chef de Partie, Demi Chef, hingga Commis. Seluruh personel tersebut bekerja sebagai satu kesatuan untuk memastikan proses produksi berjalan efektif, efisien, dan mampu menghasilkan makanan dengan kualitas yang konsisten. Dengan demikian, keberhasilan operasional kitchen tidak hanya ditentukan oleh pimpinan dapur, tetapi juga oleh kontribusi setiap anggota tim sesuai dengan tugasnya masing-masing.

Salah satu posisi yang memiliki peranan penting dalam operasional kitchen adalah **Commis**. Commis merupakan tenaga operasional yang bertugas membantu chef dalam melaksanakan proses persiapan bahan makanan (*mise en place*), pengolahan bahan sesuai standar resep, menjaga kebersihan area kerja, menyiapkan peralatan produksi, serta memastikan seluruh kebutuhan operasional dapur tersedia sebelum proses pelayanan berlangsung. Walaupun berada pada jenjang awal dalam struktur organisasi kitchen, Commis menjadi sumber daya manusia yang berinteraksi langsung dengan aktivitas produksi setiap hari. Oleh karena itu, ketelitian, kedisiplinan, keterampilan teknis, serta kemampuan bekerja sama yang dimiliki oleh seorang Commis sangat berpengaruh terhadap kelancaran proses produksi makanan. Peranan Commis semakin penting ketika tingkat hunian hotel meningkat atau pada saat penyelenggaraan kegiatan berskala besar seperti banquet, wedding, meeting, maupun event perusahaan. Pada kondisi tersebut, kitchen dituntut untuk memproduksi makanan dalam jumlah besar dengan waktu yang terbatas tanpa mengurangi kualitas produk yang dihasilkan.

Kemampuan Commis dalam melakukan persiapan bahan, menjaga ketersediaan stok, membantu proses memasak, serta mempertahankan kebersihan area kerja menjadi faktor pendukung yang sangat menentukan keberhasilan operasional kitchen. Apabila salah satu tahapan tersebut tidak berjalan dengan baik, maka proses produksi dapat mengalami keterlambatan, kesalahan penyajian, bahkan penurunan kualitas makanan.

HARRIS Resort Bareleng Batam merupakan salah satu hotel resort berbintang yang berlokasi di kawasan wisata Jembatan Bareleng, Kota Batam. Hotel ini memiliki berbagai fasilitas Food and Beverage yang melayani restoran, sarapan\ tamu, *room service*, banquet, hingga berbagai kegiatan khusus seperti pesta pernikahan, rapat perusahaan, dan acara sosial lainnya. Tingginya aktivitas operasional tersebut menyebabkan kitchen harus mampu mempertahankan kualitas produksi makanan secara konsisten meskipun menghadapi volume pekerjaan yang berbeda setiap harinya. Kondisi tersebut menuntut adanya koordinasi yang baik antarstaf kitchen sehingga seluruh proses produksi dapat berjalan sesuai standar perusahaan.

Selama melaksanakan Praktik Lapangan Industri (PLI) di Kitchen Department HARRIS Resort Barelang Batam, penulis memperoleh kesempatan untuk mengamati secara langsung aktivitas operasional kitchen serta peranan Commis dalam mendukung proses produksi makanan. Berdasarkan hasil observasi, Commis terlibat dalam berbagai aktivitas seperti menyiapkan bahan baku, melakukan *mise en place*, membantu proses memasak sesuai standar resep, melakukan *plating*, menjaga kebersihan area kerja, hingga membantu penyimpanan bahan makanan sesuai prosedur keamanan pangan. Peranan tersebut menunjukkan bahwa

Commis tidak hanya berfungsi sebagai tenaga pendukung, tetapi juga menjadi bagian penting dalam menjaga kelancaran operasional kitchen. Namun demikian, selama pelaksanaan PLI masih ditemukan beberapa kondisi yang berpotensi memengaruhi kualitas produksi kitchen. Di antaranya adalah meningkatnya beban kerja pada saat tingkat okupansi hotel tinggi, keterlambatan persiapan bahan makanan ketika jumlah pesanan meningkat, perlunya koordinasi yang lebih efektif antarbagian kitchen, serta pentingnya menjaga konsistensi kualitas produk sesuai standar hotel. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan proses produksi tidak hanya dipengaruhi oleh kemampuan chef, tetapi juga oleh kesiapan dan kompetensi Commis dalam melaksanakan tugasnya secara optimal

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan yang berkaitan dengan peranan Commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen di HARRIS Resort Barelang Batam, yaitu:

1. Tingginya aktivitas operasional kitchen pada saat tingkat okupansi hotel meningkat menuntut Commis untuk bekerja lebih cepat tanpa mengurangi kualitas hasil produksi.
2. Proses persiapan bahan makanan (*mise en place*) yang kurang optimal dapat memengaruhi kelancaran proses produksi makanan.
3. Koordinasi dan komunikasi antarstaf kitchen masih perlu ditingkatkan agar proses produksi berjalan lebih efektif dan efisien.
4. Konsistensi kualitas makanan harus tetap dijaga meskipun volume produksi meningkat.
5. Peranan Commis dalam menjaga standar operasional prosedur (SOP), kebersihan, sanitasi, dan keamanan pangan menjadi faktor penting dalam mendukung kualitas produksi kitchen.

1.3 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana peranan Commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen di HARRIS Resort Barelang Batam?
2. Apa saja kendala yang dihadapi Commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen di HARRIS Resort Barelang Batam?
3. Bagaimana upaya yang dilakukan untuk meningkatkan peranan Commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen di HARRIS Resort Barelang Batam?
4. Experience pada pelayanan breakfast di Harris Cafe Harris Resort

1.4 Tujuan Studi Kasus

Tujuan dari studi kasus ini adalah:

1. Untuk mengetahui peranan Commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen di HARRIS Resort Barelang Batam.
2. Untuk mengidentifikasi kendala yang dihadapi Commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen di HARRIS Resort Barelang Batam.
3. Untuk mengetahui upaya yang dapat dilakukan dalam meningkatkan peranan Commis sehingga mampu mendukung kualitas produksi kitchen di HARRIS Resort Barelang Batam.

1.5 Manfaat Studi Kasus

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang Manajemen Perhotelan pada konsentrasi Food and Beverage Product (Kitchen). Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi mahasiswa maupun peneliti selanjutnya yang ingin mengkaji peranan sumber daya manusia dalam mendukung kualitas produksi kitchen di industri perhotelan. Adapun manfaat yang diharapkan dari studi kasus ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Harris Resort Bareleng

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi bagi manajemen, khususnya Kitchen Department, dalam meningkatkan efektivitas pelaksanaan tugas Commis sehingga kualitas produksi makanan tetap terjaga sesuai standar perusahaan.

2. Bagi Universitas Negeri Padang

Penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi ilmiah bagi Program Studi D4 Manajemen Perhotelan mengenai operasional Food and Beverage Product serta menjadi bahan pembelajaran bagi mahasiswa yang akan melaksanakan Praktik Lapangan Industri.

3. Menurut Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan, pengalaman, serta kemampuan penulis dalam menganalisis permasalahan yang terjadi di dunia industri, khususnya mengenai peranan Commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen. Selain itu, penelitian ini menjadi salah satu syarat akademik untuk menyelesaikan mata kuliah Praktik Lapangan Industri (PLI)

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

1. Departemen Food & Beverage Product (Kitchen)

Departemen **Food & Beverage Product (F&B Product)** atau kitchen merupakan salah satu departemen operasional yang memiliki peran penting dalam industri perhotelan karena bertanggung jawab terhadap proses pengolahan, penyajian, dan pengendalian kualitas makanan yang disajikan kepada tamu. Departemen ini tidak hanya berfokus pada kegiatan memasak, tetapi juga memastikan setiap produk makanan yang dihasilkan memenuhi standar kualitas, cita rasa, keamanan pangan, kebersihan, serta konsistensi penyajian sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan oleh hotel. Dengan demikian, Departemen Food & Beverage Product menjadi salah satu faktor utama yang memengaruhi kepuasan tamu, reputasi hotel, serta keberhasilan operasional Food and Beverage secara keseluruhan.

Menurut Soekresno (2018), **Food & Beverage Product** merupakan bagian dari operasional hotel yang bertanggung jawab dalam merencanakan, mengolah, dan menghasilkan produk makanan maupun minuman yang berkualitas dengan memperhatikan standar resep, sanitasi, higiene, efisiensi kerja, serta kepuasan pelanggan. Sementara itu, Cousins, Foscett, dan Pennington (2019) menjelaskan bahwa dapur (kitchen) merupakan pusat produksi makanan yang harus mampu menghasilkan produk secara konsisten melalui penerapan sistem kerja yang terorganisasi, penggunaan bahan baku yang berkualitas, serta kerja sama antartim dalam setiap proses produksi.

Departemen Food & Beverage Product memiliki beberapa fungsi utama, yaitu merencanakan kebutuhan produksi makanan sesuai dengan permintaan tamu, mengolah bahan makanan menjadi produk siap saji sesuai standar resep (standard recipe), menjaga kualitas rasa, tekstur, aroma, dan penampilan makanan, menerapkan prinsip higiene dan sanitasi selama proses produksi, mengendalikan penggunaan bahan baku agar efisien dan meminimalkan pemborosan (food waste),

serta mendukung pencapaian target pendapatan hotel melalui penyediaan produk makanan yang berkualitas.

Dalam operasionalnya, Departemen Food & Beverage Product terdiri atas beberapa bagian atau section yang memiliki tugas dan tanggung jawab berbeda sesuai dengan jenis produksi makanan. Pembagian section tersebut bertujuan agar proses produksi berjalan lebih efektif, efisien, dan terkoordinasi. Beberapa section yang umumnya terdapat pada kitchen hotel meliputi **Hot Kitchen**, yang bertanggung jawab mengolah makanan utama (main course); **Cold Kitchen (Garde Manger)** yang menyiapkan salad, appetizer, sandwich, dan makanan dingin; **Pastry and Bakery**, yang memproduksi berbagai jenis roti, cake, pastry, dessert, serta produk bakery lainnya; **Butchery**, yang bertugas melakukan pemotongan, penyimpanan, dan persiapan bahan baku seperti daging, ayam, maupun ikan sebelum diproses lebih lanjut; serta **Stewarding**, yang bertanggung jawab menjaga kebersihan area dapur, peralatan memasak, dan perlengkapan operasional kitchen.

Agar seluruh proses produksi berjalan dengan baik, Departemen Food & Beverage Product dipimpin oleh seorang **Executive Chef** yang bertanggung jawab atas keseluruhan operasional dapur. Dalam menjalankan tugasnya, Executive Chef dibantu oleh **Sous Chef**, **Chef de Partie**, **Demi Chef**, **Commis**, serta **Kitchen Trainee**. Setiap posisi memiliki tanggung jawab sesuai dengan tingkat keahlian dan pembagian kerja sehingga proses produksi makanan dapat berlangsung secara efektif serta menghasilkan produk yang berkualitas tinggi.

Dalam konteks penelitian ini, posisi **Commis** memiliki peran yang sangat penting karena menjadi pelaksana utama dalam berbagai aktivitas produksi makanan di dapur. Commis bertugas menyiapkan bahan baku (*mise en place*), membantu proses memasak, menjaga kebersihan area kerja, memastikan penggunaan bahan sesuai standar resep, serta membantu menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Kinerja commis yang baik akan mendukung kelancaran proses produksi kitchen sehingga makanan dapat disajikan tepat waktu, memiliki kualitas yang konsisten, dan memenuhi harapan tamu. Oleh karena itu, keberadaan commis menjadi salah satu faktor pendukung dalam menjaga kualitas produksi kitchen di HARRIS Resort Barelang Batam.

2. Commis

Commis merupakan salah satu posisi operasional di Departemen Food & Beverage Product (Kitchen) yang memiliki peran penting dalam mendukung kelancaran proses produksi makanan di dapur hotel. Posisi ini berada di bawah pengawasan Chef de Partie atau Demi Chef dan bertugas membantu seluruh kegiatan persiapan, pengolahan, hingga penyajian makanan sesuai dengan standar operasional yang telah ditetapkan. Meskipun berada pada tingkat awal dalam struktur organisasi kitchen, commis memiliki tanggung jawab yang besar dalam menjaga kualitas produk, efisiensi proses produksi, serta kebersihan area kerja sehingga operasional dapur dapat berjalan secara optimal.

Menurut Soekresno (2018), commis adalah tenaga operasional dapur yang bertugas membantu chef dalam mempersiapkan bahan makanan, melakukan proses pengolahan sesuai standar resep, menjaga kebersihan area kerja, serta memastikan seluruh perlengkapan produksi siap digunakan. Sementara itu, Cousins, Foscett, dan Pennington (2019) menjelaskan bahwa commis merupakan staf kitchen yang berperan sebagai pelaksana teknis dalam proses produksi makanan dengan mengikuti arahan dari atasan, menerapkan standar kualitas, serta menjaga konsistensi hasil produksi sesuai standar hotel.

Dalam operasional hotel, commis memiliki tanggung jawab yang sangat penting karena terlibat langsung pada setiap tahapan produksi makanan. Kinerja commis yang baik akan mendukung kelancaran operasional kitchen, mengurangi kesalahan dalam proses produksi, serta membantu menghasilkan makanan yang berkualitas dan sesuai dengan harapan tamu. Oleh karena itu, seorang commis dituntut memiliki keterampilan teknis, disiplin kerja, kemampuan bekerja sama dalam tim, serta memahami prinsip higiene dan sanitasi makanan.

Adapun tugas dan tanggung jawab seorang commis dalam operasional kitchen meliputi sebagai berikut.

1. Melakukan mise en place, yaitu menyiapkan seluruh bahan baku, bumbu, peralatan, dan perlengkapan yang diperlukan sebelum proses produksi dimulai.
2. Membantu proses pengolahan makanan sesuai dengan standard recipe, standar porsi, dan standar penyajian yang telah ditetapkan oleh hotel.
3. Menjaga kualitas bahan baku dengan memastikan kesegaran, kebersihan, serta penyimpanan bahan makanan sesuai prosedur.
4. Menjaga kebersihan area kerja, peralatan dapur, dan perlengkapan produksi sesuai dengan standar hygiene dan sanitasi.
5. Membantu mengontrol penggunaan bahan baku agar efisien dan meminimalkan terjadinya pemborosan (food waste).
6. Memastikan makanan yang diproduksi memiliki kualitas yang konsisten dari segi rasa, tekstur, aroma, suhu, dan penampilan sebelum disajikan kepada tamu.
7. Melaksanakan instruksi dari Chef de Partie, Demi Chef, maupun Sous Chef selama proses operasional berlangsung.
8. Bekerja sama dengan seluruh anggota tim kitchen agar proses produksi berjalan efektif, efisien, dan tepat waktu.
9. Melakukan pembersihan area dapur serta peralatan setelah operasional selesai sesuai dengan prosedur penutupan (closing procedure).

Dalam penelitian ini, commis menjadi fokus utama karena perannya sangat menentukan keberhasilan proses produksi makanan di kitchen HARRIS Resort Barelang Batam. Melalui pelaksanaan tugas yang sesuai dengan standar operasional, commis dapat mendukung terciptanya kualitas produksi yang konsisten, meningkatkan efisiensi kerja dapur, serta menghasilkan produk makanan yang aman, berkualitas, dan mampu memberikan kepuasan kepada tamu.

3. Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam Penyimpanan Bahan Baku di Kitchen

Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan pedoman kerja yang digunakan untuk memastikan setiap kegiatan operasional dilakukan secara konsisten, efektif, dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Dalam Departemen Food & Beverage Product (Kitchen), SOP berperan penting dalam menjaga kualitas bahan baku, keamanan pangan, serta kelancaran proses produksi.

Menurut Tambunan (2013), SOP adalah serangkaian instruksi kerja yang disusun secara sistematis sebagai pedoman dalam melaksanakan suatu pekerjaan agar hasilnya sesuai dengan standar organisasi. Sementara itu, Sailendra (2015) menyatakan bahwa SOP merupakan pedoman kerja yang bertujuan meningkatkan efektivitas, efisiensi, dan konsistensi dalam pelaksanaan tugas.

Penerapan SOP dalam penyimpanan bahan baku di kitchen meliputi pemeriksaan kualitas bahan saat diterima, penyimpanan sesuai jenis dan suhu yang tepat, pemberian label, penerapan sistem First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO), serta menjaga kebersihan area penyimpanan. Penerapan SOP tersebut bertujuan untuk mempertahankan kualitas bahan baku, mencegah kontaminasi, dan mengurangi pemborosan bahan makanan.

Dalam penelitian ini, commis berperan dalam menerapkan SOP penyimpanan bahan baku dengan memastikan bahan tersimpan sesuai standar sehingga dapat mendukung kelancaran proses produksi dan menjaga kualitas makanan yang dihasilkan di HARRIS Resort Barelang Batam.

2.2 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu merupakan salah satu landasan yang digunakan penulis untuk memperkuat kajian teori serta membandingkan hasil penelitian yang akan dilakukan. Beberapa penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa kualitas produksi kitchen dipengaruhi oleh penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP), kompetensi sumber daya manusia, serta peran setiap anggota tim kitchen, termasuk commis. Oleh karena itu, penelitian terdahulu menjadi acuan dalam menganalisis peranan commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen.

Penelitian yang dilakukan oleh Akpar, Rahmayani, dan Handayani (2022) dengan judul Peranan Standar Operasional Prosedur dalam Meningkatkan Kinerja Cook di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta by Aston menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Persamaan penelitian tersebut dengan penelitian ini adalah sama-sama membahas operasional kitchen dan pentingnya penerapan SOP dalam menghasilkan produk makanan yang berkualitas. Perbedaannya terletak pada fokus penelitian, di mana penelitian terdahulu menitikberatkan pada peranan SOP terhadap kinerja cook, sedangkan penelitian ini berfokus pada peranan commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen.

Penelitian oleh Anggraini dan Ika (2021) yang berjudul Dampak Standar Operasional Prosedur terhadap Kinerja Karyawan dalam Meningkatkan Kualitas Produk (Makanan) serta Kepuasan Tamu di Hotel Yellow Star Ambarukmo menggunakan metode penelitian kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan SOP berpengaruh terhadap kualitas produk makanan dan kepuasan tamu. Namun, masih ditemukan beberapa karyawan yang belum menerapkan SOP secara konsisten sehingga memengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. Persamaan penelitian ini adalah sama-sama membahas pentingnya SOP dalam menjaga kualitas produk makanan di kitchen hotel. Perbedaannya, penelitian terdahulu mengkaji pengaruh SOP terhadap kinerja karyawan secara umum, sedangkan penelitian ini lebih menitikberatkan pada peranan commis dalam proses produksi kitchen.

Penelitian yang dilakukan oleh Sari dan Purwidiani (2025) berjudul Analisis Keterlaksanaan Standard Operational Procedure (SOP) Persiapan Bahan Hewani di Imari Japanese Restaurant JW Marriott Hotel Surabaya menggunakan metode deskriptif kualitatif melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan SOP pada tahap persiapan bahan baku belum sepenuhnya optimal karena adanya perbedaan pelaksanaan di lapangan. Penelitian ini juga menekankan pentingnya peran commis dan staf kitchen dalam menjaga keamanan pangan serta kualitas bahan baku sebelum proses produksi. Persamaan penelitian tersebut dengan penelitian ini adalah sama-sama membahas penerapan SOP di kitchen dan keterlibatan commis dalam operasional dapur. Perbedaannya terletak pada objek penelitian serta fokus kajian yang lebih spesifik pada persiapan bahan baku.

Berdasarkan beberapa penelitian terdahulu tersebut, dapat disimpulkan bahwa penerapan SOP, kedisiplinan kerja, dan kompetensi sumber daya manusia merupakan faktor penting dalam menjaga kualitas produksi kitchen. Meskipun demikian, penelitian yang secara khusus membahas peranan commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen di HARRIS Resort Bareleng Batam masih sangat terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk memberikan gambaran mengenai peranan commis dalam setiap tahapan produksi makanan, mulai dari persiapan bahan baku (*mise en place*), proses pengolahan, hingga penyajian makanan sesuai dengan standar operasional hotel. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi pihak hotel dalam meningkatkan kualitas produksi kitchen serta menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya.

2.3 Kerangka Pemikiran

Kualitas produksi kitchen merupakan salah satu faktor penting yang menentukan kepuasan tamu terhadap pelayanan makanan di hotel. Produk makanan yang berkualitas dihasilkan melalui proses produksi yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP), penggunaan bahan baku yang baik, serta kerja sama yang efektif antarstaf kitchen. Dalam proses tersebut, **commis** memiliki peran penting karena terlibat langsung dalam kegiatan *mise en place*, pengolahan bahan makanan, menjaga kebersihan area kerja, serta membantu proses penyajian makanan sesuai standar hotel.

Peranan commis yang dijalankan secara optimal dapat mendukung kelancaran operasional kitchen sehingga proses produksi berjalan lebih efektif dan efisien. Sebaliknya, apabila tugas commis tidak dilaksanakan dengan baik, proses produksi dapat mengalami keterlambatan, kualitas makanan menjadi tidak konsisten, serta berpotensi meningkatkan pemborosan bahan baku (*food waste*). Oleh karena itu, commis dituntut untuk memahami dan menerapkan SOP kitchen, menjaga kebersihan dan sanitasi, serta bekerja sama dengan seluruh tim kitchen.

Dalam pelaksanaannya, commis juga menghadapi beberapa kendala, seperti tingginya volume pesanan pada saat *peak hour*, keterbatasan waktu produksi, serta kebutuhan untuk menjaga konsistensi kualitas makanan. Kendala tersebut dapat memengaruhi kelancaran proses produksi apabila tidak diatasi dengan baik. Oleh karena itu, diperlukan analisis mengenai peranan commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen, kendala yang dihadapi selama operasional, serta upaya yang dilakukan untuk mempertahankan kualitas produk makanan.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini difokuskan pada analisis peranan commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen di HARRIS Resort Barelang Batam. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai pelaksanaan tugas commis, faktor-faktor yang memengaruhi kualitas produksi, kendala yang dihadapi, serta upaya yang dilakukan untuk menghasilkan produk makanan yang berkualitas sesuai dengan standar operasional hotel.



Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran ini menjelaskan bahwa **Standar Operasional Prosedur (SOP)** merupakan pedoman kerja yang harus diterapkan oleh commis dalam setiap kegiatan operasional kitchen. Penerapan SOP bertujuan untuk memastikan seluruh proses produksi makanan berjalan secara efektif, efisien, higienis, serta menghasilkan produk yang berkualitas sesuai standar HARRIS Resort Barelang Batam.

Pelaksanaan SOP dimulai dari **persiapan sebelum operasional (opening procedure)**, yaitu menyiapkan area kerja, peralatan, dan perlengkapan dapur agar siap digunakan. Selanjutnya, commis melaksanakan **mise en place** dengan menyiapkan bahan baku sesuai kebutuhan produksi. Tahap berikutnya adalah **penerimaan dan penyimpanan bahan baku** untuk memastikan kualitas, kesegaran, dan keamanan bahan sebelum digunakan dalam proses produksi.

BAB III

METODE STUDI KASUS

3.1 Jenis Penelitian

1. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Pemilihan metode kualitatif dilakukan karena penelitian ini bertujuan untuk memahami secara mendalam mengenai peranan commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen di Harris Resort Bareleng Batam. Pendekatan ini memungkinkan peneliti memperoleh gambaran secara menyeluruh mengenai pelaksanaan tugas commis, proses produksi makanan, serta faktor-faktor yang memengaruhi kualitas hasil produksi di Kitchen Department.

Menurut Sugiyono (2022), penelitian kualitatif merupakan metode penelitian yang digunakan untuk meneliti kondisi objek yang alamiah, di mana peneliti bertindak sebagai instrumen utama. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, kemudian dianalisis secara induktif sehingga menghasilkan pemahaman yang mendalam terhadap fenomena yang diteliti.

Pendekatan studi kasus dipilih karena penelitian ini berfokus pada satu objek penelitian, yaitu Kitchen Department di Harris Resort Bareleng Batam. Menurut Yin (2018), studi kasus merupakan metode penelitian yang digunakan untuk mengkaji suatu fenomena secara mendalam dalam konteks kehidupan nyata, terutama ketika peneliti tidak memiliki kendali terhadap peristiwa yang sedang diteliti.

2. Lokasi dan Waktu PLI I

Pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri I ini disesuaikan dengan jangka waktu semester 4 (Empat), dengan mempertimbangkan kesediaan pihak hotel dan perkuliahan yang sedang atau akan diikuti serta juga harus memperhatikan persyaratan khusus yang dikeluarkan jurusan. Dalam buku panduan Universitas Negeri Padang dicantumkan bahwa satu SKS untuk mata kuliah lapangan pelaksanaannya setara dengan empat sampai lima jam tatap muka dalam seminggu.

Pelaksanaan pengalaman industri ini dilaksanakan selama enam bulan, yaitu mulai dari 21 Januari 2026 – 20 Juli 2026.

3.2 Profil Perusahaan

1. Sejarah HARRIS Resort Barelang Batam



Gambar 3.1 HARRIS Resort Barelang Batam

HARRIS Resort Barelang Batam merupakan hotel berbintang empat yang dikelola oleh The Ascott Limited, sebuah perusahaan asal Singapura. Hotel ini mulai dibangun pada tahun 2015 dan resmi beroperasi pada tahun 2018. Sebelumnya, hotel ini berada di bawah naungan TAUZIA Hotels sebelum kemudian dikelola langsung oleh The Ascott Limited. Berlokasi di kawasan strategis di sekitar Jembatan Barelang, salah satu ikon pariwisata utama di Kota Batam, hotel ini memanfaatkan letak geografis Batam yang berdekatan dengan dua negara, yaitu Malaysia dan Singapura, menjadikan kota ini sebagai salah satu destinasi unggulan di Provinsi Kepulauan Riau.

Didirikan dengan tujuan untuk mendukung perkembangan sektor pariwisata di Kota Batam, HARRIS Resort Barelang Batam mengusung konsep resort modern yang ramah keluarga dan penuh nuansa relaksasi. Hotel ini menyediakan berbagai fasilitas lengkap seperti kolam renang, restoran, ballroom, spa, pusat kebugaran, kids club, serta akses langsung ke pantai. Dengan berbagai fasilitas tersebut, hotel ini menjadi pilihan ideal bagi wisatawan maupun untuk kegiatan bisnis.

Sejak awal berdiri, HARRIS Resort Barelang Batam berkomitmen untuk memberikan pelayanan terbaik kepada setiap tamu. Komitmen ini diwujudkan melalui staf yang dikenal dengan sebutan HARRIS Players, yaitu karyawan yang mengedepankan keramahan, keceriaan, dan profesionalisme. Sikap dan semangat ini menjadi ciri khas dalam setiap aspek pelayanan yang diberikan kepada tamu. Untuk mendukung operasional dan pengembangan kualitas layanan, HARRIS Resort Barelang Batam memiliki visi dan misi sebagai berikut:

1. Visi:

We are the preferred hospitality company, enriching global living with heartfelt experiences. Visi ini menegaskan bahwa HARRIS Resort Barelang Batam berambisi menjadi perusahaan perhotelan pilihan utama di mata pelanggan dan pemangku kepentingan. “Preferred hospitality company” berarti hotel ingin menjadi yang terbaik dan paling dipercaya dalam memberikan layanan perhotelan. Selain itu, frasa “enriching global living with heartfelt experiences” menunjukkan komitmen untuk tidak hanya menyediakan fasilitas fisik, tetapi juga menghadirkan pengalaman menginap yang penuh makna dan menyentuh hati tamu dari berbagai latar belakang dan budaya di seluruh dunia. Dengan kata lain, HARRIS Resort Barelang ingin memperkaya kualitas hidup tamu melalui pelayanan yang tulus, hangat, dan berkesan.

2. Misi:

We empower our people to deliver long-term sustainable value for our guests, owners, partners, and associates. Misi ini menunjukkan fokus utama HARRIS Resort Barelang pada pemberdayaan sumber daya manusia sebagai kunci keberhasilan. “Empower our people” berarti hotel memberikan pelatihan, fasilitas, dan dukungan agar setiap karyawan mampu bekerja secara profesional dan penuh tanggung jawab. Tujuan akhirnya adalah menciptakan nilai berkelanjutan jangka panjang (“long-term sustainable value”) yang menguntungkan semua pihak terkait, yaitu:

- Guests (tamu), dengan layanan dan fasilitas berkualitas yang memenuhi atau melampaui harapan mereka.
- Owners (pemilik), dengan pengelolaan hotel yang efisien dan menguntungkan secara finansial.
- Partners (mitra), dengan membangun hubungan kerja sama yang saling menguntungkan.
- Associates (rekan kerja/karyawan), dengan menciptakan lingkungan kerja yang kondusif dan mendukung perkembangan karier

2. Profile the Ascott Limited (Ascott) – The Ascott Limited



Gambar 3.2 Logo *The Ascott Limited* (Ascott)

The Ascott Limited (Ascott) merupakan perusahaan asal Singapura yang telah berkembang menjadi salah satu operator dan pemilik penginapan berskala internasional terkemuka di dunia. Portofolio *Ascott* mencakup lebih dari 220 kota yang tersebar di lebih dari 40 negara di kawasan Asia Pasifik, Asia Tengah, Eropa, Timur Tengah, dan Amerika Serikat. Saat ini, *Ascott* mengelola lebih dari 64.000 unit dalam tahap pengembangan, sehingga total portofolionya meliputi lebih dari 159.000 unit di hampir 900 properti. *Ascott* menaungi berbagai merek penginapan yang terdiri dari *serviced apartment*, *coliving*, dan *hotel*, antara lain *Ascott*, *Citadines*, *lyf*, *Oakwood*, *Quest*, *SomerSet*, *The Crest Collection*, *The Unlimited Collection*, *Préférence*, *Fox*, *HARRIS*, *POP!*, *Vertu*, dan *Yellow*.

3. Profile HARRIS Resort Barelang Batam



Gambar 3.3 Logo HARRIS Resort Barelang Batam

HARRIS Resort Barelang Batam merupakan hotel berbintang empat yang berlokasi strategis di Jl. Trans Barelang, Tembesi, Batam. Letaknya sangat dekat dengan salah satu ikon wisata terkenal di Batam, yaitu Jembatan Barelang, yang dapat dijangkau hanya dalam waktu 5–10 menit berjalan kaki dari area resort. Berdiri di atas lahan seluas sekitar 10 hektar, resort ini memiliki banyak bangunan dengan desain yang menyatu dengan alam serta menawarkan pemandangan menakjubkan berupa laut, jembatan, dan deretan pulau-pulau di sekitarnya. Dengan lokasi yang strategis dan fasilitas lengkap, HARRIS Resort Barelang Batam menjadi pilihan ideal bagi wisatawan yang mencari kenyamanan dan keindahan alam dalam satu tempat.

Untuk informasi yang lebih lengkap, berikut ini adalah profil dari HARRIS Resort Barelang Batam:

Nama Dagang	: HARRIS Resort Barelang Batam Jenis
Usaha	: Jasa Perhotelan
Tanggal Berdiri	: 12 Februari 2018
Pemilik	: Mr. Irwanndi
Alamat	: Tembesi, Kec. Sagulung, Kota Batam, Kepulauan Riau 29439

Phone/Fax : 0778 409 1111/0778409 1333
Website : reservation.hbri@the-Ascott

HARRIS Resort Barelang Batam resmi dibuka pada tanggal 12 Februari 2018 dan berada di bawah naungan Tauzia Management, sebuah perusahaan manajemen perhotelan yang didirikan pada tahun 2001 di Jakarta. Tauzia tidak hanya menaungi merek HARRIS, tetapi juga beberapa brand hotel lainnya seperti Préférence Hotels, HARRIS Vertu Hotels, Fox Hotels, Yellow Hotels, dan POP! Hotels. CEO Tauzia saat ini adalah Marc Steinmeyer, sementara kepemilikan Harris Resort Barelang Batam berada di tangan Irwandi Halim. Resort ini dirancang dengan konsep yang menyasar pasar menengah untuk kebutuhan bisnis maupun rekreasi, serta mengusung filosofi HARRIS New Generation yang berfokus pada gaya hidup sehat dan inspiratif.

4. Fasilitas HARRIS Resort Barelang Batam

a. Fasilitas Kamar

HARRIS Resort Barelang merupakan resort berbintang 4 yang memiliki luas tanah sekitar 10 hektar dengan 176 kamar dengan berbagai tipe yang berbeda. Tipe kamar tersebut yaitu, HARRIS Room berjumlah 168 kamar, HARRIS Suite berjumlah 6 kamar, dan HARRIS Villa berjumlah 2 kamar. Berdasarkan view nya kamar dari Resort ini memiliki 3 macam pemandangan yaitu, garden view 87 kamar, pool view 10 kamar, dan sea view 71 kamar. Berikut adalah tipe-tipe kamar di HARRIS Resort Barelang.

- HARRIS Room

HARRIS Room seluas 33 m² ini dirancang untuk kenyamanan keluarga, dengan kapasitas maksimal 2 orang dewasa dan 2 anak-anak di bawah usia 12 tahun



Gambar 4.1 HARRIS Room Sumber : HARRIS Hotels, 2025

- HARRIS Suite

HARRIS Suite memiliki luas 66 m² dengan total 6 unit. Setiap unit dilengkapi dengan 2 kamar tidur dan ruang keluarga, serta dapat menampung hingga 4 orang dewasa dan 4 anak-anak berusia di bawah 12 tahun.



Gambar 4.2 HARRIS Suite Sumber : HARRIS Hotels, 2025

- HARRIS Villa

HARRIS Villa terdiri dari 2 unit dengan luas masing-masing 130 m². Setiap unit dilengkapi dengan 2 kamar tidur, ruang keluarga, dapur, serta kolam renang pribadi berukuran mini. Villa ini dapat menampung hingga 4 orang dewasa dan 4 anak-anak berusia di bawah 12 tahun.



Gambar 4.3 Harris Villa Sumber : Harris Hotels 2025

a. Fasilitas Restaurant

1. HARRIS Café

HARRIS Café terletak di main bulding dilantai 1.

- a. Breakfast Buffet setiap hari AM.
- b. A la Carte lunch setiap hari PM.
- c. A la Carte dinner setiap hari PM.
- d. A la Carte room dining setiap hari : 11.00 AM – 11.00 PM
Last Order: 10.30 PM.
- e. A la Carte supper menu setiap hari jumat, sabtu dan public holiday : 00.00 AM –05.00 AM.



Gambar 4.4 HARRIS cafe Sumber : HARRIS Hotels, 2025

2. 20 Feet snack and Bar

20 Feet Snack and Bar terletak di dekat gedung utama (Main Building), mengusung tema kontainer dengan gaya sederhana yang nyaman untuk bersantai. Tempat ini menyajikan berbagai makanan ringan seperti burger, kentang goreng, aneka minuman, serta menghadirkan pengalaman seru seperti „ movie night „, untuk melengkapi waktu bersantaimu.

a) Weekday: 03.00 PM – 11.00 PM

b) Weekend: 12.00 PM – 11.00 PM

c) Movienight: 06.30 PM – 10.30 PM

3. Rocksalt Beach Club



Sumber : HARRIS Hotels, 2025 Gambar 4.5 Rocksalt Beach

Rocksalt Beach Club terletak tepat di tepi pantai dengan sajian menu bergaya American style. Dilengkapi dengan kolam renang yang langsung menghadap ke laut, pengunjung dapat menikmati pemandangan matahari terbenam sambil berenang dan menyantap hidangan lezat.

Weekday: 11.00 AM – 11.00 PM dan live music

Weekend: 11.00 AM – 01.00 PM dan dj performance

4. Ti-Punch Bar and Mini Golf

Ti-Punch Bar berlokasi di tepi pantai, memberikan pengalaman bersantai sambil menikmati panorama matahari terbenam. Bar ini secara khusus menyajikan berbagai pilihan minuman, mulai dari cocktails hingga mocktails. Selain itu, Ti-Punch juga menawarkan paket permainan golf bagi tamu yang ingin beraktivitas sambil menikmati suasana pantai.

Gambar 4.6 T i P u n c h



Sumber : HARRIS Hotels, 2025

b. Fasilitas Pendukung

1. Function Hall

Function Hall dan Banquet memiliki sejumlah ruangan yang dapat digunakan untuk berbagai jenis acara, baik yang bersifat formal maupun non- formal. Umumnya, ruangan - ruangan ini telah dipesan terlebih dahulu oleh tamu jauh hari sebelum pelaksanaan acara. Adapun nama-nama ruangnya antara lain: Breezy, Bright, Happy, Twingky, Funky, Smily, Orange, dan Healthy.



Gambar 4.7 Meeting Room Sumber : HARRIS Hotels, 2025

2. Dino Kids Club

Dino Kids Club merupakan area bermain khusus anak-anak yang dilengkapi dengan berbagai aktivitas menyenangkan, termasuk face painting. Tempat ini buka setiap hari mulai pukul 09.00 hingga 17.00 WIB, dan dirancang untuk memberikan pengalaman bermain yang aman dan seru bagi anak-anak.

Gambar 4.8 *Dino Kids Club*



Sumber : HARRIS *Hotels*, 2025

3. Lawana SPA

Lawana Spa buka setiap hari mulai pukul 09.00 hingga 18.00 WIB. Terletak di dekat RockSalt Beach Club dan area gym, Lawana Spa menawarkan berbagai pilihan paket relaksasi dan pijat yang dirancang untuk memanjakan tubuh dan pikiran tamu.



Gambar 4.9 *Lawana SPA* Sumber : HARRIS *Hotels*, 2025

4. GYM

Gym buka setiap hari mulai pukul 09.00 hingga 21.00 WIB dan hanya tersedia bagi tamu yang menginap di hotel. Untuk mengakses fasilitas ini, tamu dapat menggunakan *key card* kamar masing-masing.



Gambar 4.10 GYM Sumber : HARRIS Hotels, 2025

5. Land & Watersport

HARRIS Resort Bareleng menyediakan berbagai pilihan aktivitas *Land & Water Sport* yang dapat dinikmati oleh para pengunjung, seperti *banana boat*, *kayak*, *ATV*, *jetski*, sepeda, panahan, dan lainnya. Kegiatan ini tersedia setiap hari mulai pukul 09.00 hingga 17.00 WIB.

Gambar 4.11 *Land & Water Sport*



Sumber : HARRIS Hotels, 2025

6. Room Service

Room service tersedia setiap hari mulai pukul 11.00 hingga 23.00 WIB. Tamu dapat memilih berbagai menu makanan dan minuman melalui *In-Room Dining Menu* yang telah disediakan di dalam kamar, kemudian

memesannya langsung melalui layanan *room service*.

7. Musholla

Harris Resort Barelang menyediakan fasilitas mushola sebagai tempat ibadah bagi tamu yang beragama Islam, guna mendukung kenyamanan beribadah selama menginap.



Gambar 4.12 Mushola Sumber : Dokumen Pribadi, 2026

8. Area parkir

Area parkir tamu terletak di sebelah resort dan disediakan khusus untuk kenyamanan tamu selama menginap. Sementara itu, area basement digunakan sebagai tempat parkir khusus bagi karyawan Harris Resort Barelang Batam.

9. Buggy Service

Buggy merupakan kendaraan yang digunakan di area hotel untuk memudahkan mobilitas tamu. Salah satu fungsinya adalah mengantar tamu dari lobi menuju kamar atau area lain di dalam lingkungan Harris Resort Barelang Batam.

Gambar 4.13 Parkiran Buggy



Sumber : Dokumen Pribadi, 2026

5. Struktur Organisasi Industri

1. Organisasi *Head Of Departemen* (HOD)



Gambar 4.14 Organisasi Head Of Departemen Sumber : Dokumen Pribadi, 2026

a) General Manager (GM)

General Manager adalah pemimpin utama yang bertanggung jawab atas keseluruhan kegiatan operasional dan strategis di hotel. GM memiliki peran penting dalam mengarahkan semua departemen agar bekerja secara sinergis untuk mencapai target dan memberikan pelayanan terbaik bagi tamu. Di HARRIS Resort Bareleng, posisi GM dipegang oleh Bapak Bart Jan Van Den Brink, yang telah sukses membawa resor ini meraih penghargaan "Marketing of The Year 2024" dari The Ascott Limited Indonesia pada bulan Oktober 2024 sebagai bentuk pengakuan atas keunggulan dalam bidang pemasaran.

b) Executive Assistant Manager (EAM)

EAM merupakan orang kepercayaan GM yang membantu mengawasi perasional harian hotel. Posisi ini berperan dalam menjaga standar pelayanan tetap tinggi dan memastikan setiap departemen menjalankan tugasnya dengan baik sesuai arahan manajemen.

c) Human Resource Manager (HRM)

HRD Manager bertanggung jawab dalam mengelola seluruh aspek yang berkaitan dengan sumber daya manusia. Di lingkungan perhotelan, HRD memiliki peran vital dalam merekrut, melatih, dan menjaga kesejahteraan karyawan agar mereka dapat bekerja secara optimal dan memberikan layanan yang profesional kepada para

d) Director Of Sales (DOS)

Posisi ini berfokus pada dukungan terhadap Direktur Penjualan, terutama dalam merancang strategi tamu untuk meningkatkan pendapatan hotel. Tugasnya mencakup analisis pasar, pengembangan peluang penjualan, serta menjalin relasi bisnis dengan mitra strategis.

e) Marketing Branding Manager (MBM)

Marketing Branding Manager ini bertanggung jawab atas pengembangan strategi pemasaran dan penguatan citra merek (branding). Tujuannya adalah untuk meningkatkan daya tarik hotel di mata konsumen, memperluas jangkauan pasar, dan pada akhirnya mendorong tingkat hunian serta pendapatan.

f) Assistant Front Office Manager (AFOM)

Assistant FO Manager memimpin seluruh kegiatan di bagian depan hotel, seperti layanan resepsionis, informasi, dan reservasi. Tugasnya memastikan bahwa proses check-in dan check-out berjalan lancar serta memberikan pengalaman pertama yang positif kepada tamu sejak kedatangan

g) Executive Housekeeper (EHK)

Executive Housekeeper memimpin tim kebersihan hotel dan bertanggung jawab atas kebersihan, kerapian, serta kesiapan kamar tamu dan area umum. Posisi ini sangat penting dalam menjaga kenyamanan dan kepuasan tamu.

h) Chief Engineering

Chief Engineering adalah kepala bagian teknik yang bertugas menjaga semua fasilitas dan sistem teknis hotel tetap berfungsi dengan baik. Ini mencakup perawatan gedung, kelistrikan, air, AC, serta sistem keamanan teknis lainnya.

i) IT Manager

IT Manager memiliki tanggung jawab dalam mengelola seluruh sistem teknologi informasi di hotel. Mulai dari jaringan komputer, keamanan data, perangkat lunak, hingga memastikan kelancaran komunikasi digital internal dan eksternal.

j) Revenue Manager

Revenue Manager mengatur strategi harga dan pengelolaan pendapatan untuk memastikan keuntungan maksimal bagi hotel. Tugasnya termasuk menganalisis tren pasar, memperkirakan permintaan, dan menetapkan tarif yang kompetitif

k) Finance Controller

Finance Controller ini bertanggung jawab membantu dalam pengawasan laporan keuangan, penyusunan anggaran, serta memastikan semua aktivitas keuangan berjalan sesuai dengan kebijakan dan standar akuntansi yang berlaku.

6. Subjek dan Objek Studi Kasus

a. Subjek Studi Kasus

Subjek penelitian merupakan pihak yang menjadi sumber informasi utama dalam memperoleh data yang berkaitan dengan fokus penelitian. Menurut Sugiyono (2022), subjek penelitian adalah individu, kelompok, atau organisasi yang memiliki informasi yang sesuai dengan tujuan penelitian sehingga dapat memberikan data yang dibutuhkan oleh peneliti.

Berdasarkan pengertian tersebut, subjek dalam penelitian ini adalah Kitchen Department Harris Resort Barelang Batam, khususnya karyawan yang terlibat secara langsung dalam proses produksi makanan, seperti Executive Chef, Sous Chef, Chef de Partie, Demi Chef, Commis, serta staf kitchen lainnya yang berperan dalam mendukung kelancaran operasional dapur.

Pemilihan subjek penelitian tersebut didasarkan pada pertimbangan bahwa pihak-pihak tersebut memiliki pengalaman, pengetahuan, serta keterlibatan langsung dalam proses produksi makanan di Kitchen Department. Commis sebagai salah satu bagian dari tim kitchen memiliki peranan penting dalam mendukung kelancaran proses produksi melalui kegiatan *mise en place*, persiapan bahan baku, membantu proses pengolahan makanan, menjaga kebersihan area kerja, menerapkan standar higiene dan sanitasi, serta memastikan setiap hidangan diproduksi sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku.

Informan dalam penelitian ini terdiri atas Executive Chef sebagai informan utama yang memberikan informasi mengenai sistem kerja, standar operasional, serta pengendalian kualitas produksi di Kitchen Department. Selain itu, data juga diperoleh dari Sous Chef, Chef de Partie, Demi Chef, dan Commis yang terlibat secara langsung dalam proses produksi makanan sehingga dapat memberikan gambaran mengenai pelaksanaan tugas, kendala yang dihadapi, serta upaya yang dilakukan dalam menjaga kualitas produksi kitchen di Harris Resort Barelang Batam.

Peneliti juga memanfaatkan pengalaman selama menjalani Praktik Lapangan Industri (PLI) di Harris Resort Barelang Batam melalui kegiatan observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai peranan commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen. Data yang diperoleh dari berbagai sumber tersebut diharapkan mampu memberikan gambaran yang objektif mengenai pelaksanaan tugas commis serta kontribusinya terhadap kualitas produk makanan yang dihasilkan oleh Kitchen Department.

b. Objek Studi Kasus

Objek penelitian merupakan fokus utama atau fenomena yang menjadi kajian dalam suatu penelitian. Menurut Sugiyono (2022), objek penelitian adalah suatu sasaran ilmiah yang menjadi perhatian peneliti untuk memperoleh data dengan tujuan tertentu sehingga dapat ditarik suatu kesimpulan berdasarkan hasil penelitian.

Objek dalam penelitian ini adalah peranan commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen di Harris Resort Barelang Batam. Penelitian ini berfokus pada pelaksanaan tugas dan tanggung jawab commis dalam membantu proses produksi makanan serta kontribusinya dalam menjaga kualitas produk yang dihasilkan oleh Kitchen Department.

Analisis dalam penelitian ini meliputi pelaksanaan tugas commis selama proses produksi, seperti kegiatan *mise en place*, persiapan bahan baku, membantu proses pengolahan makanan, penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP), penerapan higiene dan sanitasi (*hygiene and sanitation*), penerapan keamanan pangan (*food safety*), serta kerja sama dengan chef dan anggota tim kitchen lainnya. Selain itu, penelitian ini juga mengkaji berbagai faktor yang memengaruhi kualitas produksi makanan, seperti ketelitian dalam bekerja, penggunaan bahan baku yang sesuai standar, konsistensi hasil produksi, kebersihan area kerja, serta ketepatan waktu penyajian makanan.

Menurut Walker (2021), kualitas produksi makanan di hotel dipengaruhi oleh kompetensi sumber daya manusia, penerapan standar operasional, penggunaan bahan baku yang berkualitas, serta pengawasan selama proses produksi. Oleh karena itu, commis sebagai salah satu bagian dari Kitchen Department memiliki

peranan penting dalam mendukung kelancaran operasional dapur dan menjaga kualitas makanan yang disajikan kepada tamu.

Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai peranan commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen di Harris Resort Barelang Batam, serta mengidentifikasi faktor-faktor pendukung dan kendala yang dihadapi selama proses produksi makanan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi pihak hotel dalam meningkatkan kualitas operasional Kitchen Department sehingga mampu menghasilkan produk makanan yang berkualitas, konsisten, dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

7. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan tahapan penting dalam penelitian untuk memperoleh data yang sesuai dengan tujuan penelitian. Menurut Sugiyono (2022), teknik pengumpulan data dalam penelitian kualitatif dapat dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan beberapa teknik pengumpulan data sebagai berikut.

8. Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian untuk memperoleh informasi mengenai kondisi atau aktivitas yang terjadi di lapangan. Menurut Sugiyono (2022), observasi dalam penelitian kualitatif digunakan untuk memahami perilaku, aktivitas, serta proses yang berkaitan dengan fenomena yang diteliti.

Dalam penelitian ini, observasi dilakukan secara langsung selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI) di Kitchen Department Harris Resort Barelang Batam. Pengamatan dilakukan terhadap aktivitas commis selama proses produksi makanan, mulai dari kegiatan *mise en place*, persiapan bahan baku, proses pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan, penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP), higiene dan sanitasi, hingga penyajian makanan (*plating*). Selain itu, peneliti juga mengamati kerja sama antarkaryawan dalam Kitchen Department untuk mengetahui bagaimana peranan commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen.

dan minuman, pelayanan selama tamu berada di restoran, hingga proses clearing table. Observasi ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana peranan waiters dalam menerapkan standar pelayanan Food and Beverage Service.

9. Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab antara peneliti dengan informan untuk memperoleh informasi yang lebih mendalam mengenai objek penelitian. Menurut Moleong (2021), wawancara dalam penelitian kualitatif dilakukan untuk memahami pandangan, pengalaman, serta informasi yang dimiliki oleh individu yang berkaitan langsung dengan permasalahan penelitian.

Dalam penelitian ini, wawancara dilakukan kepada pihak-pihak yang terlibat langsung dalam operasional Kitchen Department Harris Resort Barelang Batam, yaitu Executive Chef, Sous Chef, Chef de Partie, Demi Chef, dan Commis. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai tugas dan tanggung jawab commis, penerapan SOP dalam proses produksi makanan, pembagian tugas di kitchen, faktor-faktor yang memengaruhi kualitas produksi, kendala yang dihadapi selama proses produksi, serta upaya yang dilakukan untuk menjaga kualitas makanan yang dihasilkan.

10. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data melalui berbagai dokumen atau catatan yang berkaitan dengan objek penelitian. Menurut Sugiyono (2022), dokumentasi digunakan sebagai pelengkap metode observasi dan wawancara sehingga data yang diperoleh menjadi lebih lengkap, akurat, dan dapat dipertanggungjawabkan.

Dalam penelitian ini, dokumentasi diperoleh melalui pengumpulan berbagai dokumen yang berkaitan dengan operasional Kitchen Department Harris Resort Barelang Batam, seperti foto kegiatan mise en place, proses persiapan bahan baku, proses pengolahan makanan, plating, penerapan higiene dan sanitasi, penggunaan peralatan dapur, serta aktivitas commis selama proses produksi berlangsung. Selain itu, peneliti juga mengumpulkan dokumen pendukung berupa Standar Operasional Prosedur (SOP) Kitchen, standar resep (standard recipe), struktur organisasi

Kitchen Department, jadwal kerja (duty roster), serta dokumen lain yang berkaitan dengan proses produksi makanan.

Dokumentasi tersebut digunakan sebagai bukti pendukung dalam menganalisis peranan commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen di Harris Resort Barelang Batam. Melalui dokumentasi, peneliti dapat memperkuat hasil observasi dan wawancara sehingga data yang diperoleh lebih lengkap, objektif, dan sesuai dengan kondisi yang terjadi di lapangan.

Melalui kombinasi teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi, penelitian ini diharapkan mampu memperoleh data yang komprehensif mengenai peranan commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen di Harris Resort Barelang Batam. Data tersebut selanjutnya dianalisis untuk mengetahui pelaksanaan tugas commis, faktor pendukung dan penghambat dalam proses produksi, serta kontribusinya terhadap kualitas makanan yang dihasilkan oleh Kitchen Department.

11. Teknik Analisis Data

Analisis data merupakan proses mengolah, mengorganisasikan, dan menginterpretasikan data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi sehingga menghasilkan informasi yang sesuai dengan tujuan penelitian. Menurut Sugiyono (2022), analisis data dalam penelitian kualitatif dilakukan secara sistematis melalui proses mengumpulkan, mengelompokkan, menyusun, serta menginterpretasikan data agar mudah dipahami dan menghasilkan kesimpulan yang dapat dipertanggungjawabkan.

Dalam penelitian ini, teknik analisis data yang digunakan mengacu pada model analisis data interaktif Miles, Huberman, dan Saldaña (2014) yang terdiri atas tiga tahapan, yaitu kondensasi data (data condensation), penyajian data (data display), dan penarikan kesimpulan atau verifikasi (conclusion drawing/verification). Ketiga tahapan tersebut dilakukan secara berkesinambungan selama proses penelitian berlangsung.

12. Kondensasi Data (Data Condensation)

Kondensasi data merupakan proses memilih, memfokuskan, menyederhanakan, serta mengelompokkan data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi. Pada tahap ini, peneliti menyeleksi data yang berkaitan dengan peranan commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen, seperti pelaksanaan *mise en place*, persiapan bahan baku, proses pengolahan makanan, penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP), higiene dan sanitasi, serta kerja sama antaranggota tim kitchen. Data yang tidak berkaitan dengan fokus penelitian disisihkan agar analisis menjadi lebih terarah.

13. Penyajian Data (Data Display)

Penyajian data dilakukan dengan menyusun hasil penelitian secara sistematis dalam bentuk uraian naratif, tabel, maupun dokumentasi pendukung sehingga memudahkan peneliti dalam memahami hubungan antar data. Pada penelitian ini, data disajikan berdasarkan hasil observasi terhadap aktivitas commis, hasil wawancara dengan Executive Chef, Sous Chef, Chef de Partie, Demi Chef, dan Commis, serta dokumentasi yang berkaitan dengan proses produksi makanan di Kitchen Department Harris Resort Barelang Batam.

14. Penarikan Kesimpulan dan Verifikasi (Conclusion Drawing & Verification)

Tahap terakhir adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi berdasarkan data yang telah dianalisis. Kesimpulan disusun untuk menjawab rumusan masalah mengenai peranan commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen di Harris Resort Barelang Batam. Selanjutnya, kesimpulan diverifikasi dengan membandingkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi sehingga diperoleh hasil penelitian yang valid, objektif, dan sesuai dengan kondisi di lapangan.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

14.1 Gambaran Umum Studi Kasus

Penelitian ini dilaksanakan di Kitchen Department HARRIS Resort Barelang Batam, yang merupakan salah satu bagian dari Departemen Food and Beverage Product yang bertanggung jawab dalam proses pengolahan dan penyediaan makanan bagi kebutuhan operasional hotel. Kitchen Department memiliki peranan penting dalam mendukung kualitas produk makanan yang disajikan kepada tamu, baik untuk pelayanan restoran, breakfast, lunch, dinner, banquet, maupun kegiatan khusus yang diselenggarakan oleh pihak hotel.

HARRIS Resort Barelang Batam merupakan salah satu resort yang menyediakan berbagai fasilitas pelayanan bagi tamu, salah satunya adalah fasilitas Food and Beverage yang menjadi bagian penting dalam memberikan pengalaman menginap yang berkualitas. Dalam industri perhotelan, produk makanan tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan konsumsi bagi tamu, tetapi juga menjadi salah satu faktor yang dapat memengaruhi tingkat kepuasan dan penilaian tamu terhadap pelayanan hotel secara keseluruhan.

Kitchen Department HARRIS Resort Barelang Batam memiliki tanggung jawab dalam menghasilkan produk makanan yang berkualitas dengan memperhatikan berbagai aspek, seperti kualitas bahan makanan, proses persiapan, teknik pengolahan, kebersihan area kerja, keamanan makanan, serta standar penyajian. Seluruh proses tersebut membutuhkan kerja sama yang baik antara seluruh anggota kitchen mulai dari Executive Chef, Sous Chef, Chef de Partie, Commis, hingga bagian pendukung lainnya.

Selama pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri (PLI), penulis ditempatkan pada Departemen Food and Beverage Product khususnya bagian Kitchen Department sehingga memperoleh kesempatan untuk melakukan pengamatan secara langsung terhadap aktivitas operasional kitchen. Pengamatan dilakukan terhadap berbagai kegiatan produksi makanan yang melibatkan peranan seorang Commis dalam mendukung kelancaran operasional dapur.

Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan PLI, aktivitas yang dilakukan oleh Commis dimulai dari tahap persiapan operasional kitchen (preparation/mise

en place), penerimaan dan pengecekan bahan makanan, proses pemotongan bahan (cutting preparation), penyiapan bahan sesuai kebutuhan produksi, membantu proses pengolahan makanan, melakukan penyimpanan bahan makanan, menjaga kebersihan area kerja, hingga membantu proses akhir sebelum makanan disajikan kepada tamu.

Dalam kegiatan operasional sehari-hari, Commis memiliki tanggung jawab untuk membantu Chef de Partie dalam memastikan seluruh kebutuhan produksi telah tersedia dan berjalan sesuai dengan standar operasional yang telah ditetapkan oleh hotel. Walaupun posisi Commis berada pada tingkat operasional awal dalam struktur organisasi kitchen, keberadaan Commis memiliki pengaruh yang besar terhadap kelancaran proses produksi karena sebagian besar kegiatan persiapan makanan dilakukan dengan bantuan seorang Commis.

Berdasarkan hasil pengamatan, sebelum kegiatan produksi dimulai, Commis melakukan persiapan area kerja dan memastikan seluruh peralatan serta bahan makanan telah tersedia. Kegiatan tersebut meliputi membersihkan bahan makanan, melakukan proses pemotongan sesuai standar kitchen, menyiapkan bumbu dasar, mengecek stok bahan, serta memastikan workstation dalam kondisi bersih dan siap digunakan.

Tahap persiapan tersebut menjadi salah satu faktor penting dalam menjaga kualitas produksi makanan. Persiapan yang dilakukan dengan baik dapat membantu mempercepat proses memasak, mengurangi kesalahan produksi, serta menjaga konsistensi kualitas makanan yang dihasilkan. Sebaliknya, apabila proses persiapan tidak dilakukan secara maksimal, maka dapat menyebabkan keterlambatan produksi dan berpengaruh terhadap kualitas pelayanan makanan kepada tamu.

Selama melakukan observasi di Kitchen Department HARRIS Resort Barelang Batam, penulis menemukan bahwa kegiatan operasional kitchen memiliki tingkat kesibukan yang berbeda-beda tergantung pada jumlah tamu hotel, kegiatan event, dan tingkat okupansi resort. Kondisi operasional yang cukup padat biasanya terjadi pada saat pelayanan breakfast, akhir pekan, musim liburan, serta ketika terdapat kegiatan banquet atau event tertentu.

Pada kondisi tersebut, Commis dituntut untuk mampu bekerja secara cepat, teliti, disiplin, dan memiliki kemampuan kerja sama yang baik dengan seluruh

anggota kitchen. Koordinasi antara Commis dengan Chef de Partie, Sous Chef, serta bagian Food and Beverage Service menjadi faktor penting agar proses produksi makanan dapat berjalan dengan lancar dan makanan dapat disajikan sesuai standar waktu pelayanan.

Selain mendukung kelancaran produksi, Commis juga memiliki peranan dalam menjaga kualitas dan keamanan makanan melalui penerapan standar hygiene dan sanitasi kitchen. Dalam menjalankan tugasnya, Commis harus memperhatikan kebersihan diri, kebersihan peralatan, kebersihan area kerja, serta prosedur penyimpanan bahan makanan agar produk yang dihasilkan tetap aman dan berkualitas.

Meskipun kegiatan operasional kitchen telah berjalan berdasarkan standar yang ditetapkan, dalam pelaksanaannya masih terdapat beberapa kendala yang dapat memengaruhi proses produksi. Beberapa kendala tersebut antara lain meningkatnya jumlah pesanan pada waktu tertentu, keterbatasan waktu preparation, perbedaan tingkat pengalaman antaranggota kitchen, serta kebutuhan koordinasi yang cepat ketika terjadi perubahan menu atau permintaan khusus dari tamu.

Kondisi tersebut menjadi tantangan bagi Commis untuk tetap mampu menjalankan tugas secara optimal dan menjaga kualitas pekerjaan. Seorang Commis tidak hanya dituntut memiliki kemampuan teknis dalam melakukan pekerjaan kitchen, tetapi juga harus memiliki sikap disiplin, tanggung jawab, komunikasi yang baik, serta kemampuan beradaptasi terhadap kondisi operasional yang berubah-ubah.

Berdasarkan kondisi tersebut, penulis tertarik untuk mengkaji lebih mendalam mengenai peranan Commis dalam mendukung kualitas produksi Kitchen Department di HARRIS Resort Bareleng Batam. Kajian ini difokuskan pada aktivitas kerja Commis dalam proses preparation, dukungan terhadap proses produksi makanan, penerapan hygiene dan food safety, kerja sama dengan anggota kitchen lainnya, serta kontribusi Commis dalam menjaga kualitas produk makanan yang dihasilkan.

4.2 Temuan Studi Kasus

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dilakukan selama pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri (PLI) di Kitchen Department HARRIS Resort Barelang Batam, diperoleh beberapa temuan mengenai peranan Commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen. Temuan ini menggambarkan berbagai aktivitas dan tanggung jawab yang dilakukan oleh Commis dalam membantu proses produksi makanan, mulai dari tahap persiapan bahan, pengolahan makanan, penerapan standar kebersihan, hingga mendukung kelancaran operasional kitchen.

Data dalam studi kasus ini diperoleh melalui pengamatan langsung terhadap aktivitas operasional kitchen, wawancara dengan Executive Chef, Chef de Partie, dan Commis, serta dokumentasi kegiatan produksi makanan selama pelaksanaan PLI. Berdasarkan hasil pengumpulan data tersebut, ditemukan beberapa peranan utama Commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen di HARRIS Resort Barelang Batam.

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, setiap tahapan penyimpanan bahan baku telah dilaksanakan mengacu pada Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku di HARRIS Resort Barelang Batam. Meskipun demikian, masih ditemukan beberapa kendala dalam pelaksanaannya sehingga diperlukan upaya perbaikan agar penerapan SOP dapat berjalan secara lebih efektif dan konsisten.

a) Penerimaan Bahan Baku (Receiving)

Tahap awal dalam proses produksi kitchen adalah penerimaan bahan baku (receiving) yang diperoleh dari pemasok (supplier) atau bagian store. Pada tahap ini, commis bertanggung jawab memeriksa kesesuaian jenis, jumlah, kualitas, kesegaran, kondisi kemasan, serta tanggal kedaluwarsa bahan baku sebelum digunakan dalam proses produksi. Pemeriksaan juga mencakup suhu penyimpanan untuk bahan yang memerlukan penanganan khusus, seperti daging, ikan, produk susu, dan bahan beku, guna memastikan keamanan pangan tetap terjaga.

Seluruh proses penerimaan dilakukan sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku di HARRIS Resort Barelang Batam. Bahan baku yang memenuhi standar akan diterima dan dicatat, sedangkan bahan yang tidak sesuai spesifikasi, rusak, atau tidak layak digunakan akan ditolak atau dikembalikan kepada pemasok. Penerapan prosedur receiving yang baik menjadi langkah awal yang penting dalam mendukung kelancaran proses produksi serta menjaga kualitas makanan yang dihasilkan oleh kitchen.

Melalui briefing tersebut, Commis memperoleh arahan mengenai pekerjaan yang harus dilakukan sehingga setiap anggota kitchen memiliki pemahaman yang sama terhadap target produksi yang akan dilaksanakan. Hal ini membantu mengurangi kesalahan kerja serta meningkatkan koordinasi antaranggota kitchen. Setelah briefing selesai, Commis melakukan kegiatan *mise en place* atau persiapan kerja sebelum proses produksi dimulai.

b) Pelabelan Bahan Baku (*Labeling*)

Setelah bahan baku diterima dan dinyatakan memenuhi standar kualitas, commis melakukan proses pelabelan bahan baku (*labeling*) sebagai bagian dari penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) di kitchen. Pelabelan dilakukan pada bahan baku yang telah dibuka dari kemasan asli atau dipindahkan ke wadah penyimpanan yang sesuai. Setiap label memuat informasi penting, seperti nama bahan, tanggal penerimaan atau tanggal pembukaan, tanggal kedaluwarsa atau batas penggunaan (*use by date*), serta nama petugas apabila diperlukan.

Pelabelan bertujuan untuk memudahkan commis dan seluruh tim kitchen dalam mengidentifikasi bahan baku selama proses produksi, sehingga penggunaan bahan menjadi lebih teratur dan sesuai dengan prinsip First In First Out (FIFO) maupun First Expired First Out (FEFO). Selain itu, pelabelan juga membantu mengurangi risiko penggunaan bahan baku yang telah melewati masa simpan, menjaga kualitas dan keamanan pangan (*food safety*), serta mempermudah pengawasan stok oleh chef maupun supervisor.

c) **Penyimpanan Bahan Baku**

Setelah proses penerimaan dan pelabelan selesai, commis melakukan penyimpanan bahan baku sesuai dengan karakteristik dan kebutuhan masing-masing bahan. Penyimpanan dilakukan berdasarkan jenis bahan serta suhu yang telah ditetapkan, yaitu pada dry storage untuk bahan kering, chiller untuk bahan yang memerlukan suhu dingin, dan freezer untuk bahan beku. Penempatan bahan baku dilakukan secara rapi dan terorganisir agar mudah ditemukan saat proses produksi serta mengurangi risiko kontaminasi silang antarjenis bahan makanan.

Dalam proses penyimpanan, commis juga menerapkan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO) sehingga bahan baku yang lebih dahulu diterima atau memiliki masa simpan lebih pendek akan digunakan terlebih dahulu. Selain menjaga kualitas dan kesegaran bahan, penerapan prinsip tersebut juga membantu mengurangi pemborosan akibat bahan baku yang kedaluwarsa atau rusak.

d) **Pengendalian Stok (*Stock Control*)**

Pengendalian stok (*stock control*) merupakan salah satu tanggung jawab **commis** dalam mendukung kelancaran proses produksi di kitchen. Pengendalian ini bertujuan untuk memastikan ketersediaan bahan baku selalu mencukupi, memiliki kualitas yang baik, serta siap digunakan sesuai kebutuhan operasional. Pengelolaan stok yang baik juga membantu menjaga efisiensi penggunaan bahan baku dan mengurangi risiko terjadinya kekurangan maupun kelebihan persediaan.

e) **Closing Procedure**

Closing procedure merupakan tahap akhir dalam kegiatan operasional kitchen yang bertujuan untuk memastikan seluruh area kerja kembali dalam keadaan bersih, rapi, dan siap digunakan pada operasional berikutnya. Pada tahap ini, commis bertanggung jawab membersihkan area kerja, peralatan memasak, meja produksi, rak penyimpanan, serta peralatan yang telah digunakan selama proses produksi. Selain itu, commis juga memastikan bahan baku yang masih layak digunakan telah disimpan kembali pada tempat yang sesuai, diberi label apabila diperlukan, dan disimpan berdasarkan suhu penyimpanan yang telah ditetapkan.

Selama proses closing procedure, commis melakukan pengecekan terhadap kebersihan area kitchen, kondisi peralatan, serta ketersediaan bahan baku untuk kebutuhan operasional berikutnya. Seluruh kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) guna menjaga kebersihan, sanitasi, dan keamanan pangan (food safety), serta mencegah terjadinya kontaminasi silang yang dapat memengaruhi kualitas makanan.

4.3 Analisis Permasalahan

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi selama pelaksanaan studi kasus di Kitchen Department HARRIS Resort Barelang Batam, diketahui bahwa Commis telah melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang diterapkan oleh hotel. Peranan Commis dalam kegiatan operasional kitchen terlihat melalui berbagai aktivitas mulai dari melakukan persiapan bahan makanan (preparation/mise en place), menjaga kebersihan area kerja, membantu proses pengolahan makanan, hingga mendukung kelancaran produksi makanan sebelum disajikan kepada tamu.

Meskipun pelaksanaan tugas Commis telah berjalan dengan baik, dalam proses operasionalnya masih ditemukan beberapa permasalahan yang dapat memengaruhi efektivitas kerja Commis dalam mendukung kualitas produksi makanan di Kitchen Department HARRIS Resort Barelang Batam. Permasalahan tersebut berkaitan dengan peningkatan volume produksi, keterbatasan waktu preparation, koordinasi kerja, serta perbedaan tingkat pengalaman antaranggota kitchen.

Permasalahan pertama yang ditemukan adalah meningkatnya kebutuhan produksi makanan pada saat kondisi operasional ramai (high occupancy). Kondisi tersebut biasanya terjadi ketika jumlah tamu hotel meningkat, terutama pada akhir pekan, musim liburan, pelayanan breakfast dengan jumlah tamu tinggi, maupun ketika terdapat kegiatan banquet atau event hotel.

Pada kondisi tersebut, Commis harus melakukan berbagai pekerjaan dalam waktu yang bersamaan, seperti menyiapkan bahan makanan, melakukan proses pemotongan bahan, memastikan ketersediaan bahan produksi, membantu chef

dalam proses pengolahan makanan, serta menjaga kebersihan area kerja. Tingginya beban kerja menyebabkan Commis harus bekerja dengan lebih cepat dan

membutuhkan kemampuan manajemen waktu yang baik agar seluruh pekerjaan dapat terselesaikan sesuai standar.

Walaupun Commis tetap berusaha menjalankan tugas secara maksimal, peningkatan jumlah pekerjaan dalam waktu tertentu dapat memengaruhi efektivitas proses preparation. Apabila tahap persiapan bahan tidak dilakukan secara optimal, maka dapat berdampak pada kelancaran proses produksi dan waktu penyajian makanan kepada tamu.

Permasalahan kedua berkaitan dengan keterbatasan waktu dalam melakukan preparation bahan makanan. Tahap preparation merupakan bagian penting dalam operasional kitchen karena menjadi dasar dalam menghasilkan produk makanan yang berkualitas. Namun, dalam kondisi tertentu, seperti adanya peningkatan jumlah pesanan secara tiba-tiba, Commis harus melakukan persiapan dengan waktu yang lebih terbatas.

Kondisi tersebut dapat menjadi tantangan karena proses preparation membutuhkan ketelitian, terutama dalam hal pemilihan bahan, kebersihan bahan, ukuran potongan, dan jumlah bahan yang harus disiapkan. Kesalahan kecil pada tahap awal produksi dapat memengaruhi proses pengolahan dan kualitas makanan yang dihasilkan.

Selain itu, berdasarkan hasil observasi ditemukan bahwa perbedaan tingkat pengalaman dan keterampilan antaranggota Commis juga menjadi salah satu permasalahan dalam mendukung kualitas produksi kitchen. Commis yang telah memiliki pengalaman kerja lebih lama cenderung lebih memahami standar kerja, teknik preparation, penggunaan peralatan, serta pola kerja kitchen dibandingkan dengan Commis yang masih baru. Commis yang masih dalam tahap adaptasi membutuhkan arahan dan pengawasan lebih dari Chef de Partie agar mampu memahami prosedur kerja dengan baik. Apabila proses pembelajaran tidak dilakukan secara maksimal, maka dapat menyebabkan perbedaan kualitas pekerjaan antaranggota kitchen.

Permasalahan berikutnya adalah koordinasi dan komunikasi antaranggota kitchen. Kitchen merupakan lingkungan kerja yang membutuhkan kerja sama tim yang tinggi karena setiap bagian saling berkaitan dalam menghasilkan produk makanan. Kurangnya komunikasi dapat menyebabkan kesalahan dalam penyampaian informasi, seperti jumlah produksi yang dibutuhkan, perubahan menu, kebutuhan bahan tambahan, maupun prioritas pekerjaan. Berdasarkan hasil observasi, komunikasi antara Commis dengan Chef de Partie, Sous Chef, dan anggota kitchen lainnya telah berjalan dengan cukup baik. Namun, pada kondisi operasional yang padat, komunikasi harus dilakukan secara lebih cepat dan efektif agar tidak terjadi kesalahan yang dapat menghambat proses produksi.

Selain faktor internal kitchen, ketersediaan bahan makanan dan kesiapan peralatan kerja juga menjadi faktor yang dapat memengaruhi kinerja Commis. Apabila bahan makanan belum tersedia sesuai kebutuhan produksi atau terdapat kendala pada peralatan yang digunakan, maka proses kerja Commis dapat mengalami keterlambatan. Namun demikian, hasil observasi menunjukkan bahwa Commis tetap berusaha mengatasi berbagai kendala tersebut melalui koordinasi dengan chef dan anggota kitchen lainnya. Commis secara aktif melaporkan kondisi bahan, meminta arahan apabila mengalami kesulitan, serta membantu mencari solusi agar proses produksi tetap berjalan dengan baik. Apabila dianalisis berdasarkan konsep kualitas produk makanan, peranan Commis memiliki hubungan dengan beberapa aspek kualitas, yaitu kualitas bahan, proses pengolahan, kebersihan, konsistensi produk, dan ketepatan waktu produksi. Menurut teori kualitas makanan, produk makanan yang baik tidak hanya ditentukan oleh hasil akhir masakan, tetapi juga dipengaruhi oleh proses yang dilakukan sejak tahap persiapan hingga penyajian.

Aspek kualitas bahan terlihat dari peran Commis dalam melakukan pengecekan dan persiapan bahan makanan sebelum digunakan. Aspek konsistensi produk terlihat melalui penerapan standard recipe dan standar preparation yang harus diikuti oleh Commis. Aspek food safety terlihat dari penerapan hygiene, sanitasi, serta penyimpanan bahan makanan yang dilakukan selama proses produksi.

Hasil penelitian ini juga sejalan dengan teori food production management yang menjelaskan bahwa keberhasilan operasional kitchen dipengaruhi oleh pengelolaan sumber daya manusia, prosedur kerja, kualitas bahan, serta koordinasi antaranggota tim. Dalam konteks Kitchen Department HARRIS Resort Barelang Batam, Commis menjadi salah satu bagian penting dalam mendukung proses produksi karena terlibat langsung dalam berbagai tahapan pengolahan makanan.

Selain itu, hasil penelitian ini mendukung penelitian terdahulu mengenai peranan tenaga kerja kitchen dalam industri hospitality yang menyatakan bahwa keterampilan kerja, penerapan SOP, disiplin, dan kerja sama tim menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas produk makanan. Berdasarkan hasil observasi, Commis di HARRIS Resort Barelang Batam telah menunjukkan penerapan SOP melalui pelaksanaan preparation, menjaga kebersihan area kerja, mengikuti arahan chef, serta membantu proses produksi sesuai kebutuhan operasional.

Penelitian ini juga menunjukkan bahwa kerja sama antaranggota kitchen memiliki pengaruh besar terhadap kelancaran produksi makanan. Commis tidak bekerja secara individu, tetapi menjadi bagian dari sistem kerja yang melibatkan Executive Chef, Sous Chef, Chef de Partie, Steward, dan Food and Beverage Service. Koordinasi yang baik antarbagian membantu memastikan makanan dapat diproduksi dan disajikan sesuai standar hotel.

Meskipun demikian, peningkatan kualitas kerja Commis tetap perlu dilakukan secara berkelanjutan melalui pelatihan, evaluasi kerja, peningkatan kemampuan teknis, serta penguatan komunikasi antaranggota kitchen. Pelatihan tersebut diperlukan agar Commis mampu meningkatkan keterampilan preparation, memahami standar keamanan makanan, serta mampu menghadapi kondisi operasional yang berubah-ubah.

Berdasarkan pembahasan tersebut dapat disimpulkan bahwa peranan Commis dalam mendukung kualitas produksi Kitchen Department HARRIS Resort Barelang Batam telah berjalan sesuai dengan standar operasional yang diterapkan. Penerapan SOP, penguasaan product knowledge, kemampuan komunikasi, penerapan hygiene dan food safety, serta kerja sama tim menjadi faktor utama yang mendukung keberhasilan Commis dalam menjaga kualitas produksi makanan.

Dengan demikian, keberadaan Commis memiliki kontribusi yang penting dalam operasional kitchen karena tidak hanya membantu pekerjaan chef, tetapi juga berperan dalam memastikan proses produksi berjalan efektif, efisien, dan menghasilkan produk makanan yang sesuai dengan standar kualitas HARRIS Resort Barelang Batam.

4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dilakukan selama pelaksanaan studi kasus di Kitchen Department HARRIS Resort Barelang Batam, diketahui bahwa Commis memiliki peranan yang penting dalam mendukung kualitas produksi makanan. Peranan Commis tidak hanya terbatas pada membantu pekerjaan chef dalam kegiatan operasional kitchen, tetapi juga mencakup tanggung jawab dalam memastikan kesiapan bahan makanan, membantu proses pengolahan, menjaga kebersihan area kerja, menerapkan standar keamanan makanan, serta mendukung kelancaran produksi agar sesuai dengan standar kualitas hotel.

Dalam operasional kitchen, kualitas produk makanan tidak hanya ditentukan pada tahap akhir penyajian, tetapi dipengaruhi oleh seluruh rangkaian proses produksi mulai dari penerimaan bahan, penyimpanan, preparation, pengolahan, hingga penyelesaian produk. Oleh karena itu, keberadaan Commis menjadi salah satu faktor pendukung dalam menjaga konsistensi kualitas makanan yang dihasilkan oleh Kitchen Department HARRIS Resort Barelang Batam.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) menjadi dasar utama dalam pelaksanaan tugas Commis. Sebelum kegiatan produksi dimulai, Commis mengikuti briefing yang diberikan oleh Chef de Partie atau atasan kitchen mengenai menu yang akan diproduksi, jumlah kebutuhan makanan, pembagian tugas, serta standar kerja yang harus dilakukan. Setelah briefing, Commis melakukan kegiatan *mise en place* yang meliputi persiapan bahan makanan, penyiapan peralatan kerja, pengecekan kualitas bahan, serta memastikan area kerja dalam kondisi bersih dan siap digunakan.

Penerapan SOP tersebut menunjukkan bahwa pekerjaan Commis dilakukan secara sistematis dan terarah. Setiap tahapan pekerjaan memiliki standar yang harus

dipenuhi agar proses produksi berjalan efektif serta menghasilkan makanan dengan kualitas yang konsisten. Menurut Walker (2021), industri hospitality membutuhkan standar operasional yang jelas karena kualitas pelayanan dan produk sangat dipengaruhi oleh konsistensi karyawan dalam menjalankan prosedur kerja. Dalam konteks kitchen, penerapan SOP membantu mengurangi kesalahan produksi dan memastikan setiap produk makanan memenuhi standar yang telah ditentukan.

Selain penerapan SOP, hasil penelitian menunjukkan bahwa penguasaan product knowledge menjadi salah satu faktor penting yang mendukung kualitas kerja Commis. Seorang Commis harus memahami karakteristik bahan makanan, fungsi bahan dalam suatu menu, teknik persiapan, standar resep, serta metode pengolahan yang digunakan oleh kitchen. Pengetahuan tersebut membantu Commis dalam melakukan pekerjaan secara tepat dan mengurangi risiko kesalahan selama proses produksi.

Berdasarkan hasil observasi, sebelum proses produksi berlangsung, Chef de Partie memberikan informasi mengenai menu yang akan dibuat, bahan yang digunakan, standar preparation, serta kebutuhan khusus dalam proses pengolahan makanan. Informasi tersebut membantu Commis memahami tanggung jawabnya sehingga pekerjaan dapat dilakukan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Davis, Lockwood, Alcott, dan Pantelidis (2018) yang menyatakan bahwa kemampuan tenaga kerja dalam memahami produk makanan, teknik produksi, serta standar kerja menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas operasional Food and Beverage Department. Dengan memiliki product knowledge yang baik, seorang Commis mampu menjalankan tugas secara lebih efektif serta memberikan kontribusi terhadap kualitas produk makanan.

Selain kemampuan teknis, penelitian ini juga menunjukkan bahwa komunikasi dan kerja sama tim menjadi faktor penting dalam mendukung keberhasilan produksi kitchen. Kitchen merupakan lingkungan kerja yang membutuhkan koordinasi tinggi karena setiap posisi memiliki keterkaitan antara satu dengan lainnya. Commis harus mampu berkomunikasi dengan Chef de Partie, Sous Chef, Executive Chef, Steward, maupun bagian Food and Beverage Service agar kebutuhan produksi dapat terpenuhi dengan baik.

Berdasarkan hasil observasi, komunikasi dilakukan ketika terdapat kebutuhan bahan tambahan, perubahan jumlah produksi, kendala dalam proses preparation, maupun informasi mengenai permintaan khusus dari tamu. Penyampaian informasi yang cepat dan tepat membantu mencegah kesalahan produksi serta mempercepat penyelesaian pekerjaan. Menurut Kinton dan Ceserani (2018), keberhasilan operasional kitchen sangat dipengaruhi oleh koordinasi antaranggota tim karena proses produksi makanan merupakan kegiatan yang saling berhubungan dari satu tahap ke tahap berikutnya. Oleh karena itu, kemampuan komunikasi dan kerja sama menjadi kompetensi penting yang harus dimiliki oleh seorang Commis.

Jika dianalisis berdasarkan konsep kualitas produk makanan, peranan Commis berhubungan dengan beberapa aspek penting, yaitu kualitas bahan, proses pengolahan, kebersihan, konsistensi, dan keamanan makanan. Berdasarkan hasil penelitian, aspek kualitas bahan terlihat dari peranan Commis dalam melakukan pengecekan dan persiapan bahan sebelum digunakan. Aspek proses produksi terlihat dari keterlibatan Commis dalam membantu pengolahan makanan sesuai arahan chef. Sementara itu, aspek keamanan makanan terlihat dari penerapan hygiene dan food safety selama kegiatan operasional berlangsung. Penerapan hygiene dan food safety yang dilakukan oleh Commis juga sesuai dengan prinsip yang dijelaskan oleh Codex Alimentarius Commission (2020) bahwa keamanan makanan harus diterapkan melalui pengendalian kebersihan personal, sanitasi peralatan, penyimpanan bahan makanan yang tepat, serta pencegahan kontaminasi silang selama proses pengolahan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian terdahulu, penelitian ini memiliki kesamaan dengan penelitian mengenai pengelolaan tenaga kerja kitchen yang menyatakan bahwa kualitas produksi makanan dipengaruhi oleh keterampilan karyawan, penerapan SOP, disiplin kerja, serta kerja sama antaranggota kitchen. Hasil studi kasus di HARRIS Resort Barelang Batam menunjukkan bahwa Commis memiliki kontribusi terhadap keberhasilan operasional kitchen melalui pelaksanaan preparation, penerapan standar kerja, serta dukungan terhadap proses produksi makanan.

Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian mengenai penerapan food safety pada industri hospitality yang menjelaskan bahwa keberhasilan pengendalian kualitas makanan tidak hanya bergantung pada peralatan dan fasilitas, tetapi juga dipengaruhi oleh pemahaman dan kedisiplinan tenaga kerja dalam menjalankan prosedur keamanan makanan.

Meskipun demikian, hasil penelitian menunjukkan bahwa masih terdapat beberapa kendala yang dapat memengaruhi efektivitas kerja Commis, seperti meningkatnya jumlah produksi saat high occupancy, keterbatasan waktu preparation, serta perbedaan pengalaman antaranggota kitchen. Kendala tersebut menyebabkan Commis harus memiliki kemampuan adaptasi yang baik agar tetap mampu menjaga kualitas pekerjaan dalam kondisi operasional yang padat.

Namun, berdasarkan hasil observasi, Commis tetap berusaha mempertahankan kualitas produksi melalui penerapan SOP, komunikasi yang efektif, kerja sama tim, serta kedisiplinan dalam menjalankan tugas. Dukungan dari Chef de Partie dan seluruh anggota kitchen juga menjadi faktor penting dalam membantu Commis menghadapi berbagai kondisi operasional.

Berdasarkan pembahasan tersebut dapat disimpulkan bahwa peranan Commis dalam mendukung kualitas produksi Kitchen Department HARRIS Resort

Barelang Batam telah sesuai dengan konsep pengelolaan kitchen profesional. Peranan tersebut terlihat melalui penerapan SOP, penguasaan product knowledge, kemampuan komunikasi, penerapan hygiene dan food safety, serta kerja sama tim.

Dengan demikian, Commis tidak hanya berfungsi sebagai tenaga pembantu dalam operasional dapur, tetapi juga menjadi salah satu bagian penting yang berkontribusi terhadap keberhasilan produksi makanan. Peningkatan kualitas kerja Commis perlu terus dilakukan melalui pelatihan, evaluasi kerja, peningkatan keterampilan teknis, serta penguatan budaya kerja yang berorientasi pada kualitas produk makanan.

4.5 Solusi dan Rekomendasi Perbaikan

Berdasarkan hasil studi kasus mengenai peranan Commis dalam mendukung kualitas produksi Kitchen Department HARRIS Resort Barelang Batam, terdapat beberapa solusi dan rekomendasi perbaikan yang dapat dilakukan untuk meningkatkan efektivitas kerja Commis serta mempertahankan kualitas produk makanan yang dihasilkan. Upaya perbaikan tersebut mencakup peningkatan kompetensi sumber daya manusia, penguatan penerapan SOP, peningkatan koordinasi kerja, serta evaluasi secara berkelanjutan terhadap proses produksi kitchen.

Salah satu upaya yang perlu dilakukan adalah meningkatkan kompetensi Commis melalui pelatihan (training) secara berkala. Pelatihan dapat diberikan mengenai teknik dasar pengolahan makanan, preparation method, penggunaan peralatan kitchen, hygiene dan sanitation, food safety, serta pemahaman mengenai standard recipe. Pelatihan tersebut bertujuan agar Commis memiliki kemampuan teknis yang lebih baik sehingga mampu menjalankan tugas secara efektif dan menghasilkan pekerjaan yang sesuai dengan standar hotel.

Selain keterampilan teknis, pelatihan mengenai product knowledge juga perlu ditingkatkan. Commis harus memiliki pemahaman yang baik mengenai bahan makanan, karakteristik bahan, metode penyimpanan, serta proses pengolahan setiap menu yang diproduksi. Dengan penguasaan product knowledge yang baik, Commis dapat lebih mudah memahami instruksi chef, melakukan preparation dengan tepat, serta membantu menjaga konsistensi kualitas makanan.

Selain peningkatan kompetensi, penerapan briefing sebelum operasional kitchen perlu terus dioptimalkan. Briefing menjadi sarana penting bagi Executive Chef, Sous Chef, atau Chef de Partie untuk menyampaikan informasi mengenai jumlah produksi, menu yang akan dibuat, pembagian tugas, kebutuhan bahan, serta evaluasi terhadap pekerjaan sebelumnya. Melalui briefing yang efektif, setiap anggota kitchen termasuk Commis dapat memahami tanggung jawab masing-masing sehingga proses produksi berjalan lebih terorganisir.

Koordinasi dan komunikasi antaranggota kitchen juga perlu terus ditingkatkan. Commis tidak bekerja secara individu, melainkan menjadi bagian dari

sistem kerja yang melibatkan berbagai posisi seperti Executive Chef, Chef de Partie, Steward, dan Food and Beverage Service. Oleh karena itu, komunikasi yang jelas dan cepat sangat diperlukan agar informasi mengenai kebutuhan produksi, perubahan menu, maupun kendala operasional dapat segera ditindaklanjuti.

Manajemen hotel juga disarankan untuk melakukan evaluasi terhadap jumlah tenaga kerja kitchen, terutama pada periode dengan tingkat aktivitas produksi yang tinggi seperti akhir pekan, musim liburan, tingkat hunian hotel yang meningkat, maupun saat terdapat kegiatan banquet. Penyesuaian jumlah tenaga kerja dapat membantu mengurangi beban kerja Commis sehingga setiap proses produksi dapat dilakukan dengan lebih teliti tanpa mengurangi kualitas hasil makanan.

Selain itu, perlu dilakukan peningkatan terhadap sistem monitoring dan evaluasi kualitas produksi makanan secara berkala. Evaluasi dapat dilakukan melalui pengecekan standar preparation, kualitas bahan makanan, kebersihan area

kerja, serta kesesuaian hasil produksi dengan standard recipe. Hasil evaluasi tersebut dapat digunakan sebagai bahan perbaikan untuk meningkatkan efektivitas kerja Commis dan menjaga standar kualitas makanan.

Penerapan standar hygiene dan food safety juga perlu terus diperhatikan melalui pengawasan rutin dan pembiasaan kerja yang disiplin. Commis harus selalu diberikan pemahaman mengenai pentingnya kebersihan personal, sanitasi peralatan, penyimpanan bahan makanan, serta pencegahan kontaminasi silang. Hal tersebut bertujuan untuk memastikan produk makanan yang dihasilkan aman dan sesuai dengan standar keamanan pangan.

Selain evaluasi internal, manajemen juga dapat melakukan pengumpulan masukan dari departemen lain seperti Food and Beverage Service maupun melalui tanggapan tamu terhadap kualitas makanan yang disajikan. Informasi tersebut dapat menjadi bahan evaluasi bagi Kitchen Department untuk mengetahui kekurangan maupun kelebihan dalam proses produksi makanan.

Secara keseluruhan, peningkatan kualitas kerja Commis dapat dilakukan melalui pelatihan yang berkelanjutan, optimalisasi briefing operasional, peningkatan koordinasi antaranggota kitchen, penyesuaian tenaga kerja pada

kondisi ramai, serta evaluasi kualitas produksi secara rutin. Berbagai upaya tersebut diharapkan mampu meningkatkan peranan Commis dalam mendukung kelancaran operasional Kitchen Department HARRIS Resort Barelang Batam.

Dengan adanya peningkatan kompetensi dan sistem kerja yang lebih efektif, Commis tidak hanya berperan sebagai tenaga pendukung produksi, tetapi juga menjadi bagian penting dalam menjaga konsistensi kualitas

makanan, meningkatkan efisiensi kerja kitchen, serta mendukung terciptanya produk makanan yang sesuai dengan standar kualitas HARRIS Resort Barelang Batam.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil studi kasus yang dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI) di HARRIS Resort Barelang Batam, dapat disimpulkan bahwa commis memiliki peranan yang sangat penting dalam mendukung kualitas produksi kitchen. Peranan tersebut tidak hanya sebagai pelaksana proses produksi makanan, tetapi juga sebagai pihak yang bertanggung jawab menjaga kualitas bahan baku, kebersihan area kerja, keamanan pangan (*food safety*), serta kelancaran operasional kitchen melalui penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) secara konsisten.

Penerapan SOP dimulai dari proses penerimaan bahan baku (*receiving*), di mana commis melakukan pemeriksaan terhadap jenis, jumlah, kualitas, kesegaran, kondisi kemasan, dan tanggal kedaluwarsa bahan baku sebelum digunakan dalam proses produksi. Tahap ini menjadi langkah awal yang sangat penting karena kualitas bahan baku akan menentukan kualitas produk makanan yang dihasilkan. Dengan melakukan pemeriksaan secara teliti sesuai standar hotel, commis membantu memastikan bahwa hanya bahan baku yang memenuhi standar kualitas yang digunakan dalam proses pengolahan makanan.

Selanjutnya, commis melaksanakan pelabelan bahan baku (*labeling*) pada setiap bahan yang telah dibuka atau dipindahkan ke wadah penyimpanan. Pelabelan dilakukan dengan mencantumkan informasi mengenai nama bahan, tanggal penerimaan atau pembukaan, serta batas penggunaan. Penerapan sistem pelabelan ini memudahkan identifikasi bahan baku, mendukung penerapan sistem FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*), serta mengurangi risiko penggunaan bahan baku yang telah melewati masa simpan. Dengan demikian, kualitas dan keamanan bahan baku tetap terjaga hingga digunakan dalam proses produksi.

Peranan commis juga terlihat pada proses penyimpanan bahan baku, yaitu dengan menempatkan setiap bahan sesuai karakteristik dan suhu penyimpanan yang telah ditetapkan, seperti *dry storage*, *chiller*, maupun *freezer*. Selain memastikan bahan baku tersimpan pada tempat yang tepat, commis juga menjaga kerapian penataan bahan agar mudah diakses, mencegah kontaminasi silang, serta

mempertahankan kualitas bahan baku sebelum diolah menjadi makanan. Penerapan prosedur penyimpanan yang baik mendukung kelancaran operasional kitchen karena bahan baku selalu tersedia dalam kondisi yang layak digunakan.

Dalam pengendalian stok (stock control), commis berperan melakukan pemeriksaan jumlah persediaan, kondisi fisik bahan baku, masa kedaluwarsa, serta pencatatan penggunaan bahan secara berkala. Penerapan sistem FIFO dan FEFO membantu mengoptimalkan penggunaan bahan baku sehingga dapat meminimalkan pemborosan (*food waste*) dan menghindari kerugian akibat bahan yang rusak atau kedaluwarsa. Pengendalian stok yang dilakukan secara teratur juga mendukung kelancaran proses produksi karena kebutuhan bahan baku dapat dipenuhi sesuai dengan permintaan operasional kitchen.

Pada akhir kegiatan operasional, commis melaksanakan closing procedure dengan membersihkan area kerja, mencuci dan menyimpan peralatan, merapikan bahan baku, membuang limbah sesuai prosedur, serta memastikan seluruh area kitchen berada dalam kondisi bersih dan siap digunakan kembali pada operasional berikutnya. Kegiatan ini merupakan bagian dari penerapan SOP yang bertujuan menjaga kebersihan, sanitasi, keamanan pangan, dan efisiensi operasional kitchen.

Berdasarkan seluruh tahapan tersebut, dapat disimpulkan bahwa penerapan SOP oleh commis telah berjalan dengan baik dan memberikan kontribusi nyata terhadap kualitas produksi kitchen di HARRIS Resort Barelang Batam. Penerapan SOP membantu menjaga kualitas bahan baku, menghasilkan makanan yang memiliki cita rasa dan tampilan yang konsisten, meningkatkan efisiensi proses kerja, mengurangi tingkat kesalahan produksi, meminimalkan *food waste*, serta menjaga standar kebersihan dan keamanan pangan yang ditetapkan oleh hotel.

Dengan demikian, peranan commis tidak hanya terbatas pada membantu proses memasak, tetapi juga mencakup pengelolaan bahan baku, penerapan standar operasional, pengendalian kualitas, serta pemeliharaan kebersihan dan sanitasi kitchen. Seluruh peran tersebut saling berkaitan dan menjadi faktor penting dalam mendukung terciptanya proses produksi yang efektif dan efisien sehingga menghasilkan produk makanan yang berkualitas, memenuhi standar HARRIS Resort Barelang Batam, dan mampu memberikan kepuasan kepada tamu. Kesimpulan ini menunjukkan bahwa keberhasilan operasional kitchen sangat dipengaruhi oleh profesionalisme, kedisiplinan, dan konsistensi commis dalam

menjalankan tugas sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku.

1.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut;

a. Bagi HARRIS Resort Barelang Batam

Manajemen HARRIS Resort Barelang Batam diharapkan dapat terus mempertahankan dan meningkatkan penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) di area kitchen melalui pengawasan yang konsisten dan evaluasi secara berkala. Selain itu, perlu dilakukan pelatihan (training) secara rutin mengenai teknik pengolahan makanan, penerapan food safety, higiene dan sanitasi, serta pengelolaan bahan baku agar kemampuan dan kompetensi commis terus berkembang sesuai dengan standar industri perhotelan. Manajemen juga disarankan untuk memastikan ketersediaan bahan baku, peralatan, dan fasilitas kerja yang memadai sehingga proses produksi dapat berjalan lebih efektif dan efisien.

b. Bagi Departemen Kitchen

Departemen Kitchen diharapkan dapat terus meningkatkan koordinasi dan komunikasi antaranggota tim, mulai dari Executive Chef, Sous Chef, Chef de Partie, Demi Chef, hingga Commis. Kerja sama yang baik akan mempermudah proses produksi, mengurangi kesalahan kerja, dan meningkatkan efisiensi operasional. Selain itu, pengawasan terhadap penerapan sistem First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO) perlu dilakukan secara konsisten untuk menjaga kualitas bahan baku, mengurangi *food waste*, dan mendukung kelancaran proses produksi.

c. Bagi Commis

Commis diharapkan dapat terus meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kedisiplinan dalam menjalankan setiap tugas sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP). Commis juga perlu lebih teliti dalam melakukan penerimaan bahan baku, pelabelan, penyimpanan, pengendalian stok, serta menjaga kebersihan area kerja selama operasional berlangsung. Selain itu, kemampuan bekerja sama, berkomunikasi, dan beradaptasi dalam lingkungan kitchen perlu terus dikembangkan agar proses produksi berjalan dengan lancar dan kualitas makanan tetap terjaga sesuai standar HARRIS Resort Barelang Batam.

d. Bagi Mahasiswa Praktik Lapangan Industri (PLI)

Mahasiswa yang melaksanakan Praktik Lapangan Industri di bagian kitchen diharapkan memanfaatkan kesempatan magang untuk mempelajari seluruh proses operasional kitchen secara menyeluruh, mulai dari pengelolaan bahan baku hingga penyajian makanan. Mahasiswa juga perlu aktif bertanya, mengikuti arahan dari chef, serta menerapkan teori yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik kerja. Dengan demikian, mahasiswa dapat meningkatkan kompetensi teknis maupun keterampilan kerja yang dibutuhkan di industri perhotelan.

e. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini masih berfokus pada peranan commis dalam mendukung kualitas produksi kitchen melalui penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP). Oleh karena itu, peneliti selanjutnya disarankan untuk mengembangkan penelitian dengan mengkaji faktor-faktor lain yang memengaruhi kualitas produksi kitchen, seperti kompetensi sumber daya manusia, sistem pengendalian mutu (*quality control*), manajemen persediaan bahan baku, penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP), maupun pengaruh penggunaan teknologi dalam operasional kitchen. Penelitian selanjutnya juga dapat menggunakan pendekatan kuantitatif atau metode campuran (*mixed methods*) sehingga diperoleh hasil penelitian yang lebih komprehensif dan dapat menjadi bahan evaluasi bagi industri perhotelan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, F. D., & Ika, S. (2021). *Dampak Standar Operasional Prosedur terhadap Kinerja Karyawan dalam Meningkatkan Kualitas Produk (Makanan) serta Kepuasan Tamu di Hotel Yellow Star Ambarukmo*. *Mabha Jurnal*, 2(1), 59–69. DOI: 10.70018/mb.v2i1.22.
- Adiningtiah, T. R., Astuti, W., Puwanto, R. E., & Puspawigati, A. (2022). *Pengaruh Bahan Baku dan Proses Pembuatan terhadap Kualitas Produk Pastry di Sotis Hotel Kupang*. *Jurnal Pariwisata Tourista*, 2(2), 31–43.
- Facrureza, D., & Zanani, N. S. (2022). *Analisis Penerapan Persediaan Bahan Baku Makanan terhadap Persiapan Proses Produksi di Harris Vertu Hotel Harmoni Jakarta*. *Journal FAME: Food and Beverage, Product and Services*.
- Nurhayati, N., & Chaliq, A. F. (2024). *Sistem Penanganan Kualitas Section Cold Kitchen dalam Memperlancar Operasional Breakfast di Hotel Harris Convention Festival Citylink Bandung*. *Jurnal Nusantara*, 7(2), 47–61.
- Firmansyah, A., Rachmawati, A. N., & Chandra, C. N. (2024). *Studi Kemampuan Staf Pastry dan Bakery dalam Pembuatan Butter Croissant di Bagian Pastry & Bakery*. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 4(1), 1270–1283.

LAMPIRAN

Lampiran 1 1 Dokumen kegiatan PLI



Lampiran 1 2 LOGBOOK HARIAN KEGIATAN PLI 1

JANUARI

LOGBOOK KEGIATAN PENGALAMAN
LAPANGAN INDUSTRI I
DEPARTEMEN PARIWISATA
PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN
FAKULTAS PARIWISATA DAN PEROTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG

Nama : Rahma Fadilla
NIM : 24135193
Tempat PLI : HARRIS Resort Bareleng Batam
Waktu PLI : 21 Jan 2026 s.d 31 Jan 2026
Pembimbing PLI : Dr.Hijriyantomi Suyuthie,SIP,M.M
Supervisor : Bambang Haryanto
Departemen : Food & Beverage Product

No	Tanggal	Waktu	Σ Jam	Kegiatan	Keterangan
1	21 Januari 26	09.00-17.00	8 Jam	• Orientasi pengenalan lingkungan hotel,orientasi kerja,pengegnalan outlet,grooming,briefing.	Kerja
2	22 Januari 26	10.00-18.00	8 Jam	• Orientasi Mengenai Food and beverage Product dan Job Desk Trainee, Pengegnalan tempat kerja dan nama bahan, Cleaning area shift afternoon	Kerja
3	23 Januari 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
4	24 Januari 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
5	25 Januari 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
6	26 Januari 26	07.00 – 15.00	8 jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
7	27 Januari 26	07.00 -15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
8	28 Januari 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
9	29 Januari 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja

10	30 Januari 26			DAY OFF	Libur
11	31 Januari 26	07.00 – 15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja

Mengetahui,
Supervisor

Bambang Haryanto

Batam, 31 Januari 2026
Mahasiswa

Rahma Fadilla

FEBRUARI

LOGBOOK KEGIATAN PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI I DEPARTEMEN PARIWISATA PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN FAKULTAS PARIWISATA DAN PEROTELAN UNIVERSITAS NEGERI PADANG

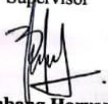
Nama : Rahma Fadilla
 NIM : 24135193
 Tempat PLI : HARRIS Resort Barclang Batam
 Waktu PLI : 21 Feb 2026 s.d 31 Feb 2026
 Pembimbing PLI : Dr.Hijriyantomi Suyuthie,SIP,M.M
 Supervisor : Bambang Haryanto
 Departmen : Food & Beverage Product

No	Tanggal	Waktu	Σ Jam	Kegiatan	Keterangan
1	1 Februari 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
2	2 Februari 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
3	3 Februari 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
4	4 Februari 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
5	5 Februari 26	05.00 – 14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
6	6 Februari 26			DAY OFF	Libur
7	7 Februari 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
8	8 Februari 26	07.00-15.00	8 jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya, prepare Lunch, closing lunch	kerja
9	9 Februari 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja

10	10 Februari 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
11	11 Februari 26	-	-	-	Libur
12	12 Februari 26	07.00 – 16.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
13	13 Februari 26	07.00-16.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
14	14 Februari 26	05.00-20.00	14 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
15	15 Februari 26	05.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
16	16 Februari 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
17	17 Februari 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
18	18 Februari 26	-	-	DAY OFF	Libur
19	19 Februari 26	05.00 – 14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
20	20 Februari 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
21	21 Februari 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
22	22 Februari 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
23	23 Februari 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
24	24 Februari 26	-	-	DAY OFF	Libur
25	25 Februari 26	05.00 – 14.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
26	26 Februari 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja

27	27 Februari 26	08.00-17.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
28	28 Februari 26	08.00-17.00	8 jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
Total Jumlah Jam			198 Jam	Jumlah Hari Kerja	24

Mengetahui,
Supervisor


Bambang Haryanto

Batam, 28 Februari 2026
Mahasiswa


Rahma Fadilla

MARET

LOGBOOK KEGIATAN PENGALAMAN
LAPANGAN INDUSTRI I
DEPARTEMEN PARIWISATA
PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN
FAKULTAS PARIWISATA DAN PEROTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG

Nama : Rahma Fadilla
NIM : 24135193
Tempat PLI : HARRIS Resort Barelang Batam
Waktu PLI : 01 Mar 2026 s.d 31 Mar 2026
Pembimbing PLI : Dr.Hijriyantomi Suyuthie,SIP,M.M
Supervisor : Bambang Haryanto
Departmen : Food & Beverage Product

No	Tanggal	Waktu	Σ Jam	Kegiatan	Keterangan
1	1 Maret 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
2	2 Maret 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
3	3 Maret 26			DAY OFF	Libur
4	4 Maret 26	08.00 – 17.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
5	5 Maret 26	08.00 – 17.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
6	6 Maret 26	08.00 – 17.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
7	7 Maret 26	08.00 – 17.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
8	8 Maret 26	08.00 – 17.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
9	9 Maret 26	08.00 – 17.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
10	10 Maret 26	06.00 - 15.00	8Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
11	11 Maret 26	06.00 - 15.00	8Jam	DAY OFF	Kerja
12	12 Maret 26	-	-	SAKIT.	S
13	13 Maret 26	-	-	SAKIT	S

14	14 Maret 26	05.00 - 14.00	8Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
15	15 Maret 26	05.00 - 14.00	8Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
16	16 Maret 26	05.00 - 14.00	8Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
17	17 Maret 26			DAY OFF	Libur
18	18 Maret 26	08.00-17.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
19	19 Maret 26	08.00-17.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
20	20 Maret 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
21	21 Maret 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
22	22 Maret 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja
23	23 Maret 26	05.00 - 14.00	8 Jam	• Prepare condimen iftar, Handle iftar, closing buffe, Cleaning	Kerja

				DAY OFF	Libur
25	25 Maret 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
26	26 Maret 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
27	27 Maret 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
28	28 Maret 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
29	29 Maret 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
30	30 Maret 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja

APRIL

LOGBOOK KEGIATAN PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI I DEPARTEMEN PARIWISATA PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN FAKULTAS PARIWISATA DAN PEROTELAN UNIVERSITAS NEGERI PADANG

Nama : Rahma Fadilla
 NIM : 24135193
 Tempat PLI : HARRIS Resort Barelang Batam
 Waktu PLI : 01 Apr 2026 s.d 30 Apr 2026
 Pembimbing PLI : Dr.Hijriyantomi Suyuthie,SIP,M.M
 Supervisor : Bambang Haryanto
 Departmen : Food & Beverage Product

No	Tanggal	Waktu	Σ Jam	Kegiatan	Keterangan
DAY OFF					
2	2 April 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
3	3 April 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
4	4 April 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
5	5 April 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
6	6 April 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
DAY OFF					
8	8 April 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
9	9 April 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja

10	10 April 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
11	11 April 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast ,Prepare condimen lunch , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Libur
12	12 April 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Libur
13	13 April 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
14	14 April 26			DAY OFF	Libur
15	15 April 26	06.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
16	16 April 26	06.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
17	17 April 26	06.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast ,Prepare condimen lunch , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
18	18 April 26	06.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast ,Prepare condimen lunch , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
19	19 April 26	06.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast ,Prepare condimen lunch , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
20	20 April 26	06.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast ,Prepare condimen lunch , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
21	21 April 26			DAY OFF	Libur
22	22 April 26	06.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast ,Prepare condimen lunch , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
23	23 April 26	06.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast ,Prepare condimen lunch , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
24	24 April 26	06.00-22.00	16 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast ,Prepare condimen lunch , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja

25	25 April 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast • Prepare condimen lunch , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
26	26 April 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast • Prepare condimen lunch , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
27	27 April 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast • Prepare condimen lunch , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
DAY OFF					
29	29 April 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast • Prepare condimen lunch , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
30	30 April 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast • Prepare condimen lunch , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
Total Jumlah Jam			219 Jam	Jumlah Hari Kerja	26

Mengetahui,
Supervisor


Bambang Haryanto

Batam, 30 April 2026
Mahasiswa


Rahma Fadilla

MEI

LOGBOOK KEGIATAN PENGALAMAN
LAPANGAN INDUSTRI I
DEPARTEMEN PARIWISATA
PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN
FAKULTAS PARIWISATA DAN PEROTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG

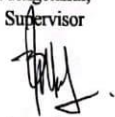
Nama : Rahma Fadilla
NIM : 24135193
Tempat PLI : HARRIS Resort Barelang Batam
Waktu PLI : 01 Mei 2026 s.d 31 Mei 2026
Pembimbing PLI : Dr.Hijriyantomi Suyuthie,SIP,M.M
Supervisor : Bambang Haryanto
Departemen : Food & Beverage Product

No	Tanggal	Waktu	Σ Jam	Kegiatan	Keterangan
1	1 Mei 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
2	2 Mei 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
3	3 Mei 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
4	4 Mei 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
5	5 Mei 26	05.00 – 14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
6	6 Mei 26	-	-	DAY OFF	Libur
7	7 Mei 26	-	-	DAY PAYMANT	Libur
8	8 Mei 26	-	-	DAY PAYMANT	Libur
9	9 Mei 26	-	-	DAY PAYMANT	Libur
10	10 Mei 26	-	-	DAY PAYMANT	Libur
11	11 Mei 26	-	-	DAY PAYMANT	Libur
12	12 Mei 26	-	-	DAY OFF	Libur

13	13 Mei 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
14	14 Mei 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
15	15 Mei 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
16	16 Mei 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
17	17 Mei 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
18	18 Mei 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
DAY OFF					Libur
20	20 Mei 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
21	21 Mei 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
22	22 Mei 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
23	23 Mei 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
24	24 Mei 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
25	25 Mei 26	07.00 – 16.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Libur
26	26 Mei 26	06.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
DAY OFF					Libur
28	28 Mei 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja

29	29 Mei 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
30	30 Mei 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
31	31 Mei 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
Total Jumlah Jam			205 Jam	Jumlah Hari Kerja	25

Mengetahui,
Supervisor



Bambang Haryanto

Batam, 31 Mei 2026
Mahasiswa



Rahma Fadilla

JUNI

LOGBOOK KEGIATAN PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI I DEPARTEMEN PARIWISATA PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN FAKULTAS PARIWISATA DAN PEROTELAN UNIVERSITAS NEGERI PADANG

Nama : Rahma Fadilla
 NIM : 24135193
 Tempat PLI : HARRIS Resort Barelang Batam
 Waktu PLI : 01 Jun 2026 s.d 30 Jun 2026
 Pembimbing PLI : Dr.Hijriyantomi Suyuthic,SIP,M.M
 Marketing Branding manager : Bambang Haryanto
 Departmen : Food & Beverage Product

No	Tanggal	Waktu	Σ Jam	Kegiatan	Keterangan
1	1 Jun 26	05.00 – 14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
2	2 Jun 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
3	3 Jun 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
4	4 Jun 26			DAY OFF	Libur
5	5 Jun 26	05.00 – 14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
6	6 Jun 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya..	Kerja
7	7 Jun 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
8	8 Jun 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
9	9 Jun 26	05.00 – 14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
10	10 Jun 26	05.00 – 14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja

11	11 Jun 26			DAY OFF	Libur
12	12 Jun 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
13	13 Jun 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
14	14 Jun 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
15	15 Jun 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
16	16 Jun 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
17	17 Jun 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
				DAY OFF	Libur
19	19 Jun 26	07.00 – 16.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Libur
20	20 Jun 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
21	21 Jun 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
22	22 Jun 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
23	23 Jun 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
24	24 Jun 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
				DAY OFF	Libur
26	26 Jun 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
27	27 Jun 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja

28	28 Jun 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya..	Kerja
29	29 Jun 26	07.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
30	30 Jun 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
Total Jumlah Jam			205 Jam	Jumlah Hari Kerja	25

Mengetahui,
Supervisor

Bambang Haryanto

Batam, 30 Juni 2026
Mahasiswa

Rahma Fadilla

JULI

**LOGBOOK KEGIATAN PENGALAMAN
LAPANGAN INDUSTRI I
DEPARTEMEN PARIWISATA
PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN
FAKULTAS PARIWISATA DAN PEROTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

Nama : Rahma Fadilla
NIM : 24135193
Tempat PLI : HARRIS Resort Barelang Batam
Waktu PLI : 01 Jul 2026 s.d 16 Jul 2026
Pembimbing PLI : Dr.Hijriyantomi Suyuthie,SIP,M.M
Marketing Branding manager : Bambang Haryanto
Departmen : Food & Beverage Product

No	Tanggal	Waktu	Σ Jam	Kegiatan	Keterangan
1	1 Jul 26	-	-	DAY OFF.	Libur
2	2 Jul 26	07.00 – 16.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
3	3 Jul 26	07.00-16.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
4	4 Jul 26	07.00-16.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
5	5 Jul 26	07.00-16.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
6	6 Jul 26	05.00 – 14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Libur
7	7 Jul 26	06.00-15.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
DAY OFF					Libur
9	9 Jul 26	05.00 – 14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
10	10 Jul 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
11	11 Jul 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya.	Kerja
12	12 Jul 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja

13	13 Jul 26	05.00-14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
14	14 Jul 26			DAY OFF	Libur
15	15 Jul 26	07.00-16.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
16	16 Jul 26	07.00 – 16.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
17	17 Jul 26	05.00 = 14.00	8 Jam	• Prepare breakfast, incharge breakfast , closing buffe, lanjut prepare breakfast untuk selanjutnya	Kerja
18	18 Jul 26			LAST DAY	Kerja
Total Jumlah Jam			96 Jam	Jumlah Hari Kerja	12

Mengetahui,
Supervisor



Bambang Haryanto

Batam, 18 Juli 2026
Mahasiswa



Rahma Fadilla

Lampiran 1 3 LEMBAR PENILAIAN INDUSTRI

DATA PESERTA/MAHASISWA MAGANG

NAMA PESERTA/MAHASISWA	:	RAHMA FADILLA
NIM	:	24135193
PROGRAM STUDI	:	MANAJEMEN PERHOTELAN (DA)
DEPARTEMEN	:	PARIWISATA
NAMA DOSEN PEMBIMBING	:	Dr. HIJRIYANTOMI SUYUTHIE, S.P. M.M.
NAMA SUPERVISOR	:	BAMBANG HARYANTO
NAMA INDUSTRI	:	HARRIS RESORT BARELANG BATAM
ALAMAT INDUSTRI	:	JL. TRANS BARELANG, TEMBESI, KEC. SAGULLING BATAM
KOTA	:	BATAM
PROVINSI	:	KEPULAUAN RIAU
SEMESTER	:	1 (EMPAT)

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 : RAHMA FADILLA
 Program Studi : MANAJEMEN PERHOTELAN (Da)
 Nama Industri : HABIST RESORT BABELANG BATAM
 Bidang Magang : FOOD AND BEVERAGES PRODUCT

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	

Instrumen Penilaian Magang Berdampak

2

	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 = $\frac{\text{Total Skor}}{70} \times 100 = 87,14$

Dosen Pembimbing

NIP/MDN.

Batam, ... 29-06-2026

Supervisor,



 BAMBANG H.

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 : RAHMA FADILLA
Program Studi : MANAJEMEN PERHOTELAN (D1)
Nama Industri : HARRIS RESORT BABELANG BATAM
Bidang Magang : FOOD AND BEVERAGES PRODUCT

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 = $\frac{\text{Total Skor}}{30} \times 100 = 80$

Dosen Pembimbing

NIP/NIDN.

Batam, 29-06-2026
Supervisor,


HARRIS
RESORT
Babelang - Batam
BAMBANG H.

Instrumen 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 : RAHMA FADILLA
Program Studi : MANAJEMEN PERHOTELAN (Da)
Nama Industri : HARRIS RESORT BARELANG BATAM
Bidang Magang : FOOD AND BEVERAGES PRODUCT

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 = $\frac{\text{Total Skor}}{25} \times 100 = 84$

Dosen Pembimbing



NIP/NIDN.

Batam, 29-06-2026

Supervisor,


HARRIS
RESORT
Batam

BAMBANG H.

INSTRUMEN PENILAIAN DOSEN PEMBIMBING

LEMBAR PENILAIAN KEMAMPUAN MEMBUAT LAPORAN

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**.

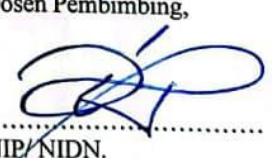
Nama Mahasiswa : RAHMA FADILLA
Program Studi : MANAJEMEN PERHOTELAN
Nama Industri : HARRIS RESORT BARELANG BATAM
Bidang Magang : FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

No	Aspek yang Dinilai	Skala					Catatan
1	Penguasaan kaidah penulisan karya ilmiah di dalam Bahasa Indonesia	1	2	3	4	(5)	
2	Kemampuan menyerap dan menginterpretasikan informasi ide/ petunjuk yang diberikan oleh dosen pembimbing	1	2	3	4	(5)	
3	Kemampuan mengemukakan dan mempertahankan ide secara sistematis selama melakukan konsultasi laporan dengan dosen pembimbing	1	2	3	(4)	5	
4	Kemampuan menentukan sendiri kejanggalan yang terdapat pada tulisan (Isi artikel)	1	2	3	4	(5)	
5	Inisiatif mengemukakan dan melengkapi data/informasi yang diperlukan	1	2	3	4	(5)	
Jumlah Skor							
Total Skor (Jumlahkan semua Jumlah Skor dari tiap kolom)							

Catatan : Nilai = $\frac{\text{Total Skor}}{25} \times 100 = \dots\%$

Padang, ...

Dosen Pembimbing,


.....
NIP/NIDN.

Instrumen Penilaian Magang Berdampak

INSTRUMEN PENILAIAN DOSEN PEMBIMBING

LEMBAR PENILAIAN KEMAMPUAN MEMPRESENTASIKAN HASIL LAPORAN

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**.

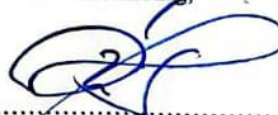
Nama Mahasiswa : RAHMA FADILLA
 Program Studi : MANAJEMEN PERHOTELAN
 Nama Industri : HARRIS RESORT BARELANG BATAM
 Bidang Magang : FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

No	Aspek yang Dinilai	Skala					Catatan
1	Kepercayaan diri	1	2	3	4	5	
2	Kejelasan Bahasa dan intonasi	1	2	3	4	5	
3	Informasi yang disajikan (lengkap, sesuai pedoman, dilengkapi dokumentasi)	1	2	3	4	5	
4	Kualitas bahan presentasi (ppt atau canva)	1	2	3	4	5	
5	Manajemen waktu	1	2	3	4	5	
Jumlah Skor							
Total Skor (Jumlahkan semua Jumlah Skor dari tiap kolom)							

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

Padang, ...

Dosen Pembimbing,



.....
NIP/NIDN.

REKAPITULASI PENILAIAN MAGANG

1. Nilai Kompetensi (30%)	= 87,14
2. Nilai Disiplin dan Tanggungjawab (15%)	= 80
3. Nilai Sikap (15%)	= 84
4. Nilai Laporan (30%)	= 96
5. Nilai Presentasi Laporan (10%)	= 100

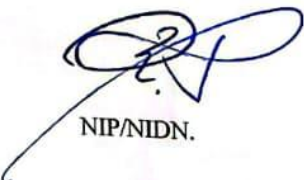
$$\begin{aligned} \text{NILAI AKHIR (NA)} &= (30\% \times \text{Kompetensi}) + (15\% \times \text{Disiplin dan Tanggungjawab}) + \\ &\quad (15\% \times \text{Sikap}) + (30\% \times \text{Laporan}) + (10\% \times \text{Presentansi Laporan}) \\ &= 89,542 \end{aligned}$$

Nilai Huruf = 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, ...
Dosen Pembimbing


NIP/NIDN.

Lampiran 1 4 LEMBAR KONSULTASI DOSEN PEMBIMBING



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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.



CATATAN KONSULTASI DENGAN DOSEN PEMBIMBING

Nama Mahasiswa : Rahma Fadilla
 Departemen /NIM : Pariwisata/24135193
 Tempat PLI : Harris resort Barelang Batam

Tanggal	Topik/Masalah yang Dibahas	Saran Perbaikan	Paraf Dosen
12 Juli 20	- Pengajuan Judul Laporan PLI	ACC Judul	
15 Juli 20	- Revisi Laporan PLI Format PLI Studi Kasus		
23 Juli 20	- Revisi Laporan Bab 2 Kerangka Pemikiran dan Pembahasan		
24 Juli 20	- Acc Laporan	Acc	

Diketahui oleh:
 Dosen Pembimbing

Dr. Hijriyanti Suyuthie, SIP, M.M
NIP.197809032010121001

Lampiran 1 5 LEMBAR KONSULTASI INDUSTRI



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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) : RAHMA FADILLA
 Unit Kegiatan Praktek : HARRIS RESORT BARELANG BATAM
 Nama Perusahaan/Industri : BAMBANG HARYANTO
 Jadwal Kegiatan : CHEF DE PARTIE
 Nama Supervisor(Penilai) : CHEF DE PARTIE
 Jabatan Supervisor di Perusahaan : CHEF DE PARTIE

No	Hari/Tanggal	Topik/ Masalah Yang Dibahas	Saran Perbaikan	Paraf
1	10 Juli 20	Pengajuan Judul laporan		h
2	12 Juli 20	Wawancara Permasalahan		h
3	15 Juli 20	Pembelajaran laporan Studi kasus		h
4	16 Juli 20	konsultasi laporan dengan Supervisor		h

.....

BAMBANG HARYANTO
 Tanda tangan nama penilai stempel
 Perusahaan

Lampiran 1 6 SERTIFIKAT MAGANG



Trainee Name	Rahma Fadilla
Department	F&B Product
School Name	Universitas Negeri Padang
Period	21-Jan-2026 to 20-Jul-2026

Unsur Penilaian (Assessment)	Uraian (Topics)	Nilai Angka (Point)	Nilai Huruf (Code)
Work Ability	Ability to receive the explanation	3.9	A
	Loyalty and work skill	3.9	A
	Work quality	3.9	A
	Team work	3.9	A
	Decision maker	3.9	A
	Responsibility and Diligence	3.9	A
Personality	Attendance	3.9	A
	Discipline	3.9	A
	Attitude	3.9	A
	Grooming	3.9	A
	Cleanliness	3.9	A
HR Quality Control	Monthly Assessment	4.0	A
	Learning Assessment	4.0	A
	Training Attendance	4.0	A
	Leadership	4.0	A
	Sense of Belonging	4.0	A
	Performance	4.0	A
Score Average		3,9	A

Score	Grade	Category
3,6 - 4,0	A	Excellent
2,8 - 3,5	B	Good
2,0 - 2,7	C	Enough
1,2 - 1,9	D	Poor

**SARAN &
KRITIK
(Evaluation)**

Find something good in every day

Chef Taufik Liam Hidayat
Executive Chef

Muhammad Arif Ramadhan
Learning and Development
Coordinator