

LAPORAN STUDI KASUS
PENGARUH PENINGKATAN TINGKAT OCCUPANCY
HOTEL TERHADAP BEBAN KERJA DEPARTEMEN
PASTRY
DI HOTEL MARRIOTT BATAM HARBOUR BAY

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



Oleh:

Paulina Putri Mulya

NIM : 24386021

Dosen Pembimbing: Yuke Permata Lisna,SST,M,Par
Supervisor : Arko Iskandar (Pastry Chef)

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

HALAMAN PENGESAHAN FAKULTAS

**Laporan ini disampaikan untuk memenuhi sebagian dari persyaratan
Magang Bersertifikat I FPP-UNP
Semester Januari-Juni 2026**

Oleh:

Paulina Putri Mulya

NIM : 24386021

**Program Studi D4 Manajemen Perhotelan
Departemen Pariwisata**

Diperiksa dan Disahkan oleh:

Dosen Pembimbing



Yuke Permata Lisma, S. ST. M. Par
NIP.198910252024062001

a.n. Dekan FPP-UNP

Koordinator Unit Hubungan Industri



Vischa Mansyera Pratama, M.Pd
NIP.199502132022032020

HALAMAN PENGESAHAN INDUSTRI

**Laporan ini disampaikan untuk memenuhi sebagian dari Persyaratan
Magang Bersertifikat I
Semester Januari-Juni 2026**

Oleh:

**Paulina Putri Mulya
NIM: 24386021**

**Program Studi D4 Manajemen Perhotelan
Departemen Pariwisata**

Diperiksa dan disahkan oleh:

Pembimbing dari Industri



**Arko Iskandar
*Partry Chef***



**Bentang Wiseka
*L&D Supervisor Human Resources***

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat melaksanakan dan menyelesaikan penyusunan Laporan Magang bersertifikat I yang dilaksanakan di Batam Marriott Hotel Harbour Bay dengan baik dan tepat waktu. Laporan ini diselesaikan untuk memenuhi sebagai persyaratan pelaksanaan magang bersertifikat I Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang semester Januari-Juni 2026. Selama proses pelaksanaan magang hingga penyusunan laporan ini, penulis memperoleh banyak pengalaman, pengetahuan, serta bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof.Dra Asmar Yulastri, M.Pd,Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Vischa Mansyera Pratama, M.Pd, selaku Koordinator Unit Hubungan Industri Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Pasaribu, SST.Par, M.Si.Par, CHE, selaku Kepala Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Fadilah, M.Pd, selaku Koordinator Pengalaman Lapangan Industri Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Khairani Saladin, S.E., M.Sc. selaku Dosen Penasehat Akademik.
6. Ibu Yuke Permata Lisna, S.ST.M.Par Dosen Pembimbing Pengalaman Lapangan Industri yang telah membantu dalam proses pembuatan laporan ini.
7. William Boulton-Smith selaku *General Manager* Batam Marriott Hotel Harbour Bay.
8. Bapak Bentang Wiseka selaku *L&D Supervisor Human Resources* Batam Marriott Hotel Harbour Bay.
9. Bapak Arko Iskandar selaku *Pastry Chef* Batam Marriott Hotel Harbour

Bay .

10. Seluruh *Staff Pastry* Batam Marriott Hotel Harbour Bay yang telah membantu selama proses magang ini berlangsung.

Penulis menyadari bahwa laporan magang ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan dan penyempurnaan laporan ini di masa yang akan datang. Penulis berharap laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca

.

Batam , 20 Juni 2026
Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Pm' followed by a stylized flourish.

Paulina Putri Mulya

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN FAKULTAS	i
HALAMAN FAKULTAS INDUSTRI	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
ABSTRAK	ix
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Rumusan Masalah.....	3
D. Tujuan Studi Kasus	4
E. Manfaat Studi Kasus	5
BAB II	7
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Landasan Teori.....	7
B. Penelitian Terdahulu	11
C. Kerangka Pemikiran.....	13
BAB III	15
METODE STUDI KASUS	15
A. Jenis Penelitian.....	15
B. Lokasi dan Waktu PLI	15
C. Profil Organisasi/Perusahaan	16
D. Subjek dan Objek Studi Kasus.....	17

E. Teknik Pengumpulan Data (Observasi, Wawancara, Dokumentasi) ..	17
F. Teknik Analisis Data.....	19
BAB IV	22
HASIL DAN PEMBAHASAN	22
A. Gambaran Umum Kasus	22
B. Temuan Studi Kasus	23
C. Analisis Permasalahan.....	24
D. Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu.....	24
E. Solusi atau Rekomendasi Perbaikan	25
BAB V	26
KESIMPULAN.....	26
DAFTAR PUSTAKA.....	28
LAMPIRAN.....	30
A. Pedoman Wawancara.....	30
B. Hasil Observasi	31
C. Dokumentasi Kegiatan.....	32
D. Surat Keterangan PLI.....	37
E. <i>Logbook</i>	37
F. Lembar Konsultasi dengan Dosen Pembimbing PLI.....	62
G. Lembar Konsultasi dengan <i>Supervisor</i>	62
H. Data Pendukung Lainnya	63

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Penelitian Terdahulu	11
Tabel 2 Kondisi Operasional	23
Tabel 3 Hasil Observasi	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Batam Marriott Hotel Harbour Bay	16
Gambar 2	Struktur Organisasi Batam Marriott Hotel Harbour Bay	18
Gambar 3	<i>Pastry</i>	40
Gambar 4	<i>Chocolate Room</i>	41
Gambar 5	Pembuatan Adonan	42
Gambar 6	<i>Mixer</i>	43
Gambar 7	<i>Area Steward</i>	43
Gambar 8	<i>Plating Dessert</i>	43
Gambar 9	Pembuatan <i>Vip Amenities</i>	43
Gambar 10	<i>Breakfast Buffet</i>	44
Gambar 11	Foto Bersama	44
Gambar 12	<i>Brifing</i>	44
Gambar 13	<i>Walk in Chiller</i>	44
Gambar 14	<i>Walk in Freezer</i>	45
Gambar 15	Oven dan Mesin <i>Proving</i>	45
Gambar 16	<i>Dry Store Pastry</i>	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A Pedoman Wawancara	32
Lampiran B Hasil Observasi	33
Lampiran C Dokumentasi Kegiatan	34
Lampiran D Surat Keterangan PLI.....	37
Lampiran E <i>Logbook</i>	37
Lampiran F Lembar Konsultasi dengan Dosen Pembimbing PLI	62
Lampiran G Lembar Konsultasi dengan <i>Supervisor</i>	62
Lampiran H Data Pendukung Lainnya	63

ABSTRAK

Peningkatan tingkat *occupancy* hotel merupakan salah satu indikator keberhasilan operasional yang berdampak pada meningkatnya kebutuhan pelayanan di berbagai departemen, termasuk Departemen *Pastry*. Meningkatnya jumlah tamu menyebabkan peningkatan volume produksi roti, kue, dan hidangan penutup sehingga berpotensi meningkatkan beban kerja karyawan. Apabila kondisi tersebut tidak diimbangi dengan perencanaan tenaga kerja dan pengelolaan operasional yang efektif, kualitas produk dan pelayanan dapat mengalami penurunan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh peningkatan tingkat *occupancy* hotel terhadap beban kerja Departemen *Pastry* di Marriott Batam Harbour Bay serta mengidentifikasi upaya yang dapat dilakukan untuk menjaga efektivitas operasional departemen. Metode yang digunakan adalah studi kasus dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung terhadap aktivitas operasional Departemen *Pastry*, wawancara dengan staf dan *supervisor*, serta dokumentasi berupa data tingkat *occupancy* hotel dan laporan produksi sebagai pendukung analisis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan tingkat *occupancy* hotel berpengaruh terhadap meningkatnya volume produksi, intensitas kerja, pengaturan waktu kerja, serta kebutuhan koordinasi antarstaf di Departemen *Pastry*. Kondisi tersebut menyebabkan peningkatan beban kerja karyawan, terutama pada periode tingkat hunian hotel yang tinggi. Oleh karena itu, diperlukan perencanaan tenaga kerja yang lebih efektif, penjadwalan kerja yang disesuaikan dengan tingkat *occupancy*, serta pengelolaan produksi yang terstruktur agar beban kerja tetap seimbang dan kualitas produk maupun pelayanan kepada tamu tetap terjaga.

Kata Kunci: *Occupancy* Hotel, Beban Kerja, Departemen *Pastry*, Operasional Hotel.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor jasa yang memiliki peran penting dalam mendukung pertumbuhan pariwisata dan perekonomian suatu daerah. Hotel tidak hanya menyediakan jasa akomodasi, tetapi juga berbagai fasilitas pendukung seperti makanan dan minuman, ruang pertemuan, rekreasi, serta pelayanan lainnya yang bertujuan memberikan kepuasan kepada tamu. Menurut Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata, usaha hotel merupakan penyedia jasa akomodasi yang dilengkapi dengan pelayanan makanan dan minuman serta jasa lainnya yang dikelola secara komersial. Oleh karena itu, keberhasilan operasional hotel sangat ditentukan oleh kemampuan seluruh departemen dalam memberikan pelayanan yang berkualitas. Salah satu indikator utama keberhasilan operasional hotel adalah tingkat *occupancy* atau tingkat hunian kamar. Menurut *American Hotel & Lodging Association (AHLA)*, tingkat *occupancy* merupakan persentase kamar yang berhasil terjual dibandingkan dengan jumlah kamar yang tersedia pada periode tertentu. Semakin tinggi tingkat *occupancy*, semakin tinggi pula tingkat pemanfaatan fasilitas hotel serta semakin besar aktivitas operasional yang harus dilaksanakan. Tingginya tingkat hunian menunjukkan meningkatnya jumlah tamu yang menggunakan berbagai fasilitas hotel, sehingga seluruh departemen dituntut mampu memberikan pelayanan secara efektif, efisien, dan konsisten sesuai standar operasional.

Peningkatan tingkat *occupancy* memberikan dampak langsung terhadap seluruh departemen operasional hotel, salah satunya adalah *Food and Beverage Product Department*. Departemen ini bertanggung jawab dalam mengolah berbagai produk makanan yang akan disajikan kepada tamu hotel. Salah satu bagian penting di dalamnya adalah Departemen *Pastry*, yaitu bagian yang memiliki tanggung jawab dalam memproduksi berbagai jenis *bread*, *cake*, *dessert*, *viennoiserie*, *cookies*, *chocolate confectionery*, *VIP amenities*, serta produk *bakery* dan *pastry* lainnya untuk memenuhi kebutuhan restoran, *breakfast buffet*, *room service*, *banquet*, *coffee break*, hingga acara *meeting*, *incentive*, *conference*, dan *exhibition* (MICE).

Menurut Jerald W. Chesser (*The Art and Science of Culinary Preparation*), Departemen *Pastry* merupakan unit produksi yang memerlukan ketelitian tinggi karena setiap produk harus memenuhi standar kualitas, konsistensi rasa, tekstur, tampilan, serta keamanan pangan. Berbeda dengan produksi makanan utama (*hot kitchen*), proses produksi *pastry* memiliki karakteristik yang lebih kompleks karena sebagian besar produk memerlukan tahapan persiapan yang panjang, ketepatan formula, pengendalian suhu, fermentasi, dekorasi, hingga penyimpanan yang sesuai standar. Oleh karena itu, Departemen *Pastry* dituntut memiliki kemampuan perencanaan produksi (*production planning*), pengendalian kualitas (*quality control*), serta koordinasi kerja yang baik agar seluruh kebutuhan operasional hotel dapat terpenuhi tepat waktu tanpa mengurangi kualitas produk. Dalam operasional hotel, peningkatan tingkat *occupancy* menyebabkan meningkatnya permintaan terhadap seluruh produk *pastry*. Semakin banyak tamu yang menginap, maka semakin besar kebutuhan roti untuk *breakfast buffet*, *dessert*, restoran, produk *coffee break*, *banquet*, hingga *VIP amenities*. Kondisi tersebut mengakibatkan volume produksi meningkat sehingga memerlukan tenaga kerja, waktu, dan koordinasi yang lebih besar dibandingkan pada saat tingkat hunian normal.

Menurut Tarwaka (2021), beban kerja adalah sejumlah pekerjaan yang harus diselesaikan oleh seseorang dalam jangka waktu tertentu sesuai kapasitas fisik maupun mental yang dimilikinya. Beban kerja dapat berupa beban kerja fisik maupun beban kerja mental. Sementara itu, Permendagri Nomor 12 Tahun 2008 menjelaskan bahwa beban kerja merupakan besaran pekerjaan yang harus dipikul oleh suatu jabatan atau unit organisasi yang merupakan hasil kali antara volume kerja dengan norma waktu. Apabila beban kerja melebihi kemampuan tenaga kerja atau tidak diimbangi dengan jumlah sumber daya manusia yang memadai, maka dapat menimbulkan kelelahan kerja, penurunan produktivitas, meningkatnya kesalahan kerja, serta menurunkan kualitas pelayanan.

Batam Marriott Hotel Harbour Bay merupakan hotel berbintang lima yang berada di kawasan Harbour Bay, Kota Batam, dan merupakan bagian dari jaringan internasional Marriott International. Hotel ini memiliki fasilitas akomodasi premium, restoran, ballroom, ruang pertemuan, pusat kebugaran, kolam renang,

serta berbagai fasilitas pendukung lainnya yang melayani tamu bisnis maupun wisatawan domestik dan mancanegara. Sebagai hotel yang berada di kawasan strategis dekat pelabuhan internasional Harbour Bay, tingkat *occupancy* hotel relatif tinggi, terutama pada akhir pekan, musim liburan, serta saat penyelenggaraan kegiatan *MICE*. Kondisi tersebut menyebabkan seluruh departemen operasional, termasuk Departemen *Pastry*, harus mampu meningkatkan kapasitas produksi untuk memenuhi kebutuhan tamu tanpa mengurangi standar kualitas yang telah ditetapkan oleh *Marriott International*.

Selama melaksanakan Praktik Lapangan Industri (PLI) di Departemen *Pastry* Batam Marriott Hotel Harbour Bay, penulis terlibat langsung dalam berbagai aktivitas operasional, seperti memproduksi roti untuk *breakfast buffet*, membuat *dessert*, menyiapkan adonan *pancake*, *waffle*, dan *crêpes*, menyiapkan *VIP amenities*, membantu produksi *bakery*, menangani pesanan *à la carte*, serta melakukan *dessert plating*. Berdasarkan hasil observasi, peningkatan tingkat *occupancy* hotel menyebabkan meningkatnya jumlah produksi, intensitas aktivitas kerja, kebutuhan lembur pada kondisi tertentu, serta koordinasi antarstaf yang semakin kompleks agar seluruh produk tersedia tepat waktu. Meskipun operasional Departemen *Pastry* telah dilaksanakan sesuai *Standard Operating Procedure (SOP)* *Marriott International*, peningkatan tingkat *occupancy* masih menimbulkan tantangan berupa meningkatnya beban kerja karyawan. Bertambahnya volume pesanan, padatnya jadwal produksi, serta keterbatasan jumlah tenaga kerja pada periode tingkat hunian tinggi berpotensi menyebabkan kelelahan kerja, menurunkan efektivitas operasional, dan memengaruhi kualitas produk apabila tidak diimbangi dengan perencanaan tenaga kerja, pembagian tugas, serta pengelolaan produksi yang efektif. Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan kajian mengenai pengaruh peningkatan tingkat *occupancy* hotel terhadap beban kerja Departemen *Pastry* di Batam Marriott Hotel Harbour Bay. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai hubungan antara tingkat hunian hotel dengan beban kerja karyawan serta menjadi masukan bagi manajemen dalam menyusun strategi pengelolaan tenaga kerja dan operasional Departemen *Pastry* agar produktivitas dan kualitas pelayanan tetap terjaga

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan hasil observasi selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI) di Departemen *Pastry* Batam Marriott Hotel Harbour Bay, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Peningkatan tingkat *occupancy* hotel menyebabkan meningkatnya permintaan produk *pastry* untuk kebutuhan *breakfast buffet*, *evening cocktail*, *banquet*, *room service*, dan *VIP amenities*.
2. Meningkatnya volume produksi pada periode *occupancy* tinggi menyebabkan beban kerja karyawan Departemen *Pastry* semakin meningkat.
3. Keterbatasan jumlah tenaga kerja (*manpower*) di Departemen *Pastry* pada saat tingkat *occupancy* tinggi menyebabkan pembagian tugas menjadi kurang optimal sehingga beban kerja karyawan tidak seimbang.
4. Pengaturan jadwal produksi dan koordinasi antaranggota tim menjadi lebih kompleks untuk memastikan seluruh kebutuhan operasional hotel dapat terpenuhi tepat waktu.
5. Keterbatasan tenaga kerja mengakibatkan penerapan *Standard Operating Procedure (SOP)* belum dapat dilaksanakan secara optimal, terutama dalam menjaga ketepatan waktu produksi, konsistensi kualitas produk, dan efektivitas proses kerja selama periode dengan tingkat *occupancy* yang tinggi.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam studi kasus ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana pengaruh peningkatan tingkat *occupancy* hotel terhadap permintaan produk *pastry* di Batam Marriott Hotel Harbour Bay?
2. Bagaimana pengaruh peningkatan volume produksi akibat tingginya tingkat *occupancy* hotel terhadap beban kerja karyawan Departemen *Pastry*?
3. Bagaimana pengaruh keterbatasan tenaga kerja terhadap pembagian beban kerja di Departemen *Pastry* pada saat tingkat *occupancy* hotel tinggi?

4. Bagaimana pengaturan jadwal produksi dan koordinasi antaranggota tim dilakukan agar operasional Departemen *Pastry* tetap berjalan efektif pada saat tingkat *occupancy* hotel tinggi?
5. Bagaimana pengaruh keterbatasan tenaga kerja terhadap penerapan *Standard Operating Procedure (SOP)* di Departemen *Pastry* selama periode tingkat *occupancy* hotel tinggi?

D. Tujuan Studi Kasus

Tujuan yang ingin dicapai dalam studi kasus ini terbagi menjadi yaitu tujuan umum dan khusus sebagai berikut:

1. Tujuan Umum

Mengetahui dampak peningkatan tingkat *occupancy* hotel terhadap operasional Departemen *Pastry* di Batam Marriott Hotel Harbour Bay, khususnya dalam aspek permintaan produk, beban kerja karyawan, pengaturan operasional, serta koordinasi tim.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh peningkatan tingkat *occupancy* hotel terhadap peningkatan permintaan produk pastry untuk memenuhi kebutuhan operasional, seperti *breakfast buffet*, restoran, *banquet*, *room service*, dan *VIP amenities*.
- b. Menganalisis pengaruh peningkatan volume produksi akibat tingginya tingkat *occupancy* hotel terhadap beban kerja karyawan Departemen *Pastry*.
- c. Mengetahui penerapan pengaturan jadwal produksi dan pembagian tugas dalam menjaga efektivitas operasional Departemen *Pastry* selama periode tingkat *occupancy* hotel yang tinggi.
- d. Menganalisis peran koordinasi dan kerja sama antar anggota tim dalam mendukung kelancaran proses produksi serta mempertahankan kualitas produk pastry selama periode peningkatan tingkat *occupancy* hotel.

E. Manfaat Studi Kasus

Hasil studi kasus ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut.

1. Bagi Penulis

Studi kasus ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan pengalaman penulis mengenai pengaruh tingkat *occupancy* hotel terhadap beban kerja di Departemen *Pastry*. Selain itu, penelitian ini menjadi sarana untuk menerapkan teori yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik operasional di industri perhotelan, khususnya dalam pengelolaan produksi, pembagian tugas, dan penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP).

2. Bagi Batam Marriott Hotel Harbour Bay

Studi kasus ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dan evaluasi bagi manajemen Batam Marriott Hotel Harbour Bay, khususnya Departemen *Pastry*, dalam mengoptimalkan perencanaan tenaga kerja, pengaturan jadwal kerja, pembagian tugas, serta penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada saat tingkat *occupancy* hotel tinggi. Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat membantu meningkatkan efektivitas operasional, menjaga kualitas produk, dan mempertahankan kepuasan tamu.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Studi kasus ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya yang ingin mengkaji topik mengenai tingkat *occupancy* hotel, beban kerja karyawan, manajemen operasional hotel, maupun pengelolaan Departemen *Pastry*. Selain itu, penelitian ini dapat menjadi dasar untuk mengembangkan penelitian dengan variabel, metode, atau objek penelitian yang berbeda sehingga menghasilkan kajian yang lebih komprehensif.

4. Bagi Departemen Pariwisata

Studi kasus ini diharapkan dapat memberikan informasi dan masukan bagi Departemen Pariwisata mengenai pentingnya pengelolaan sumber daya manusia dan operasional pada industri perhotelan dalam menghadapi peningkatan tingkat hunian hotel. Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi salah satu referensi dalam mendukung pengembangan kualitas pelayanan, peningkatan kompetensi tenaga kerja, serta penguatan daya saing industri pariwisata, khususnya pada sektor perhotelan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teori

1. Tingkat Occupancy Hotel (*Occupancy Rate*)

a. Pengertian Tingkat Occupancy Hotel

Tingkat *occupancy* (*occupancy rate*) merupakan salah satu indikator utama dalam mengukur kinerja operasional hotel. Indikator ini menunjukkan persentase kamar yang berhasil terjual dibandingkan dengan jumlah kamar yang tersedia dalam periode tertentu. Semakin tinggi tingkat *occupancy*, semakin tinggi pula tingkat pemanfaatan kapasitas hotel dan aktivitas operasional yang harus dijalankan.

Menurut Denton dan Sandstrom (2021), *occupancy rate* merupakan ukuran utama yang menggambarkan tingkat permintaan terhadap kamar hotel dan menjadi dasar dalam pengambilan keputusan operasional maupun strategi *revenue management*. Peningkatan *occupancy* tidak hanya memengaruhi pendapatan hotel, tetapi juga meningkatkan aktivitas pelayanan di seluruh departemen operasional. Selanjutnya, Butters (2020) menjelaskan bahwa tingkat *occupancy* mencerminkan tingkat pemanfaatan kapasitas hotel (*capacity utilization*). Ketika tingkat hunian meningkat, kebutuhan sumber daya, tenaga kerja, serta aktivitas operasional juga meningkat sehingga hotel harus mampu menyesuaikan kapasitas operasional agar kualitas pelayanan tetap terjaga. Sementara itu, penelitian Kim, Lee, dan Han (2022) menjelaskan bahwa peningkatan tingkat *occupancy* memberikan dampak yang berbeda terhadap pengalaman tamu. Pada tingkat hunian yang sangat tinggi, kualitas interaksi pelayanan dapat menurun apabila hotel tidak mampu mengelola beban operasional secara efektif. Oleh karena itu, peningkatan *occupancy* harus diimbangi dengan kesiapan sumber daya manusia dan pengelolaan operasional yang baik.

Berdasarkan teori di atas, dapat disimpulkan bahwa tingkat *occupancy* hotel merupakan persentase keterisian kamar yang menunjukkan tingkat pemanfaatan kapasitas hotel. Peningkatan *occupancy* tidak hanya meningkatkan pendapatan

hotel, tetapi juga berdampak pada meningkatnya aktivitas operasional, kebutuhan tenaga kerja, serta volume pelayanan pada seluruh departemen, termasuk Departemen Pastry.

b.Faktor-faktor yang Mempengaruhi Tingkat Occupancy Hotel

Menurut berbagai penelitian mengenai manajemen hotel, tingkat *occupancy* dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu:

- 1) Lokasi hotel.
- 2) Kualitas pelayanan.
- 3) Harga kamar (*room rate*).
- 4) Fasilitas hotel.
- 5) Musim liburan (*peak season*).
- 6) Kegiatan bisnis dan MICE.
- 7) Strategi pemasaran dan promosi.
- 8) Reputasi hotel serta ulasan tamu.

c. Indikator Tingkat Occupancy Hotel

Indikator yang digunakan untuk mengukur tingkat *occupancy* meliputi:

- 1) Persentase kamar terjual terhadap kamar tersedia.
- 2) Jumlah tamu yang menginap.
- 3) Tingkat permintaan kamar.
- 4) Frekuensi penggunaan fasilitas hotel.
- 5) Intensitas aktivitas operasional hotel.

2. Departemen Pastry Hotel

a.Pengertian *pastry*

Departemen *Pastry* merupakan salah satu bagian dari *Food and Beverage Product Department* yang memiliki tanggung jawab dalam memproduksi berbagai jenis produk *bakery* dan *pastry*, seperti roti, *cake*, *dessert*, *cookies*, *viennoiserie*, *petit four*, *chocolate confectionery*, serta berbagai produk makanan penutup lainnya yang disajikan kepada tamu hotel. Departemen ini berperan penting dalam mendukung pelayanan makanan di hotel karena produk yang dihasilkan digunakan untuk berbagai kebutuhan operasional, seperti *breakfast buffet*, *evening cocktail*, *banquet*, *room service*, dan *VIP amenities*.

Menurut Aprilia dan Harianto (2021) dalam buku *Pengetahuan Patiseri dan Bakeri*, pastry merupakan cabang ilmu pengolahan makanan yang mempelajari proses pembuatan berbagai produk *bakery* dan *pastry*, mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, penggunaan peralatan, hingga penyajian produk. Dalam operasional hotel, Departemen *Pastry* tidak hanya berorientasi pada produksi, tetapi juga bertanggung jawab menjaga kualitas, konsistensi rasa, tekstur, tampilan produk, serta keamanan pangan agar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Menurut Wayne Gisslen (2021) dalam *Professional Baking*, Departemen *Pastry* merupakan bagian produksi yang membutuhkan ketelitian tinggi karena setiap produk harus dibuat dengan formula yang tepat, teknik pencampuran yang benar, pengendalian suhu, proses fermentasi, waktu pemanggangan, serta teknik dekorasi yang sesuai. Kesalahan kecil pada setiap tahapan produksi dapat memengaruhi kualitas akhir produk sehingga kompetensi tenaga kerja dan kepatuhan terhadap prosedur kerja menjadi faktor yang sangat penting.

Berdasarkan teori di atas dapat disimpulkan bahwa Departemen *Pastry* merupakan bagian dari *Food and Beverage Product Department* yang bertanggung jawab memproduksi berbagai jenis produk *bakery*, *pastry*, dan *dessert* untuk memenuhi kebutuhan operasional hotel. Departemen ini memiliki peran strategis dalam mendukung kualitas pelayanan hotel karena produk yang dihasilkan harus memenuhi standar kualitas, keamanan pangan, konsistensi rasa, ketepatan waktu penyajian, serta kepuasan tamu. Oleh karena itu, Departemen *Pastry* memerlukan perencanaan produksi, sumber daya manusia yang memadai, koordinasi kerja yang baik, serta penerapan *Standard Operating Procedure (SOP)* secara konsisten.

b. Tugas dan Tanggung Jawab Departemen *Pastry*

Secara umum, tugas dan tanggung jawab Departemen *Pastry* meliputi:

- 1) Memproduksi berbagai jenis roti (*bread*), *cake*, *dessert*, *cookies*, *viennoiserie*, dan produk *pastry* lainnya.
- 2) Menyediakan produk untuk kebutuhan *breakfast buffet*, *evening cocktail*, *room service*, *banquet*, dan *VIP amenities*.
- 3) Menjaga kualitas, rasa, tekstur, dan tampilan produk sesuai standar hotel.

- 4) Melaksanakan proses produksi sesuai *Standard Operating Procedure (SOP)* dan standar keamanan pangan (*food safety*).
- 5) Mengelola penggunaan bahan baku secara efektif dan efisien.
- 6) Menjaga kebersihan area kerja, peralatan, dan sanitasi selama proses produksi.
- 7) Berkoordinasi dengan departemen lain untuk memastikan kebutuhan operasional hotel terpenuhi tepat waktu.

c. Peran Departemen *Pastry* dalam Operasional Hotel

Departemen *Pastry* memiliki peran penting dalam mendukung operasional hotel, antara lain:

- 1) Memenuhi kebutuhan produk *bakery* dan *pastry* bagi tamu hotel.
- 2) Mendukung kelancaran pelayanan pada *breakfast buffet*, *evening cocktail*, *banquet*, *room service*, dan acara khusus.
- 3) Menjaga kualitas produk sebagai bagian dari standar pelayanan hotel.
- 4) Meningkatkan kepuasan tamu melalui variasi dan kualitas produk *pastry*.
- 5) Memberikan kontribusi terhadap pendapatan hotel melalui penjualan produk *pastry* dan *bakery*.

3. Beban Kerja Karyawan Departemen *Pastry*

a. Pengertian Beban Kerja

Beban kerja merupakan sejumlah pekerjaan yang harus diselesaikan oleh seorang pekerja dalam jangka waktu tertentu sesuai dengan kemampuan fisik maupun mental yang dimilikinya. Menurut Fabiyani dkk. (2021), beban kerja adalah tuntutan pekerjaan yang diterima karyawan yang harus diselesaikan sesuai target organisasi. Beban kerja yang terlalu tinggi akan meningkatkan stres kerja, menurunkan *work engagement*, dan meningkatkan kecenderungan *turnover intention*.

Menurut Grobelna (2021), beban kerja merupakan tuntutan pekerjaan yang berasal dari jumlah pekerjaan, tekanan waktu, serta kompleksitas tugas yang harus diselesaikan oleh karyawan. Beban kerja yang tinggi dapat menyebabkan kelelahan emosional (*emotional exhaustion*) sehingga berdampak pada penurunan kualitas pelayanan hotel. Penelitian Prameswari, Witarsana, dan Loanata (2026) menunjukkan bahwa beban kerja di hotel

dipengaruhi oleh fluktuasi permintaan tamu, target operasional, keterbatasan jumlah tenaga kerja, serta jam kerja yang panjang. Kondisi tersebut menyebabkan tekanan kerja meningkat terutama pada saat *peak season*.

Berdasarkan teori di atas, dapat disimpulkan bahwa beban kerja merupakan sejumlah tuntutan pekerjaan yang harus diselesaikan karyawan sesuai target organisasi dalam waktu tertentu. Beban kerja dipengaruhi oleh volume pekerjaan, tekanan waktu, serta ketersediaan tenaga kerja. Apabila beban kerja melebihi kapasitas karyawan, maka dapat menurunkan produktivitas, kualitas pelayanan, dan efektivitas operasional hotel.

b. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Beban Kerja

Faktor-faktor yang memengaruhi beban kerja meliputi:

- 1) Volume pekerjaan.
- 2) Jumlah tenaga kerja (*manpower*).
- 3) Target produksi.
- 4) Tekanan waktu penyelesaian pekerjaan.
- 5) Kompleksitas pekerjaan.
- 6) Pengaturan jadwal kerja.
- 7) Koordinasi antaranggota tim.
- 8) Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP).

c. Indikator Beban Kerja

Indikator beban kerja yang digunakan dalam penelitian ini meliputi:

- 1) Volume pekerjaan.
- 2) Intensitas pekerjaan.
- 3) Waktu penyelesaian pekerjaan.
- 4) Jumlah tenaga kerja yang tersedia.
- 5) Pembagian tugas.
- 6) Jam kerja dan lembur.
- 7) Tingkat kelelahan kerja.
- 8) Kemampuan memenuhi target produksi.

4. Hubungan Tingkat *Occupancy* Hotel dengan Beban Kerja Departemen *Pastry*

Peningkatan tingkat *occupancy* hotel memiliki hubungan terhadap peningkatan beban kerja Departemen *Pastry*. Semakin banyak jumlah tamu yang menginap, maka kebutuhan produk *pastry* juga akan meningkat. Peningkatan kebutuhan tersebut menyebabkan bertambahnya volume produksi dan aktivitas kerja karyawan. Oleh karena itu, diperlukan pengelolaan produksi, pembagian tugas, serta koordinasi kerja yang baik agar Departemen *Pastry* tetap mampu memenuhi kebutuhan operasional hotel tanpa menurunkan kualitas produk.

B. Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu digunakan sebagai dasar pendukung dalam menganalisis pengaruh peningkatan tingkat *occupancy* hotel terhadap beban kerja Departemen *Pastry*. Beberapa penelitian yang relevan dengan penelitian ini dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1 Penelitian Terdahulu

No	Peneliti & Tahun	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1	Putradewa dkk. (2022)	Analisis Beban Kerja terhadap Kinerja Karyawan pada Departemen Hot	Kuantitatif dengan analisis regresi/kuesioner	Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan beban kerja dapat memengaruhi kinerja karyawan hotel. Beban kerja yang tinggi perlu diimbangi dengan pengaturan tugas dan sumber daya manusia yang efektif agar operasional tetap berjalan dengan baik
2	Fahira dkk. (2022)	Pengaruh Beban Kerja dan	Kuantitatif dengan survei	Penelitian ini menunjukkan bahwa beban kerja menjadi salah

		Lingkungan Kerja terhadap Kepuasan Kerja Karyawan Hotel	dan analisis statistik	satu faktor yang memengaruhi kondisi kerja karyawan hotel. Pengelolaan beban kerja yang tepat diperlukan untuk menjaga produktivitas dan kualitas pelayanan.
3	Sanjaya dkk. (2024)	Kajian Beban Kerja pada Industri Perhotelan	Sesuai metode pada jurnal asli	Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan aktivitas operasional hotel pada periode ramai dapat menyebabkan peningkatan beban kerja karyawan. Penyesuaian jumlah pekerjaan, pembagian tugas, dan koordinasi tim diperlukan agar pelayanan tetap optimal.
4	Penelitian terkait manajemen operasional <i>Food and Beverage</i> (2021–2024)	Pengelolaan Produksi <i>Food and Beverage</i> pada Industri Perhotelan	Merupakan kajian literatur ,bukan penelitian lapangan	Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan jumlah tamu hotel berdampak terhadap peningkatan kebutuhan produksi makanan dan minuman sehingga diperlukan perencanaan produksi dan pengaturan tenaga kerja yang baik.

Sumber : Penulis (2026)

C. Kerangka Pemikiran

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI) di Departemen *Pastry* Batam Marriott Hotel Harbour Bay, dapat diketahui bahwa peningkatan tingkat *occupancy* hotel memberikan pengaruh terhadap aktivitas operasional Departemen *Pastry*. Tingginya tingkat hunian hotel menyebabkan meningkatnya jumlah tamu yang harus dilayani, sehingga kebutuhan produk *pastry* untuk berbagai keperluan operasional hotel seperti *breakfast buffet*, *evening cocktail*, *banquet*, *room service*, dan *VIP amenities* juga mengalami peningkatan. Peningkatan permintaan produk *pastry* tersebut berdampak pada bertambahnya volume produksi yang harus dilakukan oleh Departemen *Pastry*. Kondisi ini menyebabkan karyawan harus melakukan lebih banyak aktivitas kerja, mulai dari persiapan bahan (*mise en place*), proses produksi, penyelesaian produk, hingga pengaturan distribusi produk sesuai kebutuhan *outlet*. Bertambahnya jumlah pekerjaan dalam waktu operasional yang sama menyebabkan peningkatan beban kerja karyawan Departemen *Pastry*.

Peningkatan beban kerja tersebut perlu diimbangi dengan pengelolaan operasional yang baik melalui pengaturan jadwal produksi, pembagian tugas yang efektif, serta koordinasi antaranggota tim. Dengan adanya pengelolaan beban kerja yang tepat, Departemen *Pastry* diharapkan mampu memenuhi kebutuhan produksi selama tingkat *occupancy* hotel tinggi tanpa mengurangi kualitas produk dan standar pelayanan yang telah ditetapkan oleh Batam Marriott Hotel Harbour Bay. Berdasarkan uraian tersebut, maka kerangka pemikiran dalam studi kasus ini menggambarkan hubungan antara peningkatan tingkat *occupancy* hotel sebagai faktor yang memengaruhi perubahan beban kerja Departemen *Pastry*. Adapun kerangka pemikiran penelitian ini dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 1 Kerangka Pemikiran

Sumber : Penulis (2026)

Berdasarkan kerangka pemikiran tersebut, dapat disimpulkan bahwa peningkatan tingkat *occupancy* hotel menjadi faktor utama yang memengaruhi peningkatan kebutuhan produksi *pastry*. Semakin tinggi tingkat *occupancy* hotel, maka semakin besar jumlah produk *pastry* yang harus diproduksi, sehingga beban kerja karyawan Departemen *Pastry* juga mengalami peningkatan. Oleh karena itu, diperlukan strategi pengelolaan pekerjaan yang efektif agar operasional Departemen *Pastry* tetap berjalan optimal dan mampu mempertahankan kualitas produk sesuai standar hotel

BAB III

METODE STUDI KASUS

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Metode deskriptif kualitatif digunakan untuk menggambarkan dan menganalisis kondisi yang terjadi berdasarkan hasil pengamatan secara langsung terhadap aktivitas operasional Departemen *Pastry* di Batam Marriott Hotel Harbour Bay. Pendekatan studi kasus dipilih karena penelitian ini berfokus pada satu objek tertentu, yaitu Departemen *Pastry* Batam Marriott Hotel Harbour Bay, dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh peningkatan tingkat *occupancy* hotel terhadap beban kerja karyawan. Data penelitian diperoleh melalui kegiatan observasi selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI), wawancara dengan pihak terkait, serta dokumentasi kegiatan operasional Departemen *Pastry*.

Melalui metode ini, penelitian akan mengidentifikasi perubahan aktivitas kerja yang terjadi ketika tingkat *occupancy* hotel meningkat, terutama dalam hal peningkatan jumlah produksi *pastry*, pengaturan jadwal kerja, pembagian tugas karyawan, serta koordinasi antaranggota tim dalam memenuhi kebutuhan operasional hotel. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai hubungan antara peningkatan tingkat *occupancy* hotel dengan beban kerja Departemen *Pastry* serta upaya yang dilakukan untuk menjaga efektivitas operasional dan kualitas produk di Batam Marriott Hotel Harbour Bay.

B. Lokasi dan Waktu Praktik Lapangan Industri

Praktik Lapangan Industri (PLI) dilaksanakan di Batam Marriott Hotel Harbour Bay, yang beralamat di Harbour Bay Downtown, Jalan Duyung, Kelurahan Sungai Jodoh, Kecamatan Batu Ampar, Kota Batam, Provinsi Kepulauan Riau. Hotel ini merupakan hotel berbintang lima yang dikelola oleh Marriott International dan berlokasi strategis di kawasan Harbour Bay dengan akses langsung ke Harbour Bay Ferry Terminal sehingga mudah dijangkau oleh wisatawan domestik maupun mancanegara, khususnya dari Singapura. Hotel ini juga dilengkapi berbagai fasilitas

modern, seperti restoran, lounge, kolam renang, pusat kebugaran, ruang pertemuan, ballroom, serta berbagai fasilitas penunjang lainnya.

Pelaksanaan Praktik Lapangan Industri berlangsung selama enam bulan, yaitu mulai 12 Januari sampai dengan 12 Juli 2026. Selama periode tersebut, penulis ditempatkan secara penuh di Departemen *Pastry* tanpa rotasi ke departemen lain. Penempatan ini memberikan kesempatan kepada penulis untuk memahami secara mendalam sistem operasional *pastry*, mulai dari persiapan bahan baku, proses produksi, penyajian produk, hingga penerapan standar kebersihan dan keamanan pangan.

C. Profil Perusahaan

1. Sejarah umum Batam Marriott Hotel Harbour Bay



Gambar 2 Batam Marriott Hotel Harbour Bay

Sumber: Data Batam Marriott Hotel Harbour Bay, 2026

Batam Marriott Hotel Harbour Bay merupakan hotel berbintang lima yang berada di bawah naungan Marriott International, salah satu perusahaan perhotelan terbesar di dunia. Hotel ini berlokasi di kawasan Harbour Bay Downtown, Jalan Duyung, Kelurahan Sungai Jodoh, Kecamatan Batu Ampar, Kota Batam, Provinsi Kepulauan Riau. Lokasinya sangat strategis karena memiliki akses langsung ke Harbour Bay International Ferry Terminal yang menghubungkan Kota Batam dengan Singapura dan Malaysia, sehingga menjadi pilihan utama bagi wisatawan maupun pelaku perjalanan bisnis.

Batam Marriott Hotel Harbour Bay resmi beroperasi pada 1 Oktober 2020. Kehadiran hotel ini menjadi tonggak penting bagi perkembangan industri perhotelan di Kota Batam karena merupakan hotel Marriott pertama di Batam sekaligus hotel bintang lima pertama yang dibuka di kawasan Harbour Bay. Peresmian hotel dilakukan di tengah pandemi COVID-19 sebagai bentuk optimisme terhadap perkembangan sektor pariwisata dan investasi di Kota Batam.

Pemerintah Kota Batam menyambut baik pembukaan hotel ini karena diharapkan dapat mendorong pertumbuhan ekonomi, membuka lapangan kerja, serta meningkatkan daya saing pariwisata daerah. Sebagai bagian dari Marriott International, Batam Marriott Hotel Harbour Bay mengusung standar pelayanan internasional dengan konsep premium hospitality yang mengutamakan kenyamanan, inovasi, dan pengalaman menginap yang berkualitas. Hotel ini memiliki 216 kamar dan suite, berbagai fasilitas makanan dan minuman (*Food and Beverage*), ruang pertemuan dan ballroom berteknologi modern, pusat kebugaran, kolam renang, spa, serta berbagai fasilitas pendukung lainnya yang dirancang untuk memenuhi kebutuhan wisatawan maupun pelaku bisnis.

Departemen *Food and Beverage Product*, termasuk Departemen *Pastry*, memiliki peran penting dalam mendukung operasional hotel. Departemen *Pastry* bertanggung jawab memproduksi berbagai jenis roti, *cake*, *dessert*, *viennoiserie*, *cookies*, dan produk *pastry* lainnya yang disajikan untuk kebutuhan *breakfast buffet*, *evening cocktail*, *room service*, *banquet*, dan *VIP amenities*. Seiring meningkatnya tingkat *occupancy* hotel, permintaan terhadap produk *pastry* juga meningkat sehingga departemen ini dituntut mampu menjaga kualitas produk, ketepatan waktu produksi, dan konsistensi pelayanan sesuai *Standard Operating Procedure (SOP)* Marriott International.

2. Visi dan Misi Hotel

Adapun visi dan misi dari Marriott Internasional sebagai berikut:

a. Visi Perusahaan

To be the world's favorite travel company.

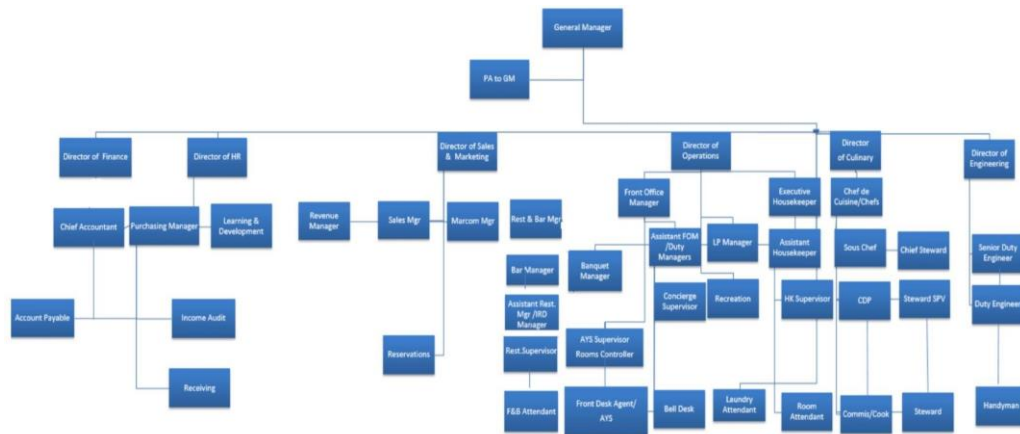
(Menjadi perusahaan perjalanan favorit di dunia).

b. Misi Perusahaan

To enhance the lives of our customers by creating and enabling unsur passed vacation and leisure experiences.

(Meningkatkan kualitas hidup pelanggan dengan menciptakan dan menghadirkan pengalaman liburan dan rekreasi yang unggul serta tak tertandingi).

3. Struktur Organisasi Hotel



Gambar 2 Struktur Organisasi Batam Marriott Hotel Harbour Bay

Sumber: Data Batam Marriott Hotel Harbour Bay, 2026

Struktur organisasi Batam Marriott Hotel Harbour Bay dipimpin oleh General Manager yang bertanggung jawab atas seluruh kegiatan operasional hotel. Di bawah General Manager terdapat kepala masing-masing departemen, adapun departemen tersebut dijelaskan sebagai berikut.

a. General Manager

General Manager dipimpin oleh William Boulton-Smith selaku *Multi-Property General Manager* yang bertanggung jawab atas seluruh kegiatan operasional dan pengelolaan hotel. *General Manager* berperan dalam mengoordinasikan seluruh departemen agar tujuan perusahaan dapat tercapai sesuai dengan standar *Marriott International*.

b. Department of Finance

Department of Finance dipimpin oleh Venux Yong selaku *Multi-Property Director of Finance*. Departemen ini bertanggung jawab dalam mengelola seluruh kegiatan keuangan hotel, seperti penyusunan laporan keuangan, pengelolaan arus kas, pengendalian anggaran, serta pengawasan pemasukan dan pengeluaran perusahaan.

c. Department of Human Resources

Department of Human Resources dipimpin oleh Henny Tambunan selaku *Multi-Property Director of Human Resources*. Departemen ini bertanggung jawab dalam mengelola sumber daya manusia, mulai dari

proses rekrutmen, pelatihan, pengembangan kompetensi karyawan, hingga menciptakan lingkungan kerja yang mendukung produktivitas perusahaan.

d. *Department of Sales & Marketing*

Department of Sales & Marketing dipimpin oleh David Tambunan selaku *Multi-Property Director of Sales & Marketing*. Departemen ini bertugas memasarkan produk dan layanan hotel, meningkatkan citra perusahaan, serta membangun hubungan kerja sama dengan berbagai pihak untuk meningkatkan tingkat hunian hotel.

e. *Department of Operations*

Department of Operations dipimpin oleh Lie Ming Sien selaku *Director of Operations*. Departemen ini bertanggung jawab mengelola kegiatan operasional hotel yang berkaitan langsung dengan pelayanan kepada tamu. Di bawah *Department of Operations* terdapat beberapa bagian, seperti *Front Office*, *Housekeeping*, *Food and Beverage Service*, dan *Recreation* yang saling bekerja sama dalam memberikan pelayanan yang optimal.

f. *Department of Culinary*

Department of Culinary dipimpin oleh Dimitri Bastiani selaku *Executive Chef*. Departemen ini bertanggung jawab atas seluruh kegiatan produksi makanan di hotel, mulai dari perencanaan menu, pengolahan, hingga penyajian makanan sesuai dengan standar *Marriott International*.

g. *Department of Engineering*

Department of Engineering dipimpin oleh Muhammad Azhari selaku *Multi-Property Director of Engineering*. Departemen ini bertanggung jawab dalam pemeliharaan, perbaikan, dan pengawasan seluruh fasilitas, peralatan, serta utilitas hotel agar operasional dapat berjalan dengan lancar..

D.Subjek dan Objek Studi Kasus

Subjek dalam penelitian ini adalah *Chef Pastry* dan *Chef De Partie* Departemen *Pastry* Batam *Marriott Hotel Harbour Bay* sebagai narasumber yang memberikan informasi mengenai beban kerja departemen *pastry* serta dampak

peningkatan tingkat *occupancy* terhadap pelaksanaan pekerjaan. Mereka memberikan informasi berdasarkan pengalaman dan keterlibatan langsung dalam operasional departemen. Sementara itu, objek penelitian adalah pengaruh peningkatan tingkat *occupancy* terhadap beban kerja Departemen *Pastry*, yang meliputi peningkatan volume produksi, pembagian tugas karyawan, pengelolaan waktu kerja, kebutuhan tenaga kerja, serta efektivitas pelaksanaan operasional *pastry* dalam memenuhi permintaan tamu hotel.

E. Teknik Pengumpulan Data

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung aktivitas operasional di Departemen *Pastry* selama pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri (PLI). Melalui observasi, penulis memperoleh informasi mengenai pelaksanaan pekerjaan, pembagian tugas, proses produksi, serta perubahan beban kerja yang terjadi seiring dengan peningkatan tingkat *occupancy* hotel.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan secara langsung dengan *Pastry Chef* dan *Chef de Partie* sebagai narasumber untuk memperoleh informasi mengenai pengaruh peningkatan tingkat *occupancy* terhadap beban kerja Departemen *Pastry*. Wawancara mencakup aspek peningkatan volume produksi, pembagian tugas, pengaturan waktu kerja, kendala yang dihadapi selama tingkat hunian tinggi, serta upaya yang dilakukan untuk menjaga kualitas produk dan kelancaran operasional.

3. Dokumentasi

Dokumentasi berupa foto kegiatan selama pelaksanaan PLI yang berkaitan dengan aktivitas operasional Departemen *Pastry*, seperti persiapan bahan (*mise en place*), proses pembuatan produk, penyelesaian produk (*finishing*), kegiatan *plating dessert*, serta dokumen pendukung lainnya yang berkaitan dengan aktivitas operasional Departemen *Pastry*.

F. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data kualitatif dengan model interaktif Miles, Huberman, dan Saldaña. Model ini dipilih karena mampu menganalisis data secara sistematis melalui proses yang berlangsung secara terus-menerus dan saling berhubungan sejak pengumpulan data hingga penarikan kesimpulan. Data yang dianalisis diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI) di Departemen *Pastry* Batam Marriott Hotel Harbour Bay. Analisis data dilakukan untuk mengetahui dan mendeskripsikan pengaruh peningkatan tingkat *occupancy* hotel terhadap beban kerja Departemen *Pastry*. Data yang diperoleh berupa informasi mengenai peningkatan volume produksi, pembagian tugas, kondisi tenaga kerja, jam kerja, penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP), serta kendala yang dihadapi karyawan ketika tingkat hunian hotel meningkat.

Tahap reduksi data dilakukan dengan memilih, memusatkan perhatian, menyederhanakan, mengelompokkan, dan mengorganisasikan data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data yang telah terkumpul kemudian diseleksi berdasarkan fokus penelitian, yaitu pengaruh peningkatan tingkat *occupancy* terhadap beban kerja Departemen *Pastry*. Informasi yang berkaitan dengan volume produksi, pembagian tugas, jam kerja, jumlah tenaga kerja, serta kendala operasional dipertahankan untuk dianalisis lebih lanjut, sedangkan data yang tidak relevan disisihkan.

Tahapan penyajian data bertujuan untuk mempermudah peneliti dalam memahami pola, hubungan, dan kecenderungan yang muncul terkait perubahan beban kerja Departemen *Pastry* akibat peningkatan tingkat *occupancy*. Melalui penyajian data tersebut, informasi dapat dianalisis secara sistematis sehingga memberikan gambaran yang jelas mengenai kondisi operasional Departemen *Pastry*.

Tahap penarikan kesimpulan berdasarkan hasil analisis data yang telah direduksi dan disajikan. Kesimpulan tidak hanya didasarkan pada temuan lapangan, tetapi juga diverifikasi dengan cara membandingkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi dengan landasan teori yang digunakan serta hasil penelitian terdahulu yang relevan. Proses verifikasi ini bertujuan untuk mengetahui

kesesuaian maupun perbedaan antara kondisi yang ditemukan di lapangan dengan konsep teoritis dan hasil penelitian sebelumnya, sehingga diperoleh kesimpulan yang valid mengenai pengaruh peningkatan tingkat *occupancy* terhadap beban kerja Departemen *Pastry* di Batam Marriott Hotel Harbour Bay.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Kasus

Penelitian ini dilaksanakan di Departemen *Pastry* Batam Marriott Hotel Harbour Bay selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI) pada periode 12 Januari sampai dengan 12 Juli 2026. Selama menjalani PLI, peneliti terlibat secara langsung dalam berbagai aktivitas operasional Departemen *Pastry* sehingga memperoleh pemahaman mengenai sistem produksi, pembagian kerja, koordinasi antarkaryawan, serta kondisi operasional pada saat tingkat *occupancy* hotel meningkat. Fokus penelitian ini adalah pengaruh peningkatan tingkat *occupancy* hotel terhadap beban kerja Departemen *Pastry*. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan *Pastry Chef* dan *Chef de Partie*, meningkatnya tingkat hunian hotel menyebabkan bertambahnya jumlah permintaan produk *pastry* untuk berbagai outlet hotel, seperti *breakfast buffet*, *live cooking breakfast*, *evening cocktail*, *room service*, *banquet*, serta *VIP amenities*. Kondisi tersebut mengakibatkan volume produksi meningkat dibandingkan hari normal sehingga beban kerja karyawan juga mengalami peningkatan. Hasil observasi menunjukkan bahwa area *live cooking breakfast* merupakan salah satu bagian dengan tingkat aktivitas tertinggi, khususnya dalam penyediaan *French toast* dan *pancake* yang memiliki permintaan tinggi dari tamu. Selain itu, tim *pastry* juga bertanggung jawab memastikan ketersediaan berbagai produk *bakery*, *viennoiserie*, dan *dessert* sesuai standar kualitas Batam Marriott Hotel Harbour Bay.

Operasional Departemen *Pastry* dibagi ke dalam beberapa *shift* kerja. *Shift* malam diawali oleh seorang *Demi Chef* yang melakukan persiapan awal produksi. *Shift* subuh didukung oleh tiga orang *trainee* yang melanjutkan proses persiapan sebelum operasional *breakfast* dimulai. Selanjutnya, pada *shift* pagi, *Pastry Chef*, *Chef de Partie*, *Demi Chef*, dan dua orang *trainee* lalu pada *shift* siang, *Casual* dan seorang *trainee* melaksanakan proses produksi, melakukan pengawasan kualitas, serta memenuhi seluruh kebutuhan operasional hotel.

Berdasarkan hasil observasi, pada saat tingkat *occupancy* meningkat tidak selalu dilakukan penambahan tenaga kerja. Oleh karena itu, pembagian tugas, koordinasi tim, dan pengaturan prioritas pekerjaan menjadi faktor penting agar

seluruh kebutuhan produksi dapat diselesaikan tepat waktu. Pada kondisi tertentu, beberapa anggota tim juga melakukan lembur untuk memastikan seluruh permintaan tamu terpenuhi tanpa mengurangi kualitas produk.

Tabel 2 Kondisi Operasional Departemen *Pastry*

No	Kondisi Operasional	Hari Normal	Saat Occupancy Tinggi
1	Volume produksi	Normal	Meningkat
2	Permintaan <i>croissant</i> dan <i>breakfast pastry</i>	Stabil	Sangat tinggi
3	Aktivitas <i>live cooking</i>	Normal	Meningkat
4	Beban kerja	Sedang	Tinggi
5	Jam kerja	Sesuai jadwal	Berpotensi lembur
6	Koordinasi tim	Cukup	Sangat intensif
7	Penyelesaian pekerjaan	Tepat waktu	Sebagian memerlukan lembur

Sumber : Penulis (2026)

B. Temuan Studi Kasus

Berdasarkan hasil observasi, wawancara dengan *Pastry Chef* dan *Chef de Partie*, serta dokumentasi selama pelaksanaan PLI, diperoleh beberapa temuan penelitian sebagai berikut.

1. Peningkatan tingkat *occupancy* hotel menyebabkan meningkatnya volume produksi produk *pastry* untuk memenuhi kebutuhan *breakfast buffet*, *evening cocktail*, *banquet*, *room service*, dan *VIP amenities*.
2. Produk pada *live cooking breakfast*, khususnya *French toast* dan *pancake*, memiliki tingkat permintaan paling tinggi sehingga memerlukan persiapan bahan baku dan pengawasan produksi yang lebih intensif.
3. Jumlah tenaga kerja pada beberapa shift tidak mengalami penambahan meskipun volume pekerjaan meningkat sehingga setiap anggota tim harus bekerja lebih efektif melalui pembagian tugas dan kerja sama yang baik.
4. Periode *breakfast* merupakan waktu dengan beban kerja tertinggi karena tim *pastry* harus melakukan produksi, *replenishment*, serta memenuhi permintaan dari berbagai outlet secara bersamaan.
5. Departemen *Pastry* menerapkan prioritas produksi dengan mendahulukan kebutuhan *breakfast buffet* dan produk yang memiliki tingkat permintaan tinggi agar operasional tetap berjalan lancar.

6. Pada kondisi tertentu dilakukan lembur untuk menyelesaikan target produksi ketika pekerjaan tidak dapat diselesaikan pada jam kerja normal.
7. Walaupun volume produksi meningkat, kualitas produk tetap dipertahankan melalui penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP), pengawasan kualitas, dan koordinasi yang baik antaranggota tim.

C. Analisis Permasalahan

Berdasarkan proses reduksi data, penyajian data, dan interpretasi hasil penelitian, permasalahan utama yang ditemukan adalah meningkatnya beban kerja Departemen *Pastry* akibat peningkatan tingkat *occupancy* hotel. Peningkatan jumlah tamu menyebabkan bertambahnya permintaan produk *pastry* sehingga kapasitas produksi harus ditingkatkan dalam waktu yang relatif singkat. Kondisi tersebut berdampak pada meningkatnya intensitas kerja, terutama pada periode *breakfast*, ketika tim harus memenuhi kebutuhan berbagai outlet secara bersamaan. Hasil wawancara menunjukkan bahwa keterbatasan jumlah tenaga kerja pada beberapa shift mengharuskan setiap anggota tim bekerja secara lebih produktif melalui pembagian tugas yang jelas, komunikasi yang efektif, dan saling membantu dalam menyelesaikan pekerjaan. Pada kondisi tertentu, lembur menjadi alternatif untuk memastikan seluruh target produksi tercapai. Meskipun demikian, penerapan SOP secara konsisten mampu membantu menjaga kualitas produk selama periode *occupancy* tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa pengelolaan operasional yang baik mampu meminimalkan dampak peningkatan beban kerja terhadap kualitas pelayanan.

D. Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu

Berdasarkan hasil analisis, ditemukan bahwa peningkatan tingkat *occupancy* hotel berpengaruh terhadap peningkatan beban kerja Departemen *Pastry*. Temuan ini sesuai dengan teori manajemen operasional yang menyatakan bahwa peningkatan permintaan akan meningkatkan kebutuhan kapasitas produksi sehingga diperlukan pengelolaan sumber daya secara efektif.

Menurut teori manajemen operasional, perencanaan produksi merupakan salah satu fungsi utama dalam menjaga kelancaran operasional. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Departemen *Pastry* menerapkan prioritas produksi dengan mendahulukan kebutuhan *breakfast buffet* dan produk dengan tingkat permintaan

tinggi. Temuan ini menunjukkan adanya penerapan fungsi perencanaan produksi untuk mengantisipasi peningkatan permintaan.

Dari perspektif teori produktivitas kerja, peningkatan beban kerja memerlukan pemanfaatan tenaga kerja secara efisien melalui pembagian tugas, koordinasi, dan kerja sama tim. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa koordinasi antara *Pastry Chef*, *Chef de Partie*, *Demi Chef*, *Casual*, dan *trainee* menjadi faktor penting dalam menyelesaikan target produksi tepat waktu. Temuan penelitian juga mendukung teori *Standard Operating Procedure* (SOP), yang menyatakan bahwa standar kerja yang diterapkan secara konsisten mampu menjaga kualitas produk meskipun volume produksi meningkat. Seluruh proses produksi tetap mengacu pada standar resep, teknik produksi, kebersihan, dan penyajian yang berlaku di Batam Marriott Hotel Harbour Bay.

Apabila dibandingkan dengan penelitian terdahulu mengenai beban kerja pada departemen operasional hotel, hasil penelitian ini menunjukkan kesesuaian bahwa peningkatan tingkat *occupancy* menyebabkan meningkatnya volume pekerjaan dan intensitas kerja karyawan. Penelitian terdahulu juga menjelaskan bahwa strategi seperti perencanaan produksi, pengaturan jadwal kerja, komunikasi tim, dan pengendalian kualitas merupakan faktor penting dalam menjaga kelancaran operasional. Dengan demikian, temuan penelitian ini memperkuat teori dan hasil penelitian sebelumnya bahwa peningkatan tingkat *occupancy* berpengaruh terhadap beban kerja Departemen *Pastry*, namun dampaknya dapat diminimalkan melalui pengelolaan operasional yang efektif.

E. Solusi dan Rekomendasi Perbaikan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis permasalahan, serta pembahasan yang telah dilakukan, beberapa rekomendasi yang dapat diterapkan oleh Departemen *Pastry* Batam Marriott Hotel Harbour Bay adalah sebagai berikut.

1. Melakukan *forecasting* produksi berdasarkan data *occupancy* hotel agar perencanaan jumlah produksi, kebutuhan bahan baku, dan tenaga kerja dapat dilakukan secara lebih akurat.
2. Menyesuaikan penempatan tenaga kerja pada periode *occupancy* tinggi melalui penjadwalan yang lebih fleksibel atau penambahan tenaga kerja sementara apabila diperlukan.

3. Meningkatkan pelaksanaan *mise en place* sebelum operasional *breakfast* dimulai sehingga proses produksi dapat berlangsung lebih cepat dan efisien.
4. Memperkuat komunikasi dan koordinasi antarshift melalui proses serah terima pekerjaan yang lebih terstruktur, terutama terkait stok produk, pesanan, dan prioritas produksi.
5. Mengurangi ketergantungan terhadap lembur dengan melakukan pembagian tugas yang lebih proporsional dan perencanaan produksi yang lebih efektif agar produktivitas tetap terjaga.
6. Mempertahankan pelaksanaan *quality control* sesuai SOP pada setiap tahapan produksi sehingga kualitas produk tetap konsisten meskipun volume produksi meningkat.

BAB V

PENUTUP

A . Kesimpulan

Berdasarkan pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI) di Departemen *Pastry* Batam Marriott Hotel Harbour Bay selama periode 12 Januari 2026 sampai dengan 12 Juli 2026, dapat disimpulkan bahwa kegiatan PLI memberikan pengalaman kerja yang sangat bermanfaat dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kompetensi di bidang *pastry* dan *bakery*. Selama pelaksanaan PLI, peneliti terlibat secara langsung dalam berbagai aktivitas operasional Departemen *Pastry*, seperti persiapan bahan (*mise en place*), pembuatan berbagai produk *bakery* dan *pastry*, penyediaan *breakfast buffet*, produksi *VIP amenities*, penanganan pesanan *à la carte*, *banquet*, *room service*, serta pengoperasian *live cooking station*. Keterlibatan tersebut memberikan pemahaman mengenai pentingnya ketelitian, kedisiplinan, kerja sama tim, komunikasi yang efektif, serta kemampuan mengelola waktu dalam lingkungan kerja profesional.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan tingkat *occupancy* hotel berpengaruh terhadap meningkatnya beban kerja Departemen *Pastry*. Bertambahnya jumlah tamu menyebabkan peningkatan permintaan produk *pastry* pada berbagai outlet hotel, seperti *breakfast buffet*, *evening cocktail*, *banquet*, *room service*, dan *VIP amenities*. Kondisi tersebut mengharuskan Departemen *Pastry* meningkatkan kapasitas produksi dalam waktu yang relatif singkat tanpa mengurangi kualitas produk maupun pelayanan kepada tamu.

Untuk menghadapi peningkatan beban kerja tersebut, Departemen *Pastry* menerapkan berbagai strategi operasional, antara lain pengaturan prioritas produksi, pembagian tugas sesuai tanggung jawab masing-masing, koordinasi yang baik antaranggota tim dan antar *shift*, serta pelaksanaan lembur pada kondisi tertentu. Strategi tersebut mampu mendukung kelancaran proses operasional sehingga seluruh kebutuhan tamu dapat terpenuhi sesuai standar pelayanan yang diterapkan oleh Batam Marriott Hotel Harbour Bay.

B . Saran

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti memberikan beberapa saran yang diharapkan dapat menjadi masukan bagi pihak-pihak terkait. Bagi Batam Marriott Hotel Harbour Bay, disarankan untuk terus meningkatkan perencanaan produksi berdasarkan data tingkat *occupancy* hotel sehingga kebutuhan produk dapat diprediksi dengan lebih akurat. Selain itu, penyesuaian jumlah tenaga kerja atau pengaturan jadwal kerja pada periode dengan tingkat *occupancy* tinggi perlu dipertimbangkan agar beban kerja lebih seimbang dan kebutuhan lembur dapat diminimalkan. Koordinasi dan komunikasi antarshift juga perlu terus ditingkatkan agar informasi mengenai stok produk, pesanan, serta prioritas pekerjaan dapat tersampaikan dengan baik. Di samping itu, penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) dan *quality control* hendaknya terus dipertahankan secara konsisten untuk menjaga kualitas produk dan pelayanan sesuai standar Batam Marriott Hotel Harbour Bay

Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan dapat mengembangkan penelitian mengenai beban kerja pada departemen operasional hotel dengan cakupan yang lebih luas, misalnya melalui penambahan variabel seperti produktivitas kerja, kepuasan kerja, atau kebutuhan tenaga kerja pada periode tingkat *occupancy* tinggi. Penelitian selanjutnya juga dapat melibatkan lebih banyak informan atau membandingkan kondisi di beberapa hotel sehingga diperoleh hasil yang lebih komprehensif dan dapat memberikan kontribusi yang lebih besar bagi pengembangan ilmu pengetahuan maupun praktik manajemen operasional di industri perhotelan.

DAFTAR PUSTAKA

- Fahira, J. N., Abrian, Y., & Wulansari, N. (2022). *Pengaruh Beban Kerja dan Lingkungan Kerja terhadap Kepuasan Kerja Karyawan Hotel Rangkyo Basa Kota Padang*. Jurnal Kajian Pariwisata dan Bisnis Perhotelan, 3(1). Padang: Universitas Negeri Padang.
- Huberman, A. M., Miles, M. B., & Saldaña, J. (2024). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (4th ed.). SAGE Publications.
- Kim, J., Lee, H., & Han, H. (2022). Hotel occupancy, service quality, and customer experience: A hospitality management perspective. *International Journal of Hospitality Management*.
- Lai, R. N., & Fong, L. H. N. (2021). Development strategies in a market of high vacancies and sticky rates: The case of the hotel industry. *International Real Estate Review*, 24(3), 363–383..
- Marriott International. (2023). *Marriott International Annual Report 2023*. Bethesda, Maryland: Marriott International.
- Putradewa Yo, K. B., Winia, I. N., & Sagitarini, L. L. (2022). *Analysis of Workload on Employee Performance in the Front Office Department at The Apurva Kempinski Bali*. Jurnal Sains Terapan Pariwisata, 7(3), 159–167. Jakarta: Politeknik Sahid.
- Prameswari, N., Witarsana, I. G. A., & Loanata, T. (2026). Analisis beban kerja karyawan hotel pada periode tingkat hunian tinggi. *Journal of Sustainable Tourism and Hospitality*.
- Retnangtyas Susanti,R.,Pratama,V.M., Pradana,S.M.,et al. (2024). *Buku pedoman pengalaman lapangan industri dan magang bersertifikat FPP UNP*.Padang : Universitas Negeri Padang.

- Sanjaya, I. W. K., Astina, I. M. A., Muliadiasa, I. K., & Praminatih, G. A. (2024). *Kajian Beban Kerja pada Industri Perhotelan: Studi Kasus Departemen Front Office di The Haven Seminyak Bali*. Jurnal Manajemen Dirgantara, 17(2). Yogyakarta: STTKD Yogyakarta. .
- Thesa, N. L., Kalpikawati, I. A., & Sadjuni, N. L. G. S. (2024). *Pengaruh Beban Kerja terhadap Kinerja Karyawan F&B Service Department di InterContinental Bali Resort*. Journal of Hotel Management, 2(1). Denpasar: Politeknik Pariwisata Bali
- Wiryanata, I. A. G., & Pradnyayani, G. A. I. (2023). *Pengaruh Tingkat Hunian Kamar dan Kegiatan MICE terhadap Pendapatan Makanan dan Minuman di Hotel SR Bali*. Journal of Accounting and Hospitality, 1(2), 59–67. Denpasar: Politeknik Pariwisata Bali.

LAMPIRAN

Lampiran A. Pedoman Wawancara

Informan Utama

Jabatan : Chef Pastry

Departemen : Pastry(Culinary)

Informan Pendukung

Jabatan : Chef De Partie

Departemen : Pastry(Culinary)

Daftar Pertanyaan Wawancara

1. Bagaimana tugas dan tanggung jawab *Pastry* Departemen dalam mendukung operasional hotel sehari-hari?
2. Bagaimana perubahan tingkat *occupancy* hotel memengaruhi jumlah produksi makanan penutup (*dessert*), roti, kue, dan produk *pastry* lainnya?
3. Bagaimana peningkatan tingkat *occupancy* memengaruhi beban kerja karyawan pada *Pastry* Departemen?
4. Bagaimana pembagian tugas dan pengaturan jadwal kerja dilakukan ketika tingkat *occupancy* hotel meningkat?
5. Bagaimana *Pastry* Departemen mengelola kebutuhan bahan baku dan proses produksi agar tetap mampu memenuhi permintaan saat *occupancy* tinggi?
6. Kendala apa saja yang sering dihadapi *Pastry* Departemen ketika tingkat *occupancy* hotel meningkat, baik dari segi tenaga kerja, waktu, maupun ketersediaan bahan baku?
7. Bagaimana koordinasi *Pastry* Departemen dengan departemen lain, seperti *Banquet*, *Restaurant*, dan *Front Office*, dalam menghadapi peningkatan tingkat *occupancy*?
8. Menurut Bapak/Ibu, bagaimana pengaruh peningkatan tingkat *occupancy* terhadap efektivitas kerja dan produktivitas karyawan *Pastry* Departemen?
9. Apa dampak peningkatan tingkat *occupancy* terhadap kualitas produk *pastry* dan pelayanan yang diberikan kepada tamu?
10. Upaya apa saja yang dilakukan *Pastry* Departemen untuk mengatasi peningkatan beban kerja akibat meningkatnya tingkat *occupancy* agar kualitas produk dan pelayanan tetap terjaga?

Lampiran B. Hasil Observasi

Tabel 3 Hasil Observasi

No	Aspek yang Diamati	Hasil Observasi
1	Pelaksanaan tugas Departemen <i>Pastry</i>	Karyawan melaksanakan produksi roti, <i>cake</i> , <i>dessert</i> , <i>pastry</i> , dan <i>bakery</i> untuk memenuhi kebutuhan <i>breakfast</i> , <i>restoran</i> , <i>banquet</i> , <i>meeting</i> , dan <i>room service</i> .
2	Pengaruh <i>occupancy</i> terhadap jumlah produksi	Saat <i>occupancy</i> meningkat, jumlah produk yang diproduksi bertambah sesuai dengan peningkatan jumlah tamu dan kegiatan hotel.
3	Pengaruh <i>occupancy</i> terhadap beban kerja	Volume pekerjaan meningkat karena karyawan harus menyelesaikan lebih banyak produk dalam waktu yang sama.
4	Pembagian tugas	Tugas dibagi sesuai tanggung jawab masing-masing, namun karyawan saling membantu ketika permintaan produksi meningkat.
5	Pengelolaan bahan baku	Pengambilan dan penggunaan bahan baku lebih sering dilakukan untuk memenuhi kebutuhan produksi selama <i>occupancy</i> tinggi.
6	Kendala selama <i>occupancy</i> tinggi	Beban kerja meningkat, waktu produksi lebih padat, dan target penyelesaian pekerjaan menjadi lebih tinggi sehingga diperlukan kerja sama antaranggota tim.
7	Koordinasi antar departemen	Departemen <i>Pastry</i> berkoordinasi dengan <i>Kitchen</i> , <i>Banquet</i> , <i>Restaurant</i> , dan <i>F&B Service</i> terkait jumlah kebutuhan produk sesuai tingkat hunian dan jadwal kegiatan hotel.
8	Dampak terhadap efektivitas kerja	Karyawan bekerja dengan tempo lebih cepat dan tetap menjaga kualitas produk sesuai standar hotel.

9	Dampak terhadap kualitas produk	Kualitas produk tetap terjaga melalui pengawasan Chef <i>Pastry</i> meskipun jumlah produksi meningkat.
10	Upaya mengatasi peningkatan beban kerja	Pembagian tugas yang jelas, komunikasi yang baik, saling membantu antar karyawan, pengaturan prioritas produksi, dan pengawasan langsung oleh Chef <i>Pastry</i> membantu menjaga kelancaran operasional.

Lampiran C. Dokumentasi Kegiatan Praktik Lapangan Industri

Dokumentasi kegiatan merupakan bukti pelaksanaan aktivitas selama magang sebagai berikut:

a. Foto Pastry



Gambar 3 Pastry

b. Foto Coklat Room



Gambar 4 Coklat Room

c. Foto Pembuatan Adonan



Gambar 5 Pembuatan Adonan

d. Foto Mixer



Gambar 6 Mixer

e. Foto Area Steward Pastry



Gambar 7 Area Steward

f. Foto Plating Dessert.



Gambar 8 Plating Dessert

g. Foto Pembuatan VIP Amenities.



Gambar 9 Pembuatan Vip Amenities

h. Foto Breakfast Buffet.



Gambar 10 Breakfast Buffet

i. Foto Bersama



Gambar 11 Foto Bersama

j. Foto Briefing.



Gambar 12 Briefing

k. Foto Walk in Chiler



Gambar 13 Walk in Chiler

l. Foto Walk in Frezer



Gambar 14 Walk in Frezer

m. Foto Oven dan Mesin Proving



Gambar 15 Foto Oven dan Mesin Proving

n. Foto Dry Store



Gambar 16 Dry Store

o. Vip Amenities



Gambar 17 Vip Amenities

Lampiran D. Surat Keterangan Praktik Lapangan Industri

Lampiran ini berisi surat resmi dari Batam Marriott Hotel Harbour Bay yang menyatakan bahwa penulis telah melaksanakan Praktik Lapangan Industri selama periode 12 Januari–12 Juli 2026.

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARAWISATA DAN PERHOTELAN
UNIT KURSUSAN INDUSTRI
Jl. Prof Dr. H. Nurdin Kariyasa LKP No. 1000 Padang 25171
Email: info@unp.ac.id

Nomor : 2464/UNP.1.7/APP/2025
Padang, 23 Desember 2025

Lamp : 1 lembar
Hal : Mengingat Diberitahkannya
Mufassalannya PPP-010

Kepada : Yth. Pimpinan Batam Marriott Hotel Harbour Bay Di Tempat

Dengan hormat,
Kami mengucapkan terima kasih atas persetujuan Pimpinan Batam Marriott Hotel Harbour Bay untuk menerima mahasiswa kami melaksanakan program Magang Berstruktur periode 12 Januari – 12 Juli 2026. Selanjutnya, kami menghimbau mahasiswa yang akan melaksanakan kegiatan tersebut yaitu:

No.	Nama	NIM	Program Studi	Departemen	Dosen Pembimbing
1.	Muhammad Sabiq	243000006	Manajemen Perhotelan	TAB PRODUCT	Yudi Hermawan, SST, M. Pd.
2.	Pradita Putri Mulya	243000001	Manajemen Perhotelan	TAB PRODUCT	Yudi Hermawan, SST, M. Pd.

Selanjutnya kami mohon agar supervisor mahasiswa tersebut dapat memberikan penilaian setelah kegiatan Magang Berstruktur mahasiswa selesai dengan menggunakan format penilaian terlampir. Demikian surat ini dibuat, atas perhatian, bimbingan, dan kerjasamanya Saudara kami ucapkan terima kasih.

a.n. Dekan
Kantor Dekan Unit Kehidupan Industri
UNP
Yudi Hermawan, SST, M. Pd.
NIP. 19701110202020

Gambar 18 Surat Pengantar

Lampiran E. Logbook Kegiatan

LOGBOOK MAGANG BERSERTIFIKAT 1

PRODI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN

FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN

UNIVERSITAS NEGERI PADANG

Nama : Paulina Putri Mulya
NIM : 24386021
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nomor HP : 083181391865
Supervisor : Arko Iskandar
Nama Industri : Batam Marriott Hotel Harbour Bay
Waktu Pelaksanaan : 12 Januari – 12 Juli

No	Hari / Tanggal	Kegiatan / Studi Kasus	Keterangan
1	Senin / 12 Januari 2026	• Orientasi Departemen <i>Pastry</i>	Pengenalan area kerja
2	Selasa / 13 Januari 2026	• Membuat bolu sarang semut • Membuat klepon • Membuat putu ayu • Menggarnish <i>dessert</i> • Membuat puding • <i>Set-up</i> dan <i>closing evening cocktail</i> • Membuat cookies	Shif siang jam 2 bagian Mclub
3	Rabu / 14 Januari 2026	• Membuat putu ayu • Membuat talam ubi • Membuat dadar gulung • Menggarnish <i>dessert</i> • Membuat puding • <i>Set-up</i> dan <i>closing evening cocktail</i> • Membuat <i>Praline</i>	Shif siang jam 2 bagian Mclub

4	Kamis/ 15 Januari 2026	• Menggarnish <i>dessert</i> • Membuat puding • Membuat lapis surabaya • Membuat talam ubi • Membuat klepon • Membuat putu ayu • <i>Set-up dan closing evening cocktail</i>	Shif siang jam 2 bagian Mclub
5	Jumat / 16 Januari 2026	• Membuat klepon • Membuat dadar gulung • Membuat cantik manis • Menggarnish <i>dessert</i> • Membuat puding • <i>Set-up dan closing evening cocktail</i> • Membuat <i>tarlet shell</i>	Shif siang jam 2 bagian Mclub
6	Sabtu / 17 Januari 2026	<i>Off</i>	
7	Minggu / 18 Januari 2026	<i>Off</i>	
8	Senin / 19 Januari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat adonan <i>waffle</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
9	Selasa / 20 Januari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat adonan <i>pancake</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
10	Rabu / 21 Januari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat klepon • Membuat cantik manis • Membuat bubur	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
11	Kamis / 22 Januari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat lapis Surabaya • Membuat lapis beras	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
12	Jumat / 23 Januari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat <i>popcake</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>

13	Sabtu / 24 Januari 2026	<i>Off</i>	
14	Minggu / 25 Januari 2026	<i>Off</i>	
15	Senin / 26 Januari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat pound cake</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
16	Selasa / 27 Januari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat adonan crepes</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
17	Rabu / 28 Januari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat honey cream</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
18	Kamis / 29 Januari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat vanilla sauce</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
19	Jumat / 30 Januari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat bread butter puding</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
20	Sabtu / 31 Januari 2026	<i>Off</i>	

Batam , 12 Juli 2026


 Arko Iskandar
 Pastry Chef

No	Hari / Tanggal	Kegiatan / Studi Kasus	Keterangan
1	Minggu / 1 Februari 2026	<i>Off</i>	
2	Senin / 2 Februari 2026	• <i>Prepare, menggarnish, setup dan closing buffet event</i> • <i>Membuat sable</i> • <i>Membuat cookies</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>event</i>

3	Selasa / 3 Februari 2026	• <i>Prepare, menggarnish, setup dan closing buffet event</i> • <i>Membuat sable</i> • <i>Membuat cookies</i>	Shif pagi jam 7 bagian event
4	Rabu / 4 Februari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat cantik manis</i> • <i>Membuat nagasari pisang</i> • <i>Membuat bubur Mutiara</i> • <i>Membuat skoteng</i>	Shif subuh jam 5 bagian breakfast
5	Kamis / 5 Februari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat pop cake</i> • <i>Membuat pound cake</i>	Shif subuh jam 5 bagian breakfast
6	Jumat / 6 Februari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat poundcake</i> • <i>Membuat French toast</i>	Shif subuh jam 5 bagian breakfast
7	Sabtu / 7 Februari 2026	<i>Off</i>	
8	Minggu / 8 Februari 2026	<i>Off</i>	
9	Senin / 9 Februari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat bubur ketan hitam</i> • <i>Membuat bubur Mutiara</i> • <i>Membuat cantik manis</i>	Shif subuh jam 5 bagian breakfast
10	Selasa / 10 Februari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat pound cake</i>	Shif subuh jam 5 bagian breakfast
11	Rabu / 11 Februari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat bread butter puding</i>	Shif subuh jam 5 bagian breakfast

12	Kamis / 12 Februari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat bubur kacang hijau • Mencetak <i>muffin</i> • Membuat <i>pop cake</i> • Membuat cantik manis • Membuat skoteng • Membuat nagasari	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
13	Jumat / 13 Februari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat <i>compote</i> • Membuat <i>French toast</i> • Membuat adonan <i>waffle</i> • Membuat adonan <i>creapes</i> • Membuat adonan <i>poundcake</i> • Membuat adonan <i>pancake</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
14	Sabtu / 14 Februari 2026	<i>Off</i>	
15	Minggu / 15 Februari 2026	<i>Off</i>	
16	Senin / 16 Februari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat <i>royal cream</i> • Membuat bubur Mutiara • Membuat <i>poundcake</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
17	Selasa / 17 Februari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat putu ayu • Membuat klepon	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
18	Rabu / 18 Februari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat adonan <i>pancake</i> • membuat <i>French toast</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
19	Kamis / 19 Februari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat <i>honey cream</i> • Membuat <i>pineple jam</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>

20	Jumat / 20 Februari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat papaya jam</i> • <i>Membuat royal cream</i> • <i>Membuat bread butter puding</i>	Shif subuh jam 5 bagian breakfast
21	Sabtu / 21 Februari 2026	Off	
22	Sabtu / 22 Februari 2026	Off	
23	Minggu / 23 Februari 2026	• <i>Prepare iftar</i> • <i>Setup menjaga dan closing iftar</i> • <i>Membuat es teler</i> • <i>Menyusun jajanan pasar</i> • <i>Prepare kolak</i>	Shif middle jam 10 bagian iftar
24	Senin / 24 Februari 2026	• <i>Prepare iftar</i> • <i>Setup menjaga dan closing iftar</i> • <i>Membuat cheese cake</i> • <i>Membuat biji salak</i>	Shif middle jam 10 bagian iftar
25	Selasa 25 Februari 2026	• <i>Prepare iftar</i> • <i>Setup menjaga dan closing iftar</i> • <i>Membuat kondimen es laksamana mengamuk</i> • <i>Membuat um ali</i>	Shif middle jam 10 bagian iftar
26	Rabu / 26 Februari 2026	Off	
27	Kamis / 27 Februari 2026	Off	
28	Jumat / 28 Februari 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat French toast</i> • <i>Membuat mixberry sc</i> • <i>Membuat adonan waffle</i> • <i>Membuat compote</i>	Shif subuh jam 5 bagian breakfast

Batam , 12 Juli 2026



Arko Iskandar
Pastry Chef

No	Hari / Tanggal	Kegiatan / Studi Kasus	Keterangan
1	Sabtu / 1 Maret 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat adona <i>pancake</i> • Membuat adonan <i>crepes</i> • Membuat <i>vanila sc</i> • Membuat <i>mango sc</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
2	Minggu / 2 Maret 2026	• <i>Prepare iftar</i> • <i>Setup menjaga dan closing iftar</i> • Membuat <i>coklat mouse</i> • Membuat <i>stup date</i> • Membuat <i>coklat fountain</i> • Membuat <i>brownies</i>	Shif <i>middle</i> jam 12 bagian <i>iftar</i>
3	Senin / 3 maret 2026	• <i>Prepare iftar</i> • <i>Setup menjaga dan closing iftar</i> • Membuat es campur • Membuat <i>cold cheese cake</i> • Membuat kolak • Membuat puding	Shif <i>middle</i> jam 12 bagian <i>iftar</i>
4	Selasa / 4 Maret 2026	<i>Off</i>	
5	Rabu / 5 Maret 2026	<i>Off</i>	
6	Kamis / 6 Maret 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat bubur ketan hitam • Membuat skoteng • Membuat <i>bread butter pudding</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
7	Jumat / 7 Maret 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat <i>coklat sc</i> • Membuat cantik manis • Membuat talam ubi	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>

8	Sabtu / 8 Maret 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat french toast</i> • <i>Membuat muffin</i> • <i>Membuat muffin and bread gluten free</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
9	Minggu / 9 Maret 2026	• <i>Prepare iftar</i> • <i>Setup menjaga dan closing iftar</i> • <i>Membuat kolak Membuat coklat fountain</i> • <i>Membuat bazlama</i>	Shif siang jam 14 bagian <i>iftar</i>
10	Senin / 10 Maret 2026	• <i>Prepare iftar</i> • <i>Setup menjaga dan closing iftar</i> • <i>Membuat vanilla sc</i> • <i>Membuat coklat sc</i> • <i>Membuat um ali</i>	Shif siang jam 14 bagian <i>iftar</i>
11	Selasa / 11 Maret 2026	• <i>Prepare iftar</i> • <i>Setup menjaga dan closing iftar</i> • <i>Membuat lokma</i> • <i>Membuat tulumba</i> • <i>Membuat es campur</i>	Shif siang jam 14 bagian <i>iftar</i>
12	Rabu / 12 Maret 2026	<i>Off</i>	
13	Minggu / 13 Maret 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat bubur Mutiara</i> • <i>Membuat bubur ketan hitam</i> • <i>Membuat pound cake</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
14	Senin / 14 Maret 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat adonan cripes</i> • <i>Membuat adonan waffle</i> • <i>Membuat adonan pancake</i> • <i>Membuat adonan poundcake</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
15	Selasa / 15 Maret 2026	<i>Off</i>	

16	Rabu / 16 Maret 2026	• <i>Prepare iftar</i> • <i>Setup</i> menjaga dan <i>closing iftar</i> • Membuat <i>churros</i> • Membuat <i>lokma</i> • Membuat <i>um ali</i> • Membuat <i>stupa date</i>	Shif siang jam 14 bagian <i>iftar</i>
17	Kamis / 17 Maret 2026	• <i>Prepare iftar</i> • <i>Setup</i> menjaga dan <i>closing iftar</i> • Mengdip <i>coklat mouse</i> • Meng <i>glaze mango mouse</i> • Membuat <i>bazlama</i> • Membuat <i>tulumba</i>	Shif siang jam 14 bagian <i>iftar</i>
18	Jumat / 18 Maret 2026	• <i>Prepare iftar</i> • <i>Setup</i> menjaga dan <i>closing iftar</i> • Membuat <i>cheese cake</i> • Membuat <i>pudding</i> • Membuat <i>kolak</i> • Membuat <i>es campur</i>	Shif siang jam 14 bagian <i>iftar</i>
19	Sabtu / 19 Maret 2026	<i>Off</i>	
20	Minggu / 20 Maret 2026	• <i>Setup</i>, Menjaga,dan <i>closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat <i>pop cake</i> • Membuat <i>pound cake</i> • Membuat <i>mufiin</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
21	Senin / 21 Maret 2026	• <i>Setup</i>, Menjaga,dan <i>closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat bubur sumsum • Membuat bubur ketan hitam • Membuat bubur kacang hijau • Membuat bubur Mutiara	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
22	Selasa / 22 Maret 2026	<i>Off</i>	
23	Rabu / 23 Maret 2026	• <i>Setup</i>, Menjaga,dan <i>closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat <i>cantik manis</i> • Membuat <i>skoteng</i> • Membuat <i>pound cake</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>

24	Kamis / 24 Maret 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat talam ubi • Membuat putu ayu • Membuat klepon	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
25	Jumat / 25 Maret 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat <i>honey cream</i> • Membuat <i>vanila sc</i> • Membuat <i>compote</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
26	Sabtu / 26 Maret 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat biji salak • Membuat <i>muffin</i> • Membuat bolu kojo	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
27	Minggu / 27 Maret 2026	<i>Off</i>	
28	Senin / 28 Maret 2026	<i>Off</i>	
29	Selasa / 29 Maret 2026	<i>Off</i>	
30	Rabu / 30 Maret 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat bubur Mutiara • Membuat bubur sumsum	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
31	Kamis / 31 Maret 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat adonan <i>crepes</i> • Membuat adonan <i>waffle</i> • Membuat <i>French toast</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>

Batam , 12 Juli 2026



Arko Iskandar

Pastry Chef

No	Hari / Tanggal	Kegiatan / Studi Kasus	Keterangan
1	Jumat / 1 April 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat <i>pop cake</i> • Membuat <i>honey cream</i> • Membuat bolu kukus mekar • Membuat nagasari nangka	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
2	Sabtu / 2 April 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat talam ubi • Membuat lapis beras • Membuat <i>pound cake</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
3	Minggu / 3 April 2026	<i>Off</i>	
4	Senin / 4 April 2026	<i>Off</i>	
5	Selasa / 5 April 2026	<i>Off</i>	
6	Rabu / 6 April 2026	• Membuat <i>vip amenitis</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • <i>Wording</i> • Membuat pudding • Membuat <i>coklat garnish</i> • Membuat <i>bake Alaska</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>alacarte</i>
7	Kamis / 7 April 2026	• Membuat <i>vip amenitis</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • <i>Wording</i> • Membuat <i>tiramisu</i> • Membuat adonan pisang goreng • Membuat <i>apple compote</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>alacarte</i>
8	Jumat / 8 April 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat <i>pop cake</i> • Membuat <i>honey cream</i> • Membuat bolu kukus mekar • Membuat nagasari nangka	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>

9	Sabtu / 9 April 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat talam ubi • Membuat lapis beras • Membuat <i>pound cake</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
10	Minggu / 10 April 2026	<i>Off</i>	
11	Senin / 11 April 2026	<i>Off</i>	
12	Selasa / 12 April 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat <i>pop cake</i> • Membuat <i>pound cake</i> • Membuat <i>mufiin</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
13	Rabu / 13 April 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat <i>pop cake</i> • Membuat <i>honey cream</i> • Membuat bolu kukus mekar • Membuat <i>nagasari nangka</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
14	Kamis / 14 April 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat adonan <i>crepes</i> • Membuat adonan <i>waffle</i> • Membuat <i>French toast</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
15	Jumat / 15 April 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat <i>pop cake</i> • Membuat <i>pound cake</i> • Membuat <i>mufiin</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
16	Sabtu / 16 April 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat <i>pop cake</i> • Membuat <i>honey cream</i> • Membuat cantik manis • Membuat getuk	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
17	Minggu / 17 April 2026	<i>Off</i>	

18	Senin / 18 April 2026	Off	
19	Selasa / 19 April 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat pop cake</i> • <i>Membuat honey cream</i> • <i>Membuat vanilla sc</i> • <i>Membuat compote</i> • <i>Membuat coklat sc</i> • <i>Membuat mango sc</i>	Shif subuh jam 5 bagian breakfast
20	Rabu / 20 April 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat pop cake</i> • <i>Membuat honey cream</i> • <i>Membuat bolu kukus mekar</i> • <i>Membuat nagasari Nangka</i>	Shif subuh jam 5 bagian breakfast
21	Kamis / 21 April 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat french toast</i> • <i>Membuat muffin</i> • <i>Membuat muffin and bread gluten free</i>	Shif subuh jam 5 bagian breakfast
22	Jumat / 22 April 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat talam ubi</i> • <i>Membuat putu ayu</i> • <i>Membuat klepon</i>	Shif subuh jam 5 bagian breakfast
23	Sabtu / 23 April 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat adonan crepes</i> • <i>Membuat adonan waffle</i> • <i>Membuat French toast</i>	Shif subuh jam 5 bagian breakfast
24	Minggu/ 24 April 2026	Off	
25	Senin / 25 April 2026	Off	

26	Selasa / 26 April 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat honey cream</i> • <i>Membuat vanilla sc</i> • <i>Membuat compote</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
27	Rabu / 27 April 20226	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat biji salak</i> • <i>Membuat muffin</i> • <i>Mebuat bolu kojo</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
28	Kamis / 28 April 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat pop cake</i> • <i>Membuat honey cream</i> • <i>Membuat vanilla sc</i> • <i>Membuat compote</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
29	Jumat / 29 April 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat pop cake</i> • <i>Membuat honey cream</i> • <i>Membuat bolu kukus mekar</i> • <i>Membuat nagasari Nangka</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
30	Sabtu / 30 April 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat biji salak</i> • <i>Membuat muffin</i> • <i>Mebuat bolu kojo</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>

Batam , 12 Juli 2026



Arko Iskandar
Pastry Chef

No	Hari / Tanggal	Kegiatan / Studi Kasus	Keterangan
1	Minggu / 1 Mei 2026	<i>Off</i>	
2	Senin / 2 Mei 2026	<i>Off</i>	
3	Selasa / 3 Mei 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat <i>cheese cake</i> • Membuat <i>red velvet</i> • Membuat <i>bake alaska</i> • Membuat <i>macaron</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
4	Rabu / 4 Mei 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat biji salak • Membuat <i>muffin</i> • Mebuat bolu kojo	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
5	Kamis / 5 Mei 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat <i>pop cake</i> • Membuat <i>honey cream</i> • Membuat <i>vanila sc</i> • Membuat <i>compote</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
6	Jumat / 6 Mei 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat adonan <i>crepes</i> • Membuat adonan <i>waffle</i> • Membuat <i>vanila sc</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
7	Sabtu / 7 Mei 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat adonan <i>crepes</i> • Membuat adonan <i>waffle</i> • Membuat <i>French toast</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
8	Minggu / 8 Mei 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat adonan <i>pancake</i> • Membuat skoteng • Membuat bubur ketan hitam	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>

9	Senin / 9 Mei 2026	<i>Off</i>	
10	Selasa / 10 Mei 2026	<i>Off</i>	
11	Rabu / 11 Mei 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat pop cake</i> • <i>Membuat honey cream</i> • <i>Membuat bolu kukus mekar</i> • <i>Membuat french toast</i> • <i>Membuat muffin</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
12	Kamis / 12 Mei 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat wedang ronde</i> • <i>Membuat getuk</i> • <i>Membuat talam ubi</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
13	Jumat / 13 Mei 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat pop cake</i> • <i>Membuat honey cream</i> • <i>Membuat bolu kukus mekar</i> • <i>Membuat french toast</i> • <i>Membuat muffin</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
14	Sabtu / 14 Mei 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat pop cake</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
15	Minggu / 15 Mei 2026	• <i>Membuat vip amenities</i> • <i>Menyiapkan orderan alacarte</i> • <i>Membuat wording</i> • <i>Membuat cheese cake</i> • <i>Membuat red velvet</i> • <i>Membuat macaron</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>alacarte</i>
16	Senin / 16 Mei 2026	<i>Off</i>	
17	Selasa / 17 Mei 2026	<i>Off</i>	
18	Rabu / 18 Mei 2026	<i>Off</i>	

19	Kamis / 19 Mei 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat wedang ronde • Membuat getuk • Membuat talam ubi	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
20	Jumat / 20 Mei 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat <i>pop cake</i> • Membuat <i>honey cream</i> • Membuat bolu kukus mekar • Membuat <i>french toast</i> • Membuat <i>muffin</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
21	Sabtu / 21 Mei 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat bolu kojo • Membuat skoteng • Membuat compote	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
22	Minggu / 22 Mei 2026	• Membuat cantik manis • Membuat nagasari pisang • Membuat <i>coklat mouse</i> • Membuat <i>cookies</i> • Membuat <i>sable</i> • Membuat puding • Menggarnish <i>dessert</i> • <i>Setup dan closing evening cocktail</i>	Shif siang jam 14 bagian m club
23	Senin / 23 Mei 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat <i>cheese cake</i> • Membuat <i>red velvet</i> • Membuat <i>macaron</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
24	Selasa / 24 Mei 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat <i>cheese frosting</i> • Membuat <i>choux</i> • Membuat <i>diplomat</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>

25	Rabu 25 Mei 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat es pisang ijo • Membuat serabi solo • Membuat <i>macaron</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
26	Kamis 26 Mei 2026	• <i>Setup</i>, Menjaga,dan <i>closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • Membuat <i>french toast</i> • Membuat <i>muffin</i> • Membuat <i>muffin and bread gluten free</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
27	Jumat 27 Mei 2026	<i>Off</i>	
28	Sabtu 28 Mei 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat adonan pisang goreng • Mecetak <i>butter</i> • Membuat <i>cornflakes</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
29	Minggu / 29 Mei 2026	<i>Off</i>	
30	Senin / 30 Mei 2026	<i>Off</i>	
31	Selasa / 31 Mei 2026	<i>Off</i>	

Batam , 12 Juli 2026



Arko Iskandar
Pastry Chef

No	Hari / Tanggal	Kegiatan	Keterangan
1	Rabu / 1 Juni 2026	• <i>Setup</i> dan <i>closing buffet</i> • Meng <i>garnish</i> dessert • Membuat <i>sable</i> • Membuat puding • Membuat <i>cookies</i>	Shif pagi jam 6 bagian <i>event</i>
2	Kamis / 2 Juni 2026	<i>Off</i>	

3	Jumat / 3 Juni 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat bolu kojo</i> • <i>Membuat skoteng</i> • <i>Membuat compote</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
4	Sabtu / 4 Juni 2026	<i>Off</i>	
5	Minggu / 5 Juni 2026	• <i>Membuat vip amenities</i> • <i>Menyiapkan orderan alacarte</i> • <i>Membuat wording</i> • <i>Membuat choux</i> • <i>Membuat bake alaska</i> • <i>Membuat coconut milk</i> • <i>Membuat sticky rice</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
6	Senin / 6 Juni 2026	• <i>Membuat vip amenities</i> • <i>Menyiapkan orderan alacarte</i> • <i>Membuat wording</i> • <i>Membuat red velvet</i> • <i>Membuat serabi</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
7	Selasa / 7 Juni 2026	• <i>Prepare brunch</i> • <i>Setup menjaga dan closing buffet brunch</i> • <i>Membuat opera cake</i> • <i>Membuat puding</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>brunch</i>
8	Rabu / 8 Juni 2026	• <i>Setup, Menjaga,dan closing buffet breakfast</i> • <i>Preperan breakfast</i> • <i>Membuat bubur sumsum</i> • <i>Membuat bubur ketan hitam</i> • <i>Membuat bubur kacang</i> • <i>hijau Membuat bubur Mutiara</i>	Shif subuh jam 5 bagian <i>breakfast</i>
9	Kamis / 9 Juni 2026	• <i>Membuat vip amenities</i> • <i>Menyiapkan orderan alacarte</i> • <i>Membuat wording</i> • <i>Membuat red velvet</i> • <i>Membuat serabi</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
10	Jumat / 10 Juni 2026	• <i>Membuat cantik manis</i> • <i>Membuat nagasari pisang</i> • <i>Membuat opera cake</i> • <i>Membuat puding</i> • <i>Meng garnish dessert</i> • <i>Setup dan closing evening cocktail</i>	Shif siang jam 14 bagian m club

11	Sabtu / 11 Juni 2026	<i>Off</i>	
12	Minggu / 12 Juni 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat <i>bake alasaka</i> • Membuat <i>coklat ganache</i> • Membuat <i>macaron</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
13	Senin / 13 Juni 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat serabi • Membuat puding • Membuat <i>macaron</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
14	Selasa / 14 Juni 2026	<i>Off</i>	
15	Rabu / 15 Juni 2026	<i>Off</i>	
16	Kamis / 16 Juni 2026	<i>Off</i>	
17	Jumat / 17 Juni 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat puding • Membuat <i>cornflakes</i> • Membuat <i>honey tuile</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
18	Sabtu / 18 Juni 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat <i>apple tatin</i> • Membuat <i>tiramisu</i> • Membuat <i>choux</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
19	Minggu / 19 Juni 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat <i>bake alaska</i> • Membuat <i>red velvet</i> • Membuat <i>cheese cake</i> • Membuat <i>sable</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>

20	Senin / 20 Juni 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan <i>orderan alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat membuat puding • Membuat <i>red velvet</i> • Membuat mebuat serabi	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
21	Selasa / 21 Juni 2026	<i>Off</i>	
22	Rabu / 22 Juni 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan <i>orderan alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat puding • Membuat <i>choux</i> • Membuat <i>apple compote</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
23	Kamis / 23 Juni 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan <i>orderan alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat <i>bake alaska</i> • Membuat <i>mango quinnelle</i> • Membuat <i>ice cream flower</i> • Membuat <i>steam stiky rice</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
24	Jumat / 24 Juni 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan <i>orderan alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat <i>bake alaska</i> • Membuat <i>red velvet</i> • Membuat <i>cheese cake</i> • Membuat <i>sable</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
25	Sabtu / 25 Juni 2026	<i>Off</i>	
26	Minggu / 26 Juni 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan <i>orderan alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat <i>bake alasaka</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
27	Senin / 27 Juni 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan <i>orderan alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat serabi • Membuat puding • Membuat <i>macaron</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
28	Selasa / 28 Juni 2026	<i>Off</i>	

29	Rabu / 29 Juni 2026	Off
30	Kamis / 30 Juni 2026	Off

Batam , 12 Juli 2026



Arko Iskandar
Pastry Chef

No	Hari / Tanggal	Kegiatan / Studi Kasus	Keterangan
1	Jumat / 1 Juli 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat <i>bake alasaka</i> • Membuat puding • Membuat <i>choux</i> • Membuat <i>stiky rice</i> • Membuat <i>crumble</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
2	Sabtu / 2 Juli 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat <i>bake alasaka</i> • Membuat puding • Membuat <i>honey tuile</i> • Membuat <i>tiramisu</i> • Membuat <i>apple tatin</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
3	Minggu / 3 Juli 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat <i>bake alasaka</i> • Membuat <i>manggo quinelle</i> • Membuat <i>ice cream flower</i> • Membuat <i>steam stiky rice</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
4	Senin / 4 Juli 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat <i>bake alasaka</i> • Membuat <i>tiramisu</i> • Membuat <i>apple tatin</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>

5	Selasa 5 Juli 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat <i>bake alasaka</i> • Membuat <i>tiramisu</i> • Membuat <i>apple tatin</i> • Membuat <i>caramel sc</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
6	Rabu / 6 Juli 2026	Off	
7	Kamis / 7 Juli 2026	Off	
8	Jumat / 8 Juli 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat <i>bake alasaka</i> • Membuat puding • Membuat <i>choux</i> • Membuat <i>stiky rice</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
9	Sabtu / 9 Juli 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat <i>bake alasaka</i> • Membuat serabi • Membuat puding • Membuat <i>macaron</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
10	Minggu / 10 Juli 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat <i>bake alasaka</i> • Membuat <i>apple tatin</i> • Membuat puding	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
11	Senin / 11 Juli 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat <i>cornflakes</i> • Membuat coklat garnish	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>

12	Selasa / 12 Juli 2026	• Membuat <i>vip amenities</i> • Menyiapkan orderan <i>alacarte</i> • Membuat <i>wording</i> • Membuat <i>bake alasaka</i> • Membuat serabi • Membuat <i>chese cake</i> • Membuat <i>macaron</i> • Membuat <i>red velvet</i> • Membuat <i>choux</i>	Shif pagi jam 7 bagian <i>amenities</i>
----	--------------------------	---	---

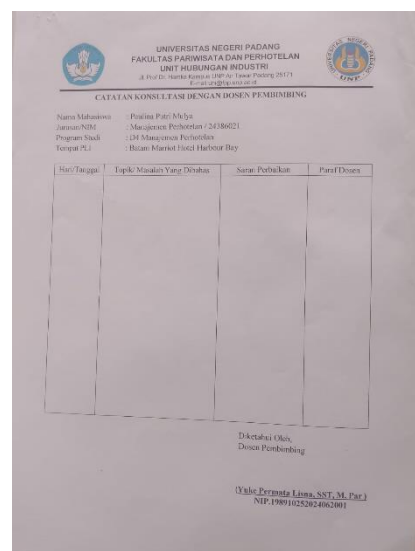
Batam , 12 Juli 2026



Arko Iskandar
Pastry Chef

Lampiran F. Lembar Konsultasi dengan Dosen Pembimbing PLI

Lampiran ini berisi lembar bimbingan yang telah ditandatangani oleh dosen pembimbing sebagai bukti pelaksanaan konsultasi selama penyusunan laporan studi kasus.



UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARAWISATA DAN PERHOTELAN
UNIT HUBUNGAN INDUSTRI
Jl. P. O. D. S. No. 1000, Padang, Sumatera Barat 25171
Telp. (075) 8222222

CATATAN KONSULTASI DENGAN DOSEN PEMBIMBING

Nama Mahasiswa: Prima Pate Mulya
Jumlah Sesi: Manajemen Perhotelan (2436021)
Program Studi: (D) Manajemen Perhotelan
Tempat PLI: Riset Mandiri 1001 Hotelier Day

Tgl/Tanggal	Topik/Masalah Yang Dibahas	Nama Pembimbing	Page/Sheet

Diketahui Olay,
Dosen Pembimbing

(Yuke Permana Liana, SST, M. Pastry)
NIP.198910252024063001

Gambar 19 Lembar Konsultasi dengan Dosen Pembimbing

Lampiran G. Lembar Konsultasi dengan Supervisor Industri

Lampiran ini berisi catatan konsultasi, arahan, atau evaluasi yang diberikan oleh supervisor selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri di Batam Marriott Hotel Harbour Bay.

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

LEMBARAN KONSULTASI SUPERVISOR INDUSTRI

Nama Mahasiswa (Praktekan) : Paulina Putri Mulya
Unit Kegiatan Praktek : Culinary(Pastry)
Nama Perusahaan/Industri : Batam Marriott Hotel Harbour Bay
Jadwal Kegiatan : 12 Januari – 12 Juli
Nama Supervisor (Penilai) : Arko Iskandar
Jabatan Supervisor di Perusahaan : Pastry Chef

No	Hari/Tanggal	Topik/ Masalah Yang Dibahas	Saran Perbaikan	Paraf
1.	Senin / 25 Juni 2026	Tingginya tingkat okupansi hotel menyebabkan beban kerja meningkat sehingga sering terjadi lembur atau overtime dan tidak bisa pulang sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.	-perbaiki perencanaan produksi dan prioritas pada menu breakfast agar lebih efisien. -tingkatkan komunikasi antar shift untuk pembagian tugas yang lebih merata. -optimalkan penggunaan tools dan equipment agar proses kerja lebih cepat. -susun jadwal kerja yang lebih realistis sesuai dengan tingkat okupansi.	<i>Arko</i>

Batam, 29 Juni 2026

Arko Iskandar
BATAM MARRIOTT HOTEL HARBOUR BAY
Arko Iskandar
Pastry Chef

Gambar 20 Lembar Konsultasi dengan Supervisor

Lampiran H. Data Pendukung Lainnya

Data pendukung dapat berupa:

1. Sertifikat marriott



Gambar 21 Sertifikat Marriott

