

LAPORAN STUDI KASUS
TINJAUAN EFISIENSI ALUR KERJA (WORKFLOW) SECTION
GARDEMANGER DALAM MENINGKATKAN KECEPATAN
PELAYANAN BUFFET BREAKFAST DI ANIGRE RESTORAN
SHERATON GRAND JAKARTA GANDARIA CITY HOTEL

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



Oleh :

WINDY YUNISA / 24135145

Dosen Pembimbing : Rahmi Fadilah, M.Pd

Supervisor : Bazila Dayana, S.I.Kom (*Chef De Partie*)

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

HALAMAN PENGESAHAN FAKULTAS

Laporan ini Disampaikan untuk Memenuhi Sebagian dari Pernyataan
Pengalaman Lapangan Industri I FPP-UNP

Smeseter Januari- Juli 2026

Oleh :

Windy Yunisa
NIM : 24135145

Program Studi D4 Manajemen Perotelan
Departemen Pariwisata

Diperiksa dan Disahkan oleh :

Dosen Pembimbing



Rahmi Fadilah, M.Pd
NIP. 199202272022030208

a.n Dekan FPP-UNP
Kepala Unit Hubungan Industri



Vischa Mansyera Pratama, M.Pd
NIP. 199502152022032020

HALAMAN PENGESAHAN INDUSTRI

Laporan ini Disampaikan untuk Memenuhi Sebagian dari Persyaratan
Penyelesaian Pengalaman Lapangan Industri I

Semester Januari – Juli 2026

Oleh :

Windy Yunisa
NIM : 24135145

Program Studi D4 Manajemen Perotelan
Departemen Pariwisata

Diperiksa dan Disahkan oleh :

Pembimbing dari Industri



Bazila Dayana, S.I.Kom
Chef De Partie Gardemanger



Irfan Maulana
Human Resource Development

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Pengalaman Lapangan Industri (PLI) 1 yang berjudul “Tinjau Efisiensi Alur Kerja (*workflow*) Tim Kitchen dalam Meningkatkan Kecepatan Pelayanan Buffet Breakfast di Hotel Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel”. Laporan ini diajukan sebagai persyaratan untuk menyelesaikan PLI 1 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang semester Januari-Juli 2026.

Dalam melaksanakan PLI dan menyusun laporan ini, penulis mendapatkan ilmu dan pengetahuan yang bermanfaat dari berbagai pihak khususnya pihak industri. Untuk itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Pasaribu, SST., M.Si.Par.,CHE selaku Ketua Jurusan Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dr. Retnaningtyas Susanti, S. Ant, M.Sc, selaku Kepala Unit Hubungan Industri Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang..
4. Ibu Vischa Mansyera Pratama, M.Pd, S.Par, selaku koordinator PLI tingkat jurusan pariwisata
5. Bapak Hendri Azwar S.St, M.Par, Ph.D, selaku Dosen Penasehat Akademik
6. Ibu Rahmi Fadilah, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing yang telah membantu dalam proses pembuatan laporan ini
7. Bapak Ari Wibowo selaku General Manager Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel.
8. Bapak Irfan Mualana selaku HRD Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel.

9. Chef Bazila Dayana, S.I.Kom selaku Supervisor GDM Section Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel.
10. Seluruh karyawan dan karyawan Sherathon Grand Jakarta Gandaria City Hotel yang telah membantu dan memberikan ilmu yang bermanfaat bagi penulis.
11. Ayah dan Ibu dan keluarga tercinta yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah, serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.
12. Teman-teman seangkatan 2024 dan semua pihak yang namanya tidak bisa disebutkan satu persatu, terima kasih atas dorongan dan semangatnya, baik selama praktek maupun selama penulisan Laporan Praktek Industri.

Hanya do'a yang dapat dicurahkan kepada-Nya semoga kebaikan tersebut dibalas dengan pahala yang berlipat ganda yang disinari rahmat dan hidayah Nya, mudah-mudahan laporan yang penulis buat dapat bermanfaat bagi semua orang bagi yang membacanya terutama bagi penulis sendiri. Menyadari akan banyak kesalahan dan kekurangan dalam penyusunan Laporan Praktek Lapangan Industri ini, saran dan kritik yang bersifat membangun sehingga dapat dijadikan perbaikan dan penyempurnaan pada tulisan-tulisan berikutnya. Semoga Laporan Praktek ini membawa manfaat bagi semua pembaca dan penulis khususnya. Akhir kata penulis ucapkan doa kepada Tuhan SWT, semoga segala bantuan yang diberikan kepada penulis mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari-Nya, Amin.

Jakarta, 13 Juni 2026

Penulis,



Windy Yunisa

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN FAKULTAS	i
HALAMAN PENGESAHAN INDUSTRI	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
ABSTRAK	x
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	2
1.3 Rumusan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Studi Kasus.....	3
1.5 Manfaat Studi Kasus	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Landasan Teori	5
2.2 Penelitian Terdahulu	7
2.3 Kerangka Pemikiran	9
BAB III METODE STUDI KASUS	10
3.1 Jenis Penelitian	10
3.2 Lokasi dan waktu PLI.....	10
3.3 Profil organisasi/perusahaan	10
3.4 Subjek dan Objek Studi Kasus	16
3.5 Teknik Analisis Data	18

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
4.1 Gambaran Umum Kasus.....	19
4.2 Temuan Studi Kasus	19
4.3 Analisis Permasalahan	23
4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu.....	23
4.5 Solusi atau Rekomendasi Perbaikan	25
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
5.1 Kesimpulan	28
5.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA.....	30

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu.....	6
Tabel 3.1 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan PLI.....	10
Tabel 3.2 Posisi dan Tanggung Jawab Culinary Departement.....	14
Tabel 4.1 Mata Kuliah yang Relevan dengan Pelaksanaan PLI.....	21
Tabel 4.2 Analisis Evaluatif Terhadap Solusi Lain.....	25

DAFTAR GAMBAR

<i>Gambar 1.1 Kerangka Berfikir...</i>	<i>9</i>
<i>Gambar 3.1 Logo Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel</i>	<i>11</i>
<i>Gambar 3.2 Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel</i>	<i>11</i>
<i>Gambar 3.3 Anigré Restaurant Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel....</i>	<i>12</i>
<i>Gambar 3.4 Struktur Culinary Departement.....</i>	<i>14</i>
<i>Gambar 3.7 Kitchen Management dan Teori Workflow</i>	<i>20</i>

DAFTAR LAMPIRAN

<i>Lampiran 1 Surat Keterangan PLI.....</i>	<i>31</i>
<i>Lampiran 2 Pedoman Wawancara.....</i>	<i>32</i>
<i>Lampiran 3 Hasil Observasi</i>	<i>33</i>
<i>Lampiran 4 Dokumentasi Kegiatan PLI</i>	<i>36</i>
<i>Lampiran 5 Logbook.....</i>	<i>37</i>
<i>Lampiran 6 Lembar Konsultasi Dengan supervisor industri.....</i>	<i>50</i>
<i>Lampiran 7 Lembar Konsultasi dengan Dosen Pembimbing</i>	<i>51</i>
<i>Lampiran 8 Sertifikat Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel.....</i>	<i>52</i>

ABSTRAK

pelayanan *buffet breakfast* di restoran hotel bintang lima menuntut kecepatan dan konsisten yang tinggi, terutama pada stasiun hidangan dingin yang menjadi impresi awal bagi para tamu. Studi kasus ini bertujuan untuk meninjau efisiensi alur kerja (*work-flow*) pada section *gardemanger* di *Anigre* restoran Sheraton Grand Jakarta Gandaria City dalam upaya meningkatkan kecepatan pelayanan dan meminimalkan waktu tunggu pengisian ulang (*refill*) hidangan. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus melalui Teknik pengumpulan data berupa observasi partisipatif selama pelaksanaan Praktik Lapangan Industri (PLI) periode Januari – Juni 2026, wawancara bersama area kerja senior, serta dokumentasi operasional dapur. Hasil studi menunjukkan adanya titik sumbat (*bottleneck*) operasional pada jam sibuk (*rush hour*) yang disebabkan oleh penumpukan beban persiapan (*prep work*) di pagi hari serta alur pergerakan fisik staf yang silang (*backtracking*) akibat tata letak area kerja penipampanan yang jauh. Sebagai upaya perbaikan, studi ini merekomendasikan restrukturisasi pembagian kerja antar shift, pemanfaatan area kerja *mobile trolley* untuk persiapan cadangan dekat area konter, serta penerapan aturan proaktif, pengisian ulang saat kapasitas, wadah penyusutan hingga tersisa sepertiga bagian. Implikasi dari penerapan strategi ini diharapkan dapat mengoptimalkan efisiensi waktu kerja staf dapur, memangkas durasi *refill time*, dan mempertahankan standar kepuasan pelayanan internasional.

Kata kunci : Alur kerja (work flow), Garde Manger, Buffet Breakfast, Efisiensi Operasional, Kecepatan Pelayanan

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Anigré Restaurant merupakan *all-day dining restaurant* di Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel yang menyajikan layanan *Buffet Breakfast* harian bagi tamu menginap maupun *walk-in*. Keberhasilan operasional *buffet* sangat bergantung pada kontinuitas ketersediaan hidangan di area *display*. Dalam rantai pasok dapur, Section Garde Manger memegang peranan krusial sebagai penanggung jawab penyiapan dan *refill* hidangan dingin, seperti *Salad Bar*, *Fruit Station*, *Yogurt*, dan *Cold Cuts*.

Namun, fakta di lapangan menunjukkan terjadinya ketimpangan (*gap*) antara tingginya ritme konsumsi tamu dengan kecepatan pengisian ulang (*refill*) hidangan oleh tim *Garde Manger*. Pada periode *rush hour* (pukul 07.30–09.30 WIB), sering terjadi keterlambatan *refill* yang menyebabkan beberapa *station* hidangan dingin kosong dalam durasi yang cukup lama. Berdasarkan data operasional restoran pada bulan Februari – Juli 2026, tingkat rata-rata hunian kamar (*occupancy rate*) Rata-rata pada *weekend* dan *high season* mencapai 85%–95%, yang berimplikasi pada lonjakan jumlah tamu *breakfast* (*guest cover*) mencapai >450 orang per hari (dibandingkan *weekdays* sebanyak 150–300 orang). Frekuensi *Refill* Hidangan Pada jam sibuk, *Fruit Station* dan *Salad Bar* membutuhkan frekuensi *refill* hingga 12–15 kali per dua jam untuk menjaga standar tampilan dan ketersediaan makanan. Kendala *Workflow & Mobilisasi Staf Garde Manger* harus menempuh jarak sekitar 30–40 meter dari *cold kitchen* menuju area *buffet*. Pengangkutan nampan/wadah makanan yang dilakukan secara manual (1–2 nampan per jalan) memicu gerakan berlebih (*motion waste*) dan penumpukan arus lalu lintas dapur (*cross-traffic bottleneck*). Akibatnya, durasi *lead time refill* membengkak hingga 8–12 menit per nampan .

Dampak terhadap Kepuasan Tamu (*Guest Complaint*) Keterlambatan *refill* ini berdampak langsung pada *Guest Satisfaction Index* (GSI). Catatan evaluasi bulanan menunjukkan rata-rata 5–8 keluhan langsung (*direct complaints*) per minggu terkait ketersediaan buah potong dan salad yang habis pada jam sibuk, serta ulasan negatif pada platform umpan balik tamu mengenai *buffet display* yang terkesan tidak siap (*unprepared*).

Fenomena *bottleneck* pada alur kerja (*workflow*) *Garde Manger* tersebut tidak hanya menurunkan efisiensi kerja staf, tetapi juga mengancam reputasi standar pelayanan hotel bintang lima. Oleh karena itu, penelitian ini berfokus pada analisis alur kerja operasional *Garde Manger Section* serta penentuan intervensi solusi seperti penerapan *Trolley Station* guna mengeliminasi hambatan mobilisasi, mempercepat waktu *refill*, dan meningkatkan kepuasan tamu di Anigré Restaurant.

Oleh karena itu, studi kasus ini dilakukan untuk menganalisis efisiensi alur kerja (*workflow*) pada Section *Garde Manger* Anigré Restaurant Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel, guna merumuskan perbaikan alur kerja yang dapat meminimalkan waktu tunggu *refill* dan meningkatkan kepuasan tamu selama *Buffet Breakfast*.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan pengamatan selama melaksanakan Praktik Lapangan Industri (PLI), beberapa permasalahan yang dapat diidentifikasi pada Section *Garde Manger* di Anigré Restoran adalah sebagai berikut:

1. Terjadinya keterlambatan pengisian ulang (*refill*) beberapa item hidangan dingin pada area *buffet* saat periode sibuk (*rush hour*) sarapan.
2. Alur pergerakan fisik staf (*layout* kerja) di dapur yang kurang efisien, sehingga memperpanjang waktu yang dibutuhkan untuk mengambil bahan baku atau alat.
3. Beban kerja persiapan (*prep work*) yang menumpuk di pagi hari akibat kurang optimalnya persiapan komoditas pada giliran kerja (*shift*) malam sebelumnya.

4. Kurangnya standarisasi batasan waktu (*time motion*) untuk setiap tahapan penyiapan produk Garde Manger.

1.3 Rumusan Masalah

Sesuai dengan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, maka rumusan masalah dalam studi kasus ini adalah:

1. Bagaimana alur kerja (*workflow*) yang saat ini diterapkan pada *Section* Garde Manger dalam pelayanan *Buffet Breakfast* di Anigré Restoran Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel?
2. Faktor-faktor apa saja yang menyebabkan ketidakefisienan alur kerja pada *Section Garde Manger* sehingga menghambat kecepatan pelayanan?
3. Bagaimana upaya atau strategi perbaikan alur kerja yang dapat diterapkan untuk meningkatkan efisiensi dan kecepatan pelayanan *Buffet Breakfast*?

1.4 Tujuan Studi Kasus

Tujuan yang ingin dicapai dari pelaksanaan studi kasus ini adalah:

1. Untuk mengetahui dan mendeskripsikan alur kerja (*workflow*) riil pada *Section Garde Manger* selama operasional *Buffet Breakfast* di Anigré Restoran Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel.
2. Untuk menganalisis faktor penghambat dan titik sumbat (*bottleneck*) yang memicu keterlambatan pelayanan pada *Section Garde Manger*.
3. Untuk merumuskan rekomendasi solusi dan tindakan perbaikan alur kerja guna mengoptimalkan kecepatan pelayanan hidangan dingin demi kepuasan tamu.

1.5 Manfaat Studi Kasus

Hasil dari studi kasus ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, antara lain:

1. Bagi Penulis / Mahasiswa
Dapat mengimplementasikan teori manajemen operasional dapur yang didapat di bangku perkuliahan ke dalam praktik nyata, serta

melatih kemampuan analisis dalam memecahkan masalah operasional di industri perhotelan bintang lima.

2. Bagi Anigré Restoran, Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel
Sebagai bahan evaluasi, masukan, dan pertimbangan praktis dalam menata ulang alur kerja (*workflow*) atau *Standard Operating Procedure (SOP)* pada *Section Garde Manger* demi mendongkrak efisiensi kerja dan mempertahankan standar pelayanan internasional.
3. Bagi Institusi Kampus / Universitas
Dapat menambah referensi kepustakaan akademik mengenai studi *operasional Food and Beverage Product*, sekaligus mempererat hubungan kemitraan dan umpan balik mutu kurikulum antara pihak kampus dengan industri perhotelan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

2.1.1 Operasional Dapur dan Struktur Organisasi Dapur (*Brigade de Cuisine*)

Dapur (*kitchen*) dalam industri perhotelan bukan sekadar tempat mengolah makanan, melainkan sebuah pusat produksi yang menuntut pengorganisasian kerja yang ketat demi menjaga kualitas dan kecepatan. Manajemen operasional dapur modern mengadopsi sistem *Brigade de Cuisine* yang membagi dapur ke dalam beberapa stasiun kerja (*section*) spesifik yang dipimpin oleh seorang *Chef de Partie* (CDP). Pembagian ini bertujuan untuk menciptakan spesialisasi kerja agar produktivitas staf tetap optimal di tengah tingginya volume permintaan hidangan hotel bintang lima.

2.1.2 Karakteristik dan Fungsi *Section Gardemanger*

Garde Manger, atau dikenal sebagai *cold kitchen* (dapur dingin), adalah area yang bertanggung jawab atas penyiapan, pengolahan, penyajian, dan penyimpanan makanan yang disajikan dalam keadaan dingin. Karakteristik utama dari *section* ini meliputi:

Manajemen Suhu Ruang: Membutuhkan kontrol suhu area kerja yang ketat (umumnya di bawah 20 C untuk menjaga kesegaran bahan baku rentan seperti sayuran, buah-buahan, produk susu, dan daging olahan.

Detail dan Estetika: Produk *Garde Manger* seperti salad, cold cuts, canapés, dan buah potong menuntut teknik pemotongan (*knife skills*) yang presisi serta tingkat estetika penataan (*plating/garnish*) yang tinggi karena sering menjadi hidangan pembuka yang dinilai pertama kali oleh tamu.

Volume Persiapan Tinggi: Sebagian besar operasionalnya bertumpu pada prep work (proses mencuci, mengupas, memotong, dan membuat dressing) sebelum jam pelayanan dimulai.

2.1.3 Konsep Alur Kerja (*Workflow*) dan Efisiensi Operasional

Alur kerja (workflow) dalam manajemen operasional adalah rangkaian tahapan yang berurutan dan terstruktur dari suatu proses kerja untuk menghasilkan suatu produk. Di dalam area dapur, workflow yang efisien diukur berdasarkan prinsip tata letak (layout) dan pergerakan ekonomis yang meminimalkan gerakan tidak perlu dari para juru masak. Alur kerja dapur yang ideal menganut prinsip Forward Flow (alur maju), di mana bahan makanan bergerak searah dari area penyimpanan (*chiller/store*), area persiapan (*preparation*), area pengolahan/penataan, hingga area distribusi/penyajian tanpa adanya arus balik (*backtracking*) yang memicu tabrakan jalur kerja (*bottleneck*).

2.1.4 Pelayanan *Buffet Breakfast* di Restoran Hotel

Buffet Breakfast adalah sistem pelayanan makanan di mana seluruh hidangan ditata secara menarik di atas meja pemajangan (counter buffet), dan tamu diperkenankan untuk mengambil sendiri hidangan sesuai selera mereka. Karakteristik utamanya adalah *rush hour* (waktu padat) yang terkonsentrasi pada jam-jam tertentu (biasanya pukul 07.00 - 09.00 WIB). Kecepatan pelayanan dalam buffet tidak diukur dari waktu memasak per porsi, melainkan dari kecepatan stasiun dapur dalam melakukan *refill* (pengisian ulang) sebelum wadah makanan di area *buffet* kosong. Keterlambatan pengisian ulang secara langsung menurunkan persepsi tamu terhadap kualitas pelayanan hotel.

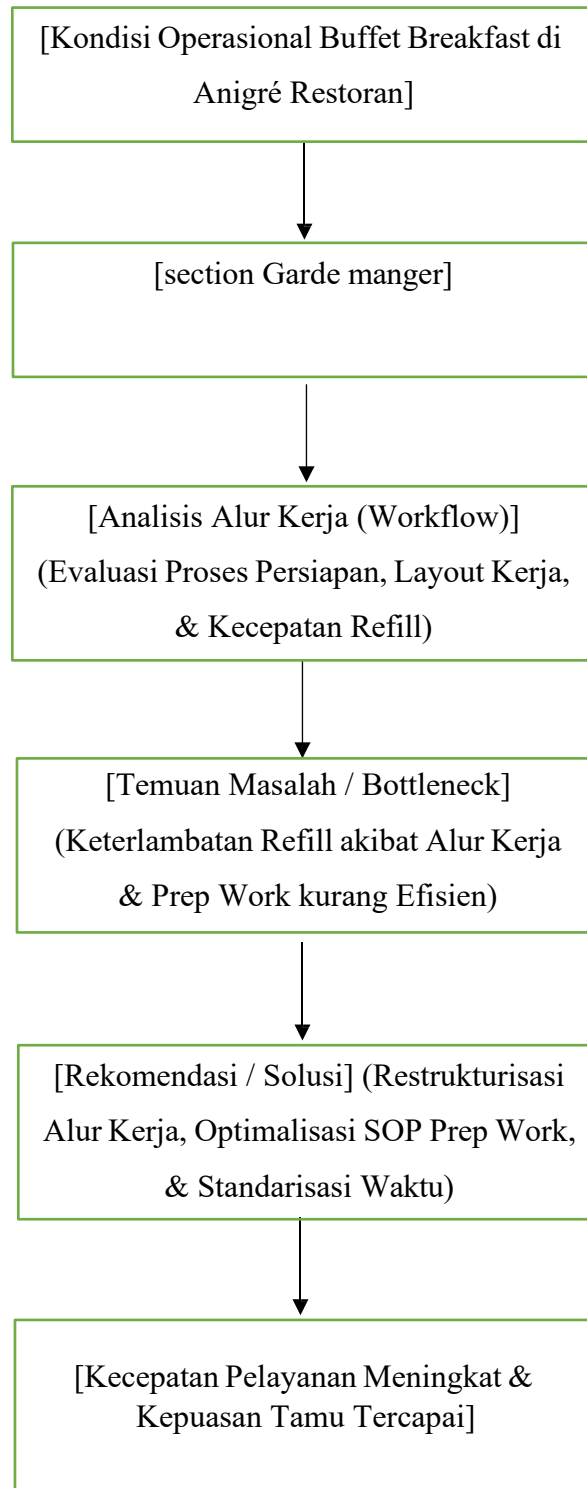
2.2 Penelitian Terdahulu

Table 1.1 penelitian terdahulu

no	Judul	Isi	Persamaan	Perbedaan
1	2	3	4	5
1	Analisis Efisiensi Workflow Kitchen Section terhadap Kecepatan Pelayanan di Hotel Bintang Lima, (2022) Rahmawan	Hasil penelitian menunjukkan bahwa penataan alat kerja yang tidak ergonomis dan kurangnya komunikasi antara tim shift malam dan pagi menjadi penyebab utama keterlambatan penyajian komponen menu sarapan.	Sama-sama meneliti variabel alur kerja (workflow) di dapur hotel dan dampaknya terhadap kecepatan pelayanan restoran.	Penelitian ini berfokus spesifik pada Section Garde Manger di Anigré Restoran Sheraton Grand Jakarta Gandaria City dengan karakteristik menu dan layout fisik dapur yang khas pada jaringan Marriott internasional.
2	Implmentasi Brand Standar Audit Marriott pada Buffet Breakfast di Restorant Goji Kitchen + Bar Hotel Bangkok Marriott Marriquis Queen's Park (2022), Aristia Giselle	Hasil penelitian menunjukan bahwa terdapat 5 standard pelayanan bufett breakfast yang tidak sesuai dengan BSA. 1) host/hostes tidak dapat memastikan bahwa tamu puas dengan meja yang telah dipilih. 2) terkadang hostess tidak sempat menjelaskan menu dan pilihan makanan dan minuman yang disediakan di buffet area. 3) waiter/waitress tidak membangun koneksi personal dengan tamu. 4) waiter/waitress tidak sensitif terhadap panggilan verbal ataupun non• verbal tamu dan tidak dapat memenuhi kebutuhan tamu walau tanpa diminta.	Sama-sama meneliti tentang buffet breakfast pada hotel marriott	Perbedaan penelitian ini terdapat perbedaan pada restoran penelitian yang mana peneliti menggunakan penelitian di Bangkok Marriott, marquis queens park, sedangkan saya restoran anigre di jakara

1	2	3	4	5
3	Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Garde Manger dalam Mengoptimalkan Refill Time Hidangan Cold Buffet (2024), Setyawati dan Siregar	Penelitian ini menyimpulkan bahwa standarisasi Mise en Place (persiapan awal bahan baku) yang terukur dapat memotong waktu tunggu refill hidangan buah dan salad hingga 35% pada jam sibuk sarapan.	Sama-sama meneliti variable alur kerja (workflow) di dapur hotel serta standarisasi mise en place (persiapan awal bahan baku) yang terukur dapat memotong saat breakfast	Perbedaan penelitian ini terdapat pada perbedaan tempat penelitian serta layout fisik dapur yang khas.
4	Pengaruh variasi menu buffet breakfast terhadap kepuasan tamu di Hotel Ijen Suites Malang (2024), Zevanya Naftali Gotali, dkk	penelitian ini untuk menganalisa pengaruh variasi menu buffet breakfast terhadap kepuasan tamu di hotel Ijen Suites Malang. Hasil penelitian dengan uji t pada variabel variasi menu buffet breakfast (x) berpengaruh secara signifikan terhadap variabel kepuasan tamu (Y), sebesar 61,7%.	Sama sama meneliti tentang buffet breakfast terhadap kepuasan tamu	Perbedaan penelitian adalah peneliti meneliti variasi buffet breakfast terhadap kepuasan tamu, sedangkan saya meneliti tentang alur kerja dapur yang sesuai dengan standarisasi mise en palce

2.3 Kerangka Pemikiran



Gambar 1.1 Kerangka Berfikir

BAB III

METODE STUDI KASUS

3.1 Jenis Penelitian

Studi ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus (*case study*). Metode ini dipilih untuk menggambarkan, memaparkan, dan menganalisis secara mendalam fenomena riil yang terjadi di lapangan, yaitu mengenai efisiensi alur kerja (*workflow*) staf *Section Garde Manger* selama operasional pelayanan *Buffet Breakfast*. Data yang dihasilkan bersifat deskriptif berupa kata-kata, catatan lapangan, dan dokumen operasional dapur, bukan berupa angka statistik formal.

3.2 Lokasi dan waktu PLI

Kegiatan Praktik Lapangan Industri (PLI) dilaksanakan di Anigré Restoran, Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel, yang beralamat di Jl. Sultan Iskandar Muda, Kebayoran Lama, Jakarta Selatan. Pelaksanaan PLI berlangsung selama periode Januari hingga Juni 2026. Pengamatan khusus untuk studi kasus alur kerja Garde Manger ini difokuskan pada jadwal Morning Shift (pukul 05.00 – 14.00 WIB) saat operasional *Buffet Breakfast* berjalan.

Table 3.1 lokasi dan waktu penilaian PLI

No	Tanggal	Kegiatan
1	2 Februari 2026	Kedatangan di perusahaan dan orientasi lapangan
2	2 Februari s.d. 1 agustus 2026	Penempatan PLI di <i>Culinary Departement</i>
3	2 Februari s.d. 1 Agustus 2026	Pelaksanaan PLI dan penyusunan laporan studi kasus
4	1 Agustus 2026	Berakhirnya pelaksanaan PLI di Sheraton Grand Jakarta Gandaria City

3.3 Profil organisasi/ Perusahaan

1. Sejarah Singkat Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel



Gambar 3.1 Logo Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel

Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel adalah hotel bintang lima yang beroperasi di bawah jaringan Marriott International, salah satu grup perhotelan terbesar di dunia, dengan membawa merek Sheraton. Selain berada di bawah jaringan Marriott, kepemilikan properti Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel berada di tangan PT Artisan Wahyu, yang merupakan bagian dari PT Pakuwon Jati Tbk, salah satu pengembang properti di Indonesia. Dalam struktur kepemilikannya, PT Artisan Wahyu bertindak sebagai pemilik properti, sedangkan merek Sheraton Grand tetap dikelola dan dioperasikan oleh Marriott International. Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel resmi dibuka pada 15 Oktober 2015 yang berlokasi di Gandaria City, Jakarta Selatan. Hotel ini memiliki akses langsung dengan Gandaria City Mall, salah satu pusat perbelanjaan terbesar di Jakarta, sehingga menawarkan kemudahan akses bagi wisatawan bisnis maupun rekreasi.



Gambar 3.2 Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel

Sheraton Grand Jakarta Gandaria City saat ini berada dalam naungan Marriott dimana hotel ini memiliki 293 kamar dan suite dengan pelayanan terbaik. Beberapa fasilitas yang dimiliki hotel ini antara lain adalah pusat kebugaran, lounge, Anigre Restaurant, tujuh ruang meeting dengan total luas 3.567 meter persegi, dan pusat bisnis. Dalam hotel ini juga terdapat beberapa department antara lain Accounting, Sales, IT, Kitchen, Front Office, Human Resources dan beberapa yang lain. Hotel ini juga sudah mendapat berbagai penghargaan sebagai salah satu hotel bintang 5 terbaik, baik level nasional maupun asia pasifik. Visi dan Misi Hotel Sheraton adalah untuk menjadi pelopor terkemuka dalam industri perhotelan pariwisata dengan fokus pada pengadaan dan pengelolaan tenaga kerja terbaik. Tujuan utama mereka adalah mencapai profitabilitas optimal bagi pemilik perusahaan, Sheraton Corporation, dengan komitmen terhadap standar tertinggi dalam layanan dan pengalaman tamu.

Berikut ini adalah visi dan misi Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel dikutip dari Human Resources Department Sheraton Grand Jakarta.

- a Visi Sheraton Hotel 5 Filosofi Sheraton secara internasional adalah “Life is Better When Shared”. Secara mendasar, visi Sheraton adalah menyajikan layanan unggul dan terbaik sehingga tamu yang menginap di Sheraton merasakan kehangatan, terhubung dengan mudah kemana pun, dan dapat berpartisipasi dalam sebuah komunitas atau interaksi melalui berbagai fasilitas yang terdapat di Sheraton.
- b Misi Sheraton Hotel Misi Sheraton tercerminkan dalam nilai inti “core values” yang diterapkan dalam sheraton yaitu warm, connected dan community. Ini mencerminkan komitmen Sheraton untuk menyediakan suasana hangat, koneksi yang kuat, serta membangun komunitas bagi para tamu yang menginap di hotel tersebut.

2. Profil Anigré Restaurant

Anigrea adalah restoran yang dimiliki oleh Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel yang berdiri pada tanggal 15 Oktober 2015. Dalam hal layanan makanan dan minuman, Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel juga memiliki beberapa pilihan tempat makan. Anigré merupakan restoran utama dengan konsep all-day dining yang menyajikan berbagai hidangan internasional dan lokal. Selain itu, terdapat *Lobby lounge*, sebuah area santai yang menawarkan berbagai pilihan minuman, makanan ringan, serta afternoon tea. Hotel ini juga memiliki Arterie, toko kue dan roti yang menyediakan berbagai pilihan pastry dan kue premium.



Gambar 3. 3 Anigré Restaurant Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel

Sumber: Dokumen Perusahaan (2025)

Gambar di atas menampilkan area restoran Anigré yang terletak di lantai UG (*Upper Ground*) Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel. Dengan desain interior yang modern dan suasana yang nyaman, restoran ini tidak hanya menjadi pilihan bersantap bagi tamu hotel, tetapi juga terbuka untuk tamu korporat atau grup yang sedang mengadakan pertemuan. Anigré menyediakan beragam pilihan hidangan melalui layanan *buffet* maupun set menu yang dapat disesuaikan dengan kebutuhan acara, menjadikannya tempat yang ideal untuk makan bersama dalam suasana profesional namun tetap santai.

3. Struktur Culinary Departement



Gambar 3.4 Struktur Culinary Departement

Table 3.2 Posisi dan Tanggung Jawab Culinary Departement

Posisi	Tanggung Jawab Utama
Executive Chef	Merancang menu, mengelola budget food cost, memimpin pelatihan tim kitchen, serta menjaga hubungan dan koordinasi kerja dengan <i>Food & Beverage Management</i> .
Sous Chef	Menggantikan peran <i>Executive Chef</i> saat tidak di tempat, mengawasi kepatuhan HACCP / <i>Food Safety</i> , mendistribusikan pesanan, dan mengontrol kualitas masakan sebelum disajikan.
Chef de Partie (CDP)	Memimpin jalannya operasional di station kitchen tertentu, memesan bahan harian ke gudang penyimpanan, serta membimbing <i>Cook level</i> bawah agar bekerja efisien.
Cook (Demi / Commis)	Melakukan proses chopping, marinating, memasak orderan tamu sesuai resep standar, menjaga kebersihan area kerja pribadi, serta memastikan kelengkapan <i>buffet line</i> tetap terisi.
Steward	Mencuci alat dapur menggunakan mesin dishwasher otomatis maupun manual, mengelola inventaris piring sendok garpu hotel, serta membuang sampah dapur sesuai protokol sanitasi hotel.

Operasional dapur (*kitchen*) di Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel berada di bawah naungan Culinary Department. Departemen ini dipimpin oleh seorang *Executive Chef* yang bertanggung jawab atas seluruh manajemen produk makanan, standar resep, kebersihan, serta

kontrol biaya bahan baku. Dalam menjalankan tugas operasional harian, *Executive Chef* dibantu oleh *Executive Sous Chef* dan beberapa *Chef de Partie* (CDP) yang memimpin stasiun/bagian (*section*) kerja masing-masing, seperti *Hot Kitchen*, *Garde Manger*, *Pastry & Bakery*, serta *Banquet Kitchen*.

4. Posisi dan Fungsi Garde Manger

Dalam organisasi operasional dapur (kitchen brigade) di Anigre Restaurant (restoran buffet internasional bintang 5 di Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel), posisi Garde Manger menempati struktur sebagai salah satu seksi (*section*) utama di bawah lini dapur dingin (*cold kitchen*). Secara hierarki organisasi dapur profesional, seksi Garde Manger ini dipimpin oleh seorang *Chef de Partie* (CDP) Garde Manger atau *Head of Pantry*. Posisi ini bertanggung jawab langsung kepada *Sous Chef* dan *Executive Chef Anigre Restaurant*.

a. Hierarki Posisi Garde Manger di Anigre

Di dalam internal seksi Garde Manger sendiri, terdapat tingkatan staf atau struktur organisasi horizontal sebagai berikut:

- 1) *Chef de Partie* (CDP) Garde Manger: Pemimpin seksi yang mengatur pembagian tugas harian, mengontrol standar resep hidangan dingin, serta mengawasi kualitas bahan baku.
- 2) *Demi Chef de Partie*: Asisten CDP yang membantu mengontrol operasional produksi dan menggantikan peran CDP jika sedang berhalangan.
- 3) *Commis* (Juru Masak): *Staf operasional* (terbagi menjadi *Commis I*, *II*, dan *III*) yang mengeksekusi pembuatan masakan dingin sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP).
- 4) *Kitchen Helper / Trainee*: Membantu persiapan awal (*preparation*) seperti mengupas bahan, memotong sayuran, dan menjaga sanitasi area kerja.

b. Tugas dan Tanggung Jawab Utama

Mengingat Anigre adalah restoran buffet mewah, tim Garde Manger memegang peranan krusial dalam menyajikan area "*Cold Station*":

- 1) *Produksi Makanan Dingin*: Mengolah dan menyajikan aneka hidangan pembuka (*appetizer*), *salad counter*, saus dingin (*dressing*), sushi, sashimi, serta jajanan pasar tradisional dingin.
- 2) *Plating & Garnish Buffet*: Menghias dan menata makanan di meja buffet agar terlihat estetik, mewah, dan menarik selera tamu hotel bintang lima.
- 3) *Charcuterie & Cold Cuts*: Menyiapkan irisan daging dingin (*cold cuts*) dan keju (*cheese platter*) premium yang menjadi salah satu daya tarik *buffet* internasional di Anigre.
- 4) *Food Safety & Suhu Penyimpanan*: Memastikan seluruh bahan makanan di area *cold storage* (*chiller* dan kulkas) tersimpan pada suhu yang tepat demi menjaga higienitas dan kesegaran bahan baku.

3.4 Subjek dan Objek Studi Kasus

3.4.1 Subjek / Informan Penelitian

Untuk menjamin kredibilitas dan keabsahan data kualitatif, pemilihan informan dilakukan secara *purposive* (berdasarkan kriteria keterlibatan langsung dan penguasaan masalah alur kerja di *Garde Manger Section*). Informan dalam penelitian studi kasus ini berjumlah 5 orang, yang terdiri dari:

- a. 1 Orang Chef de Partie (CDP) Garde Manger
 - *Karakteristik*: Penanggung jawab dan pengawas utama *Section Garde Manger* dengan pengalaman kerja >5 tahun di hotel bintang lima.
 - *Alasan Pemilihan*: Memiliki pemahaman komprehensif mengenai *SOP*, standar *time motion*, pembagian *shift*, manajemen *mise en place*, serta evaluasi alur kerja tim secara menyeluruh.
- b. 2 Orang Senior Commis Garde Manger

- *Karakteristik:* Staf operasional tetap yang bertugas langsung di dapur *Garde Manger* dan penataan konter *buffet* (pengalaman >2 tahun).
 - *Alasan Pemilihan:* Terlibat secara fisik dalam eksekusi harian *prep work*, pemotongan bahan baku, serta proses *refill* hidangan saat *rush hour*. Informan ini memahami hambatan riil teknis di lapangan.
- c. 1 Orang Trainee / Student Intern (Mahasiswa PLI)
- *Karakteristik:* Mahasiswa praktikan yang menjalankan operasional *morning shift* di dapur *Garde Manger*.
 - *Alasan Pemilihan:* Bertindak sebagai pelaksana alur pergerakan fisik (mobilisasi bahan dari *chiller* ke konter *buffet*) sehingga memberikan sudut pandang langsung mengenai beban kerja fisik, *bottleneck* pergerakan, dan kendala komunikasi saat jam sibuk.

3.4.2 Objek Studi Kasus

Objek dalam studi kasus ini mencakup:

- a) Alur kerja (*workflow*) dan pergerakan fisik staf *Section Garde Manger*.
- b) Efisiensi waktu persiapan awal (*mise en place*) dan durasi pengisian ulang (*refill time*) hidangan dingin di konter *Buffet Breakfast Anigré Restaurant*.
- c) Tata letak (*layout*) stasiun kerja dapur dingin terhadap pergerakan fisik staf (*forward flow* vs *backtracking*).

4. Teknik Pengumpulan Data

Data dalam laporan studi kasus ini dikumpulkan melalui tiga teknik utama:

1. Observasi Partisipatif: Penulis melakukan pengamatan langsung secara aktif dengan ikut serta dalam aktivitas operasional harian di *Section Garde Manger*. Penulis mengamati pergerakan staf, proses pemotongan dan penataan buah/salad, serta mencatat hambatan fisik yang terjadi saat jam sibuk sarapan.

2. Wawancara (*Interview*): Melakukan tanya jawab santai namun terstruktur dengan *Chef de Partie (CDP) Garde Manger* dan *senior commis* mengenai standar waktu persiapan, pembagian tugas antar shift, serta kendala-kendala klasik yang kerap memicu keterlambatan pelayanan.
3. Dokumentasi: Mengumpulkan data pendukung berupa daftar menu *buffet breakfast*, standar resep (*standard recipe*), foto penataan hidangan dingin di konter, serta catatan log operasional dapur yang relevan.

3.5 Teknik Analisis Data

Data yang telah dikumpulkan kemudian dianalisis menggunakan teknik analisis kualitatif model Miles dan Huberman, yang meliputi tiga tahapan:

1. Reduksi Data (*Data Reduction*): Merangkum dan memilah catatan lapangan dari hasil observasi dan wawancara di dapur, kemudian berfokus hanya pada data yang berkaitan dengan alur kerja dan hambatan pelayanan di Garde Manger.
2. Penyajian Data (*Data Display*): Menyajikan data yang sudah dipilah ke dalam bentuk uraian teks naratif, tabel aktivitas kerja, atau diagram alur pergerakan barang dan staf agar pola masalahnya terlihat jelas.
3. Penarikan Kesimpulan (*Conclusion Drawing*): Menarik kesimpulan dari hasil analisis mengenai penyebab ketidakefisienan alur kerja, lalu merumuskan rekomendasi pemecahan masalah yang praktis untuk diterapkan di Anigré Restoran.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Kasus

Garde Manger Section pada Anigré Restaurant Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel bertanggung jawab penuh atas penyiapan, penyajian, dan pengisian ulang (*refill*) hidangan dingin selama *Buffet Breakfast* (pukul 06.00–10.30 WIB). Area tanggung jawab ini mencakup *Salad Bar, Fruit Station, Yogurt & Cold Cuts Station*, serta *Chilled Juice*.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, alur kerja (*workflow*) harian staf *Garde Manger* terdiri dari tiga tahapan utama:

1. Persiapan Awal (*Mise en Place*): Dimulai pukul 04.30–06.00 WIB untuk pemotongan buah, penataan salad, dan penyiapan piring/nampan *buffet*.
2. Set-Up & Opening Buffet: Penataan awal seluruh hidangan dingin di area restoran sebelum tamu hadir pada pukul 06.00 WIB.
3. Pengisian Ulang (*Refill*) Masa *Rush Hour*: Operasional krusial yang berlangsung pada jam sibuk (pukul 07.30–09.30 WIB), di mana kecepatan dan ketepatan *refill* menentukan kerapian tampilan *buffet* serta kepuasan tamu.

4.2 Temuan Studi Kasus

Pengamatan di lapangan menunjukkan terjadinya *bottleneck* (kemacetan alur kerja) yang berulang pada masa *rush hour Buffet Breakfast*. Keterlambatan *refill* yang membengkak hingga 8–12 menit per nampan (standar ideal: <4 menit) dapat diurai ke dalam tiga faktor utama berdasarkan analisis *Kitchen Management* dan Teori *Workflow*:



Gambar 4.1 Kitchen Management dan Teori Workflow

1. Tata Letak Fisik (*Layout*) dan Persilangan Arus (*Cross-Traffic*)

- a Area *Garde Manger* memiliki luas kerja yang relatif terbatas (*compact space*).
- b Jarak tempuh dari *cold kitchen* menuju area *buffet* Anigré Restaurant cukup jauh, yaitu berkisar 30–40 meter.
- c Pada jam sibuk, koridor utama dapur menjadi titik persilangan lalu lintas (*cross-traffic*) antara staf *Garde Manger* yang membawa makanan dingin, staf *Hot Kitchen* yang memindahkan hidangan panas, serta staf *stewarding*. Ketiadaan jalur khusus memicu kemacetan pergerakan fisik di area transit dapur.

2. Tingginya *Motion Waste* dan *Transportation Waste* (Prinsip *Lean Operation*)

- a Sebelum dilakukan intervensi, staf *Garde Manger* melakukan mobilisasi hidangan secara manual dengan hanya membawa 1 sampai 2 nampan *buffet* per satu kali jalan.
- b Dengan frekuensi kebutuhan *refill* mencapai 12–15 kali per dua jam pada *weekend* (>450 *guest cover*), staf harus berjalan bolak-balik sebanyak 12–15 kali menyusuri koridor sepanjang 30–40 meter.
- c Dalam perspektif *Lean Operation*, aktivitas berjalan bolak-balik tanpa membawa kapasitas optimal tergolong sebagai *Motion Waste* (pemborosan gerakan) dan *Transportation Waste* (pemborosan pengangkutan). Waktu dan energi staf terbuang pada proses perpindahan fisik, bukan pada peningkatan kualitas hidangan.

3. Ketidakseimbangan Beban Kerja (*Workload Imbalance*) Saat *Demand Spike*
 - a Pada *weekdays* (150–300 tamu), pola *refill* manual masih mampu mengimbangi tingkat konsumsi. Namun saat *weekend/high season* dengan *occupancy* mencapai 85%–95%, terjadi lonjakan konsumsi secara mendadak (*demand spike*).
 - b Kapasitas pengangkatan manual oleh 1–2 orang staf *Garde Manger* yang bertugas tidak mampu menandingi kecepatan pengambilan makanan oleh ratusan tamu dalam waktu bersamaan.
4. Mata kuliah yang relevan dengan kegiatan di industry

Sebelum pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri, Penulis telah mengikuti beberapa mata kuliah yang relevan dengan *F&B Department (F&B Product)*, antara lain:

Tabel 4.1 Tabel 4.1. Mata Kuliah yang Relevan dengan Pelaksanaan PLI

No	Mata Kuliah	SKS	Sinopsis
1	2	3	4
1	Pengetahuan Boga	3	Mengetahui pengetahuan dasar tentang landasan teori dasar mengenai pengolahan makanan. Fokus utamanya mencakup pemahaman tentang bahan makanan (komoditas), teknik memotong, metode memasak dasar (<i>basic cooking methods</i>), serta pengenalan peralatan dapur komersial dan standar operasional di lingkungan dapur profesional.
2	Patiseri dan Roti	2	Membahas keterampilan pembuatan berbagai jenis roti (<i>bread</i>), kue (<i>cake</i>), dan kue-kue manis lainnya (<i>pastry</i>). Mahasiswa mempelajari karakteristik bahan pengembang, teknik pencampuran adonan, hingga seni dekorasi dan penyajian produk patiseri sesuai standar hotel berbintang.

1	2	3	4
3	Bahasa Inggris Divisi Makanan dan Minuman	2	Mata kuliah ini membekali mahasiswa dengan kemampuan mendeskripsikan bahan, rasa, tekstur, aroma, dan teknik memasak suatu hidangan dalam bahasa Inggris.
4	Operasional Restoran 1	2	Memberikan pengetahuan tentang pengertian restoran dan jenis-jenis pelayanan di suatu restoran, struktur organisasi restoran, jenis-jenis peralatan makan dan minum, <i>table setting</i> , dan teknik penyajian makanan
5	Operasional Restoran 2	3	Mata kuliah ini mencakup seluruh kegiatan mulai dari perencanaan menu, persiapan bahan, proses memasak, dan menyajikan makanan
5	Etika Profesi dan Estetika	2	Mata kuliah ini membekali mahasiswa dengan pemahaman mengenai penerapan etika profesional dan estetika dalam lingkungan kerja perhotelan. Pembelajaran difokuskan pada pembentukan sikap, penampilan, dan perilaku kerja yang mencerminkan profesionalisme, termasuk etika berkomunikasi, sikap tubuh, serta penyesuaian penampilan sesuai dengan standar kerja industri. Selain itu, mata kuliah ini menanamkan pentingnya <i>personal hygiene, attitude, appearance</i> , dan <i>hospitality</i> sebagai bagian dari <i>self performance</i> yang mendukung kenyamanan dan keselamatan kerja. Kompetensi yang diperoleh dari mata kuliah ini diharapkan mampu meningkatkan kedisiplinan, tanggung jawab, serta kualitas kinerja mahasiswa dalam menjalankan tugas di dunia kerja.
6	Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja	2	Memberikan pemahaman mengenai kesehatan dan keselamatan kerja sebagai upaya mendukung peningkatan produktivitas dan pencapaian hasil kerja yang optimal.

4.3 Analisis Permasalahan

Secara operasional, *bottleneck* pada *Section Garde Manger* tidak terjadi secara kebetulan, melainkan akumulasi dari dua faktor utama: ketidakseimbangan beban kerja (*uneven workload*) dan hambatan pergerakan fisik (*spatial inefficiency*). Penumpukan *prep work* di *morning shift* memaksa staf melakukan dua peran berisiko tinggi secara bersamaan saat *rush hour* (07.30–09.30 WIB) memotong bahan baru dan melakukan pengisian ulang di *buffet*. Ketika permintaan *buffet* berada pada titik puncak, *workflow* dapur mengalami stagnasi akibat *backtracking* (staf harus berjalan bolak-balik ke *walk-in chiller* di *back kitchen*). Akibatnya, jeda waktu *refill* membengkak hingga 7–10 menit.

Menggunakan prinsip Forward Flow (Alur Maju) dalam manajemen dapur, keterlambatan *refill* hidangan *Garde Manger* terjadi karena adanya penyumbatan (*bottleneck*) di tahap persiapan operasional.

Jarak mobilitas yang jauh untuk mengambil pasokan logistik bahan baku memakan waktu sekitar 3–4 menit per satu kali jalan. Jika dalam satu jam stasiun membutuhkan 5 kali pengisian ulang, berarti ada sekitar 15–20 menit waktu kerja produktif staf yang terbuang hanya untuk berjalan kaki menjemput bahan baku.

Jam kerja krusial pukul 05.00–06.00 WIB habis digunakan untuk menyiapkan porsi *buffet* awal. Ketika pintu restoran dibuka pukul 06.00 WIB, stok cadangan (*back-up*) di dapur dingin masih kosong. Akibatnya, saat *rush hour* tiba, staf dapur harus melakukan dua pekerjaan sekaligus secara bersamaan: memotong bahan baru untuk *refill* dan mengantarkannya ke depan restoran. Hal inilah yang memicu *delay* pelayanan.

4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu

Temuan di Anigré Restoran ini sejalan dengan teori alur kerja dapur komersial yang dikemukakan oleh para ahli, bahwa efisiensi kerja sangat dipengaruhi oleh kesiapan *Mise en Place* (persiapan awal). Jika mengacu pada penelitian terdahulu oleh Setyawati & Siregar (2024), kecepatan

pelayanan hidangan dingin di hotel bintang lima hanya bisa dicapai jika proses persiapan bahan baku telah diselesaikan 80% sebelum gerbang pelayanan dibuka.

Di Anigré Restoran, kendala fisik berupa jarak layout yang jauh sebenarnya dapat dikompensasi apabila sistem penataan stok cadangan menggunakan kontainer berjalan (*trolley station*) yang diletakkan dekat dengan meja kerja stasiun depan sebelum jam sarapan dimulai. Pemanfaatan wadah penyimpanan yang ergonomis terbukti secara teori mampu memotong waktu pergerakan tidak produktif (*non-productive movement*) para juru masak hingga ke titik terendah.

Dalam perspektif Lean Operation (Toyota Production System yang diterapkan dalam *kitchen management*), keterlambatan pelayanan di *Garde Manger* mengindikasikan hadirnya dua jenis pemborosan (*waste*) utama:

- a. Waste of Motion (Gerakan Sia-sia): Pergerakan staf mengambil bahan baku ke *chiller* belakang yang berjarak jauh membuang waktu produktif hingga 15–20 menit per jam.
- b. Waste of Waiting (Waktu Tunggu): Keterlambatan *refill* menciptakan waktu tunggu bagi tamu di area *buffet*, yang berpotensi menurunkan persepsi kualitas layanan hotel bintang lima.

Penerapan aturan batas minimal sisa sepertiga porsi (*Two-Thirds Rule*) menganut prinsip Just-In-Time (JIT) dan Kanban (sistem sinyal visual). Dengan menjadikan sisa 1/3 makanan sebagai "sinyal pemicu", dapur tidak lagi bekerja secara reaktif atas keluhan *waiter*, melainkan secara proaktif memenuhi kebutuhan area *buffet*.

Pemilihan *Mobile Trolley Station* sebagai rekomendasi utama didasari oleh prinsip Point-of-Use Storage. Dengan mendekatkan stok cadangan (*back-up*) buah dan *salad* siap saji ke dekat stasiun depan, *transportation & motion waste* dapat dipangkas secara drastis dari 3–4 menit menjadi hitungan detik. Keunggulan *trolley station* dibanding perbaikan lainnya adalah efisiensi biaya dan fleksibilitas fleksibel tanpa merusak tata letak (*layout*) fisik dapur hotel yang sudah permanen.

4.5 Solusi atau Rekomendasi Perbaikan

Untuk mengeliminasi *bottleneck* tersebut, diimplementasikan solusi intervensi berupa pemanfaatan Trolley Station sebagai alat bantu transportasi hidangan dingin dari *Garde Manger* ke area pementasan (*staging area*) restoran.

4.5.1 Trolley station menjadi solusi terbaik

- a Efisiensi Pengangkutan Massal (Batch Processing): *Trolley Station* mampu menampung 4 hingga 6 nampan/wadah *buffet* sekaligus dalam satu kali pengangkutan.
- b Riset Pemangkasan *Cycle Time*: Dengan sekali jalan membawa 4–6 nampan, frekuensi bolak-balik staf berkurang hingga 75% (dari 12–15 kali menjadi hanya 3–4 kali pengangkutan selama masa *rush hour*). Hal ini menekan *lead time refill* dari 8–12 menit menjadi kurang dari 3 menit.
- c Ergonomi dan *Food Safety*: Penggunaan *trolley* mengurangi kelelahan fisik staf (*physical fatigue*) serta meminimalkan risiko kecelakaan kerja (seperti piring/nampan licin dan terjatuh). Selain itu, pemindahan yang lebih cepat mengurangi waktu pemaparan makanan dingin pada suhu ruang (*temperature danger zone*).

4.5.2 Analisis Evaluatif Terhadap Alternatif Solusi Lain

Guna membuktikan bahwa *Trolley Station* adalah langkah paling tepat, dilakukan evaluasi komparatif terhadap beberapa alternatif penyelesaian masalah lainnya:

Table 4.2 analisis Evaluatif terhadap solusi lain

Alternatif Solusi	Kelebihan	Kelemahan dan Kendala di lapangan	Evaluasi Kelayakan
1	2	3	4
1. Penambahan Personel Staf / Trainee	Menambah jumlah tenaga untuk pengangkutan manual.	(1) Meningkatkan biaya tenaga kerja (<i>labor cost</i>). (2) Memperparah kepadatan ruang gerak (<i>crowding</i>) di dapur <i>Garde Manger</i> yang sempit.	Tidak Efektif: Hanya menambah kepadatan dapur tanpa menyelesaikan akar masalah pengangkutan yang tidak efisien.

1	2	3	4
2. Tata Ulang (<i>Relayout</i>) Area Dapur	Mengeliminasi persilangan jalur (<i>cross-traffic</i>) secara permanen.	(1)Membutuhkan investasi modal (<i>CAPEX</i>) yang sangat besar. (2) Memerlukan penutupan sementara (<i>downtime</i>) restoran yang merugikan pendapatan hotel.	Tidak Realistis: Sangat sulit diterapkan dalam jangka pendek dan menengah.
3. Pembagian <i>Satellite Pantry</i> di Area Restoran	Menyiapkan stok hidangan dingin langsung di dekat area <i>buffet</i> .	(1)Keterbatasan ruang kosong di area <i>dining</i> Anigré Restaurant. (2) Berisiko menurunkan standar suhu dingin (<i>chilling temperature</i>) dan merusak estetika restoran	Beresiko: Berdampak buruk pada keamanan pangan (<i>food safety</i>) dan kenyamanan visual tamu.
4. Implementasi <i>Trolley Station</i> (Solusi Terpilih)	(1)Biaya sangat rendah (<i>low cost, high impact</i>). (2) Langsung memotong <i>motion waste</i> sebesar 75%. (3) Tidak merusak estetika maupun fasilitas fisik.	Memerlukan penyediaan ruang parkir <i>trolley (staging area)</i> yang rapi di belakang layar restoran.	Solusi Terbaik (Optimal): Paling efisien, murah, aman, dan mudah diterapkan secara berkelanjutan.

4.5.3 Kaitan Solusi dengan Prinsip *Kitchen Management Modern*

Penerapan *Trolley Station* pada *Garde Manger Section* memberikan implikasi teoritis dan praktis terhadap manajemen dapur secara keseluruhan:

1. Standarisasi Operasional Prosedur (SOP Baru)

. Temuan ini menjadi landasan pembaharuan SOP *Buffet Refill* untuk *Garde Manger Section*. SOP baru membagi peran staf secara tegas saat *rush hour*:

- a. Prep-Cook/Commis: Tetap berada di dapur untuk menjaga kesiapan stok makanan dingin.
 - b. Runner/Trainee: Bertanggung jawab penuh mengoperasikan *Trolley Station* untuk distribusi dan pengambilan nampan kosong dari area *buffet*.
2. Penerapan Budaya *Kaizen* (*Continuous Improvement*)

Penyelesaian masalah keterlambatan *refill* ini membuktikan penerapan prinsip *Kaizen*—yaitu perbaikan berkesinambungan melalui langkah-langkah kecil yang rasional. Tanpa biaya perombakan besar, eliminasi *waste* pada alur kerja berhasil menurunkan angka keluhan tamu (*guest complaints*) terkait *buffet display* dari rata-rata 5–8 keluhan per minggu menjadi 0–1 keluhan, yang secara langsung mendukung peningkatan *Guest Satisfaction Index* (GSI) di Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, pengamatan langsung, dan analisis data yang telah dilakukan mengenai efisiensi alur kerja (workflow) pada Section Garde Manger di Anigré Restoran Sheraton Grand Jakarta Gandaria City, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Alur Kerja Saat Ini: Alur kerja yang diterapkan pada Section Garde Manger selama pelayanan Buffet Breakfast masih bersifat reaktif dan semi-efisien. Proses persiapan (*mise en place*) komoditas utama seperti buah potong dan salad sebagian besar masih dibebankan pada morning shift, sehingga penataan stok cadangan di dapur tidak siap sebelum pintu restoran dibuka.
2. Faktor Penghambat Kecepatan Pelayanan: Faktor utama yang memicu ketidakefisienan dan keterlambatan pengisian ulang (*refill*) hidangan dingin pada jam sibuk (*rush hour*) adalah adanya penyumbatan (*bottleneck*) akibat alur pergerakan fisik staf yang silang (*backtracking*). Jarak stasiun penyimpanan bahan baku (*walk-in chiller*) yang jauh dari meja kerja depan memaksa staf membuang waktu produktif hanya untuk mobilisasi barang, ditambah belum adanya standar batasan minimal pengisian wadah di area buffet.
3. Upaya Perbaikan Operasional: Efisiensi alur kerja dan kecepatan pelayanan dapat ditingkatkan secara signifikan melalui restrukturisasi pembagian kerja antar shift (mengoptimalkan *prep work* di night shift), pemanfaatan unit penyimpanan portabel (*mobile trolley*) di dekat area kerja, serta penerapan aturan proaktif batas minimal kontainer sisa sepertiga ($\frac{1}{3}$) porsi untuk memulai *refill*.

5.2 Saran

Sebagai tindak lanjut dari hasil studi kasus ini, penulis merumuskan beberapa saran praktis yang diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pihak manajemen hotel maupun institusi kampus:

1. Bagi Manajemen Anigré Restoran (Sheraton Grand Jakarta Gandaria City):
 - Memperbarui Standar Operasional Prosedur (SOP) terkait pembagian beban kerja, dengan target tim night shift wajib menyelesaikan 70% proses cleaning dan peeling bahan baku esok hari demi meringankan beban kerja tim pagi.
 - Mengadakan investasi minor berupa penyediaan mobile trolley station yang berfungsi sebagai tempat penyimpanan stok cadangan buah/salad siap saji yang diletakkan sedekat mungkin dengan konter depan restoran selama jam sarapan berlangsung.
 - Memberikan pelatihan berkala (briefing) bagi para commis dan trainee mengenai time-motion awareness, khususnya penerapan aturan proaktif untuk melakukan pengisian ulang sebelum wadah makanan benar-benar kosong.
2. Bagi Mahasiswa / Praktikan Selanjutnya:
 - Mahasiswa yang akan melakukan PLI di departemen dapur disarankan untuk lebih memperdalam pemahaman mengenai penataan tata letak (kitchen layout) dan manajemen waktu operasional sejak dini agar mampu beradaptasi lebih cepat dengan ritme kerja hotel bintang lima.

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono, P. H., & Ruffino, E. (2018). Food Product Management: Pengelolaan Dapur Profesional. Yogyakarta: Andi Offset.
- Loo, P. (2020). Pengaruh Pengawasan, Kepuasan Kerja Dan Kepemimpinan Terhadap Disiplin Kerja Pada Hotel Grand Aston Medan. *Jurnal Doktoral Manajemen Mercu Buana (JDM)*, 3(2), 119–133.
- Grand Aston Medan. *Jurnal Doktoral Manajemen Mercu Buana (JDM)*, 3(2), 119–133.
- Genc, V., & Akoglan Kozak, M. (2020). Emotional and social competence in the aestheticization of labor in the restaurant industry. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 32(3).
<https://doi.org/10.1108/IJCHM01-2019-0011>
- Marriott International. (2025). Brand Standard Guidelines: Food & Beverage Operations for Sheraton Hotels & Resorts. Maryland: Marriott Standard Press.
- Mertayasa, I, G, A. 2012. Food And Beverage Service Operational. Yogyakarta: Penerbit Andi Offset
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (2014). Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook (3rd ed.). Thousand Oaks: SAGE Publications.
- Musheke, M. M., & Phiri, J. (2021). The Effects of Effective Communication on Organizational Performance Based on the Systems Theory. *Open Journal of Business and Management*, 09(02).
<https://doi.org/10.4236/ojbm.2021.92034>
- Rahmawan, A. (2022). Analisis Efisiensi Workflow Kitchen Section terhadap Kecepatan Pelayanan di Hotel Bintang Lima. *Jurnal Perhotelan dan Pariwisata*, 15(2), 112-125.
- Setyawati, E., & Siregar, R. (2024). Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Garde Manger dalam Mengoptimalkan Refill Time Hidangan Cold Buffet. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 8(1), 45-58.
- Soekresno. (2020). Manajemen Food and Beverage Service Hotel. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. (2021). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Tarmoedi, T. (2019). Tata Hidang dan Operasional Restoran Hotel. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Zopiatis, A., Kyprianou, G., & Pavlou, I. (2011). Occupational Challenges Facing Chefs: The Case of Cyprus. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 12, 104–120.

Lampiran 1 Surat Keterangan PLI



SURAT TUGAS No. 300b/UN35.1.7.8/PP/2025

Sehubungan dengan akan dilaksanakannya Program Magang Berdampak bagi mahasiswa dibawah ini:

Nama	NIM	Program Studi	Tempat Magang Berdampak	Waktu Pelaksanaan
Radinnda Nabillah Kansa	24135128	Manajemen Perhotelan	Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel	5 Januari s.d 4 Juli 2026
Windy Yunisa	24135145	Manajemen Perhotelan	Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel	2 Februari s.d 1 Agustus 2026

Bersama ini kami menugaskan nama berikut untuk menjadi pembimbing pada kegiatan mahasiswa tersebut:

Rahmi Fadilah, M.Pd

Demikianlah surat ini dibuat, atas perhatian, bantuan, dan kerjasama Bapak/Ibu kami ucapkan terima kasih.

a.n. Dekan,
Kepala/Koordinator Unit Hubungan Industri
FPP-UNP



Vischa Mansyera Pratama, M.Pd.
NIP. 199502132022032020

Lampiran 2 Pedoman wawancara

Berikut adalah pedoman wawancara yang digunakan penulis untuk menggali informasi terkait Food and Beverage pada Culinary Departement :

No	Daftar Pertanyaan
1	Bagaimana cara efisiensi bekerja di kitchen gardemanger?
2	Bagaimana pengaruh tata letak dapur gardemanger terhadap ruang gerak chef etika operasiona sedang rush hour?
3	Bagaimana pembagian tugas ideal antara tim night shift dan morning shift untuk persiapan buffet breakfast?
4	Menurut chef, apakah yang dilakukan oleh night shift selama ini sudah meringankan tim pagi atau pekerjaan sering menumpuk di shift pagi?
5	Pada saat rush hour, menu apa yang paling tinggi tingkat kesulitannya pada saat refill di saat buffet gardemanger?
6	Apa saja kendala utama yang membuat proses refill makanan keadaan dingin terhambat di dapur?
7	Adakah faktor kekurangan tenaga masak yang sering terjadi pada saat keterlambatan refill di buffet?
8	Apakah saat ini terdapat standar waktu maksimal pada saat merefill di buffet?
9	Bagaimana cara berkomunikasi antara departemen service dengan tim culinary jikalau, makanan yang dibuffet sudah mulai habis?
10	Menurut pandangan chef, solusi apa yang paling efektif untuk mempercepat alur kerja gardemanger agar tidak terjadi keterlambatan pengisian makanan pada saat weekend/high occupancy?

Lampiran 3 Hasil Observasi

Berikut adalah hasil Observasi yang digunakan penulis untuk menggali informasi terkait Food and Beverage pada Culinary Departement :

Aspek yang diminati	Observasi
Bagaimana cara efisiensi bekerja di kitchen gardemanger?	• Semua potongan sayur, buah, <i>dressing</i>, dan saus dingin harus disiapkan dan diporsi (<i>portion control</i>) sebelum operasional dimulai. • Memisahkan area pemotongan (<i>prepping</i>), penyusunan piring/platter (<i>plating</i>), dan area penyimpanan temporer agar alur tidak saling silang. • Menggunakan sistem <i>First In, First Out</i> dengan label tanggal yang jelas untuk mempercepat pengambilan bahan tanpa harus memilah-milah. • Menyiapkan platter atau mangkuk isi ulang (<i>refill</i>) yang sudah tertata rapi di chiller operasional, sehingga saat di restoran habis, tim tinggal menukar (<i>swap</i>) tempatnya.
Bagaimana pengaruh tata letak dapur gardemanger terhadap ruang gerak chef etika operasiona sedang rush hour?	• Tata letak yang ideal mencegah chef berpapasan atau bertabrakan. Jika tata letak buruk, terjadi penyempitan (<i>bottleneck</i>) di depan <i>walk-in chiller</i> atau area piring bersih. • Peralatan utama (pisau, mangkuk, sarung tangan, <i>wrapping</i>) dan bahan cepat saji harus berada dalam jangkauan lengan (<i>reach-in zone</i>). • Jalur runner/waiter yang mengambil makanan ke buffet harus dipisah dari jalur chef yang sedang meracik makanan agar ruang gerak di station tetap aman dan cepat.
Bagaimana pembagian tugas ideal antara tim night shift dan morning shift untuk persiapan buffet breakfast?	Night Shift (Prep & Heavy Duty): (1)Mengupas dan memotong buah segar skala besar. (2) Membuat porsi saus/dressing dan salad dasar. (3)Memotong cold cut / keju dan

	menata di platter awal. (4)Menyiapkan piring/platting awal untuk buffet pagi. Morning Shift (<i>Finishing & Refill</i>): (1)<i>Mixing</i> salad dengan dressing (agar tidak layu/berair). (2) Garnish akhir pada platter buah dan cold cut. (3) Setting akhir di meja buffet sebelum restoran buka. (4) Menjaga ketersediaan makanan (<i>refill</i>) selama <i>rush hour</i>.
Menurut chef, apakah yang dilakukan oleh night shift selama ini sudah meringankan tim pagi atau pekerjaan sering menumpuk di shift pagi?	Sering kali pekerjaan masih menumpuk di shift pagi jika night shift hanya menyelesaikan persiapan dasar tanpa melakukan penataan (<i>setup/plating</i>) awal atau jika jumlah porsi buah/salad tidak mencukupi target <i>occupancy</i> .
Pada saat rush hour, menu apa yang paling tinggi tingkat kesulitannya pada saat refill di saat buffet gardemanger?	Carved Fresh Fruit Platter (Buah Utuh Segar) & Assembled Individual Portion Canapés / Cold Starters. Alasannya: Membutuhkan ketelitian pemotongan, estetika kerapian yang tinggi, serta kerapuhan bahan baku (buah cepat berair/oksidasi jika terlalu cepat dipotong, salad cepat layu jika terkena <i>dressing</i> terlalu lama).
Apa saja kendala utama yang membuat proses refill makanan keadaan dingin terhambat di dapur?	• <i>Reach-in chiller</i> di area depan/station terlalu kecil sehingga stok cadangan harus diambil dari <i>walk-in chiller</i> belakang yang jaraknya jauh. Buah segar tidak bisa ditata terlalu lama di luar suhu dingin. Keterlambatan informasi dari Service bahwa makanan di buffet tinggal 20–30%.
Adakah faktor kekurangan tenaga masak yang sering terjadi pada saat keterlambatan refill di buffet?	• Sangat Berpengaruh. Ketika terjadi kekurangan personel, satu chef harus memegang beberapa peran sekaligus (misal: memotong buah, membuat salad, sekaligus mengantar ke buffet).
Apakah saat ini terdapat standar waktu maksimal pada saat merefill di buffet?	• Indikator Peringatan (Warning): Saat makanan di buffet tersisa 30% - 20%, informasi refill harus sudah masuk ke kitchen. • Standar Waktu Refill (SLA): Menu Ringan/Siap Tumpuk (Juice, Sliced Cheese, Cold Cut): Maksimal 3 – 5

	menit. Menu Rumpit/Segar (Fresh Cut Fruit, Mixed Salad): Maksimal 5 – 7 menit.
Bagaimana cara berkomunikasi antara departemen service dengan tim culinary jikalau, makanan yang dibuffet sudah mulai habis?	• Tim Service memberikan info visual secara <i>real-time</i> (misal: "<i>Garde Manger, Fruit Platter tersisa 25%</i>"). • Menunjuk 1 orang <i>runner</i> khusus yang bertugas mengecek buffet setiap 10–15 menit untuk menjembatani dapur dan <i>dining area</i>.
Menurut pandangan chef, solusi apa yang paling efektif untuk mempercepat alur kerja gardemanger agar tidak terjadi keterlambatan pengisian makanan pada saat weekend/high occupancy?	• Selalu menyiapkan 1 <i>platter</i> cadangan yang sudah diisi dan di-garnish lengkap di dalam <i>chiller station</i>. Saat di luar tersisa 20%, langsung ganti (<i>swap</i>) tempatnya dalam hitungan detik. • Lakukan pemotongan buah dan bahan dasar salad pada H-1 night shift dalam jumlah besar dan disimpan dalam wadah kedap udara (<i>air-tight container</i>) dengan suhu terjaga.

Lampiran 4 Dokumentasi Kegiatan PLI



Set-up breakfast



Jaga Buffet Breakfast



Prepare buat Besok



Closing Breakfast



Briefing All Section



Dokumentasi wawancara

Lampiran 5 Logbook

LOGBOOK KEGIATAN PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI 1 Periode Januari – Juli 2026					
Nama	: Windy Yunisa				
NIM	: 24135145				
Program Studi	: D4 Manajemen Perhotelan				
Nomor HP	: 0831 7549 9291				
Supervisor/Mentor/Coach	: Bazila Dayana				
Nama Industri	: Sherathon Grand Jakarta Gandaria City				
Waktu Pelaksanaan	: 2 Februari – 1 Agustus 2026				
NO	Tanggal	Waktu	Σ jam	Kegiatan	Keterangan
1	2 februari 2026	08.30 – 17.30	9	Orientasi, Pencanalan lingkungan hotel, sejarah berdirinya Marriott, dan diantarkan ke departemen masing-masing	Orientasi
2	3 februari 2026	Libur			
3	4 februari 2026	06.00 – 16.00	10	Jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast bareng senior isi jar seperti overnight oatmeal, fruit cocktail, chia seed pudding dan jar-jar yogurt buat club lounge di lantai 20. Cuci buah 4 macam untuk display breakfast, lunch, dan dinner	Kerja
4	5 februari 2026	06.00 – 16.00	10	Jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast isi jar, ganti jar yogurt buat club lounge, karena jar yogurt buat club lounge di ganti setiap 2 kali sehari	Kerja
5	6 februari 2026	04.30 – 16.00	11,5	Jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, Refresh trolley, preapare gado gado	Kerja
6	7 februari 2026	04.30 – 16.00	11,5	Jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, Refresh trolley, buat back up salad bar	Kerja
7	8 februari 2026	Libur			
8	9 februari 2026	Libur			
9	10 februari 2026	Libur			
10	11 februari 2026	04.30 – 16.00	11,5	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley, ganti jar 20	Kerja
11	12 februari 2026	04.30 -16.00	11,5	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley, preapare pecel madiun	Kerja
12	13 februari 2026	04.30 -16.00	11,5	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley, ganti jar 20	Kerja
13	14 februari 2026	04.00 -16.00	11,5	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up	Kerja
14	15 februari 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley, weekly cleaning chiller GDM B1	Kerja
15	16 februari 2026	Libur			
16	17 februari 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast,	Kerja

				refresh trolley set up, refresh trolley, preapare gado-gado, beresin barang dairy, potong buah	
17	18 februari 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah	Kerja
18	19 februari 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh, preapare pecel madiun, potong buah	Kerja
19	20 februari 2026	05.00 -16.00	11	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah	Kerja
20	21 februari 2026	Libur			
21	22 februari 2026	05.00 -16.00	11	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up weekly cleaning chiller GDM B1	Kerja
22	23 februari 2026	Libur			
23	24 februari 2026	Libur			
24	25 februari 2026	05.00 -16.00	11	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, potong buah	Kerja
25	26 februari 2026	05.00 -16.00	11	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, preapare gado-gado, potong buah	Kerja
26	27 februari 2026	05.00 -16.00	11	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, beresin barang commissary, potong buah	Kerja
27	28 februari 2026	05.00 -16.00	11	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah	Kerja
Total Jumlah Jam			234	Jumlah hari kerja	20
				Jumlah hari libur	7

Jakarta, 18 Juli 2026
Mahasiswa



Windy Yunita

Supervisor


Bazila Duryana, S.I.Kom

Mengetahui

Dosen PLI

Rahmi Fadilah, M.Pd

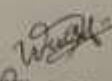
LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI 1
 Periode Januari – Juli 2026

Nama : Windy Yunisa
 NIM : 24135145
 Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
 Nomor HP : 0831 7549 9291
 Supervisor/Mentor/Coach : Bazila Dayana
 Nama Industri : Sherathon Grand Jakarta Gandaria City
 Waktu Pelaksanaan : 2 Februari – 1 Agustus 2026

NO	Tanggal	Waktu	Σ jam	Kegiatan	Keterangan
1	1 Maret 2026	05.00 -16.00	11	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, preapare gado gado, weekly cleaning chiller GDM B1	Kerja
2	2 Maret 2026			Libur	
3	3 Maret 2026			Libur	
4	4 Maret 2026	05.00 -16.00	11	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, prepare pecel madiun, potong buah	Kerja
5	5 Maret 2026	05.00 -16.00	11	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, potong buah	Kerja
6	6 Maret 2026	05.00 -16.00	11	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, beresin barang dry store, potong buah	Kerja
7	7 Maret 2026	05.00 -16.00	11	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, potong buah	Kerja
8	8 Maret 2026	05.00 -16.00	11	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, preapare bubur Manado, potong buah, cleaning weekly area GDM B1	Kerja
9	9 Maret 2026			Libur	
10	10 Maret 2026			Libur	
11	11 Maret 2026	05.00 -16.00	11	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, preapare ketoprak, potong buah	Kerja
12	12 Maret 2026	05.00 -16.00	11	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah	Kerja
13	13 Maret 2026	05.00 -16.00	11	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, potong buah	Kerja
14	14 Maret 2026	05.00 -16.00	11	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, preapare kupat tahu, potong buah	Kerja
15	15 maret 2026	05.00 -16.00	11	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, weekly cleaning area GDM B1	Kerja
16	16 Maret 2026	05.00 -16.00	11	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh	Kerja

				trolley set up, refresh trolley back up, preapare lotek, potong buah	
17	17 Maret 2026			Libur	
18	18 Maret 2026			Libur	
19	19 Maret 2026	05.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, preapare tahu tek, potong buah	Kerja
20	20 Maret 2026	04.00 -17.00	13	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, preapare gado gado, potong buah	Kerja
21	21 Maret 2026	04.00 -17.00	13	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, preapare bubur Manado, potong buah	Kerja
22	22 Maret 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, preapare ketupat pical, potong buah, cleaning weekly area GDM B1	Kerja
23	23 Maret 2026			Libur	
24	24 Maret 2026			Libur	
25	25 Maret 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, potong buah	Kerja
26	26 Maret 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up	Kerja
27	27 Maret 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, preapare kupat tahu, potong buah,	Kerja
28	28 Maret 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, preapare lotek, potong buah,	Kerja
29	29 maret 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah, cleaning weekly area GDM B1	Kerja
30	30 Maret 2026			Libur	
31	31 Maret 2026			Libur	
Total jumlah jam			242	Jumlah hari kerja	20
				Jumlah hari libur	10

Jakarta, 18 Juli 2026
Mahasiswa


Windy Yunisa

Supervisor


Bazila Dayana, S.I.Kom

Dosen PLI

Mengetahui

Rahmi Fadilah, M.Pd

**LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI 1
Periode Januari – Juli 2026**

Nama : Windy Yunisa
NIM : 24135145
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Nomor HP : 0831 7549 9291
Supervisor/Mentor/Coach : Bazila Dayana
Nama Industri : Sherathon Grand Jakarta Gandaria City
Waktu Pelaksanaan : 2 Februari – 1 Agustus 2026

NO	Tanggal	Waktu	Σ jam	Kegiatan	Keterangan
1	1 April 2026			PH	
2	2 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, preapare pecel madiun, potong buah,	Kerja
3	3 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, preapare bubur manado, potong buah, beresin barang dry store	Kerja
4	4 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, preapare lontong pical, potong buah,	Kerja
5	5 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, preapare gado gado, potong buah, cleaning weekly area GDM B1	Kerja
6	6 April 2026			Libur	
7	7 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, potong buah, beresin barang dairy	Kerja
8	8 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah,	Kerja
9	9 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, preapare kupat tahu, potong buah,	Kerja
10	10 April 2026			Libur	
11	11 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, potong buah	Kerja
12	12 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah, cleaning weekly area GDM B1	Kerja
13	13 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, preapare tahu tek, potong buah	Kerja
14	14 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, preapare pecel madiun, potong buah, beresin barang dairy	Kerja
15	15 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, preapare bubur manado, potong buah	Kerja

16	16 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare lontong pical, potong buah	Kerja
17	17 April 2026	Libur			
18	18 April 2026	Libur			
19	19 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah, weekly cleaning area GDM B1	Kerja
20	20 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare pecel madiun, potong buah	Kerja
21	21 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, prepare pecel madiun, potong buah, beresin barang dairy	Kerja
22	22 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare kupat tahu, potong buah	Kerja
23	23 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, prepare lotek, potong buah	Kerja
24	24 April 2026	Libur			
25	25 April 2026	Libur			
26	26 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare tahu tek, potong buah, weekly cleaning area GDM B1	Kerja
27	27 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, prepare pecel madiun, potong buah	Kerja
28	28 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare bubur manado, potong buah, beresin barang dairy	Kerja
29	29 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, prepare lontong pical, potong buah	Kerja
30	30 April 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare gado gado, potong buah	Kerja
Total Jumlah Jam			252	Jumlah hari kerja	21
				Jumlah hari libur	7

Dosen PLI

Rahmi Fadilah, M.Pd

Mengetahui

Jakarta, 18 Juli 2026
Mahasiswa

Windy Yunisa

Supervisor

Bazra Dayana, S.I.Kom

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI I
 Periode Januari – Juli 2026

Nama : Windy Yunisa
 NIM : 24135145
 Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
 Nomor HP : 0831 7549 9291
 Supervisor/Mentor/Coach : Bazila Dayana
 Nama Industri : Sheraton Grand Jakarta Gandaria City
 Waktu Pelaksanaan : 2 Februari – 1 Agustus 2026

NO	Tanggal	Waktu	Σ jam	Kegiatan	Keterangan
1	1 Mei 2026			Libur	
2	2 Mei 2026			Libur	
3	3 Mei 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah, weekly cleaning area GDM B1	Kerja
4	4 Mei 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare kupat tahu, potong buah	Kerja
5	5 Mei 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, prepare lotek, potong buah, beresin barang dairy	Kerja
6	6 Mei 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, potong buah	Kerja
7	7 Mei 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah	Kerja
8	8 Mei 2026			Libur	
9	9 Mei 2026			Libur	
10	10 Mei 2026			PIK	
11	11 Mei 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, prepare lontong pical, potong buah	Kerja
12	12 Mei 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare gado-gado, potong buah	Kerja
13	13 Mei 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, prepare ketoprak, potong buah	Kerja
14	14 Mei 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing	Kerja

				breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah	
15	15 Mei 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga buffet breakfast di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, potong buah, beresin barang dairy	Kerja
16	16 Mei 2026			Libur	
17	17 Mei 2026			Libur	
18	18 Mei 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga buffet breakfast di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah	Kerja
19	19 Mei 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga buffet breakfast di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, potong buah	Kerja
20	20 Mei 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga buffet breakfast di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, prepare tahu tek, potong buah	Kerja
21	21 Mei 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga buffet breakfast di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare pecel madura, potong buah	Kerja
22	22 Mei 2026			Libur	
23	23 Mei 2026			Libur	
24	24 Mei 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga buffet breakfast di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, prepare gado gado, potong buah, weekly cleaning area GDM B1	Kerja
25	25 Mei 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga buffet breakfast di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare ketoprak, potong buah	Kerja
26	26 Mei 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga buffet breakfast di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, potong buah	Kerja
27	27 Mei 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga buffet breakfast di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah	Kerja
28	28 Mei 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga buffet breakfast di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare kupat tahu, potong buah	Kerja
29	29 Mei 2026			Libur	
30	30 Mei 2026			Libur	
31	31 Mei 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga buffet breakfast di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah, weekly cleaning area GDM B1	Kerja
Total Jam Kerja			240	Jumlah hari kerja	20
				Jumlah hari libur	11

Jakarta, 18 Juli 2026
Mahasiswa



Windy Yurisa



Supriyono

Dosen P1.1

Mengetahui

Rahmi Fadilah, M.Pd

Bazli Daulana, S.I.Kom

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI I
 Periode Januari – Juli 2026

Nama : Windy Yunisa
 NIM : 24135145
 Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
 Nomor HP : 0831 7549 9291
 Supervisor/Mentor/Coach : Bazila Dayana
 Nama Industri : Sherathon Grand Jakarta Gandaria City
 Waktu Pelaksanaan : 2 Februari – 1 Agustus 2026

NO	Tanggal	Waktu	Σ jam	Kegiatan	Keterangan
1	1 Juni 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare tahu tek, potong buah	Kerja
2	2 Juni 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, prepare pecel madiun, potong buah	Kerja
3	3 Juni 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare bubur Manado, potong buah	Kerja
4	4 Juni 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, prepare lontong pical, potong buah	Kerja
5	5 Juni 2026	Libur			
6	6 Juni 2026	Libur			
7	7 Juni 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah, weekly cleaning area GDM B1	Kerja
8	8 Juni 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, potong buah	Kerja
9	9 Juni 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah, beresin barang dairy	Kerja
10	10 Juni 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare gado gado, potong buah	Kerja
11	11 Juni 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah	Kerja
12	12 Juni 2026	Libur			
13	13 Juni 2026	Libur			
14	14 Juni 2026	Libur			
15	15 Juni 2026	04.00 -16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah	Kerja

16	16 Juni 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare kupat tahu, potong buah	Kerja
17	17 Juni 2026	Libur			
18	18 Juni 2026	Libur			
19	19 Juni 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, prepare gado gado, potong buah, beresin barang dairy	Kerja
20	20 Juni 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, potong buah	Kerja
21	21 Juni 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare tahu gimbal, refresh trolley back up, potong buah, weekly cleaning area GDM B1	Kerja
22	22 Juni 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare rujak cingur, potong buah	Kerja
23	23 Juni 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah	Kerja
24	24 Juni 2026	Libur			
25	25 Juni 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah	Kerja
26	26 Juni 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, potong buah, beresin barang dairy	Kerja
27	27 Juni 2026	Libur			
28	28 Juni 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare tahu gimbal, potong buah, weekly cleaning area GDM B1	Kerja
29	29 Juni 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, prepare rujak cingur, potong buah	Kerja
30	30 Juni 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah	Kerja
Total jumlah jam				Jumlah hari kerja	21
				Jumlah hari libur	9

Jakarta, 18 Juli 2026

Mahasiswa

Windy Yunisa

Supervisor

Bazik Dayana, S.I.Kom

Dosen P.I.I

Mengetahui

Rahmi Fadilah, M.Pd

**LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI I
Periode Januari - Juli 2026**

Nama : Windy Yunisa
NIM : 24135145
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Nomor HP : 0831 7549 9291
Supervisor/Mentor/Coach : Bazila Dayana
Nama Industri : Sherathon Grand Jakarta Gandaria City
Waktu Pelaksanaan : 2 Februari - 1 Agustus 2026

No	Tanggal	Waktu		Kegiatan	Keterangan
1	1 Juli 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran bersama trainee baru sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare kupa tahu, potong buah	Kerja
2	2 Juli 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, ngajarin anak baru refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah	Kerja
3	3 Juli 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran bersama anak baru sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare ketoprak potong buah	Kerja
4	4 Juli 2026	Libur			
5	5 Juli 2026	Libur			
6	6 Juli 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, gado gado, potong buah	Kerja
7	7 Juli 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, potong buah, beresin barang dairy	Kerja
8	8 Juli 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah	Kerja
9	9 Juli 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, incharge Bersama anak baru lagi sampai closing breakfast, breakfast, refresh trolley set up, prepare tahu gimbali, potong buah	Kerja
10	10 Juli 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, incharge Bersama anak baru sampai closing breakfast, ngajarin anak baru refresh trolley set up, refresh trolley back up, prepare rujak cingur, potong buah	Kerja
11	11 Juli 2026	Libur			
12	12 Juli 2026	Libur			
13	13 Juli 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, potong buah	Kerja
14	14 Juli 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah	Kerja

15	15 Juli 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, prepare gado gado, potong buah	Kerja
16	16 Juli 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, incharge Bersama anak baru sampai closing breakfast, ngajarin anak baru refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah, briefing all section culinary	Kerja
17	17 Juli 2026			Libur	
18	18 Juli 2026			Libur	
19	19 Juli 2026			Libur	
20	20 Juli 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, prepare kupat tahu, potong buah	Kerja
21	21 Juli 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, potong buah	Kerja
22	Rabu, 22 Juli 2026	11.00 - 23.00	12	Set up lunch, back up buah buat lunch dinner, jaga buffet lunch, prepare antipasti, closing lunch, break, set up dinner, jaga buffet dinner, closing dinner.	
23	Kamis, 23 Juli 2026	11.00 - 23.00	12	Set up lunch, back up buah buat lunch dinner, jaga buffet lunch, closing lunch, break, set up dinner, jaga buffet dinner, prepare salad bar, closing dinner.	
24	Jumat, 24 Juli 2026	11.00 - 23.00	12	Set up lunch, back up buah buat lunch dinner, jaga buffet lunch, prepare antipasti, closing lunch, break, set up dinner, jaga buffet dinner, refresh trolley, closing dinner.	
25	Sabtu, 25 Juli 2026			Libur	
26	Minggu, 26 Juli 2026			Libur	
27	Senin, 27 Juli 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah	
28	Selasa, 28 Juli 2026	04.00 - 16.00	12	Ngaduk salad, jaga <i>buffet breakfast</i> di Anigre Restoran sampai closing breakfast, refresh trolley set up, refresh trolley back up, potong buah	
29	Rabu, 29 Juli 2026	11.00 - 23.00	12	Set up lunch, back up buah buat lunch dinner, jaga buffet lunch, prepare antipasti, closing lunch, break, set up dinner, jaga buffet dinner, refresh trolley, closing dinner.	
30	Kamis, 30 Juli 2026	11.00 - 23.00	12	Set up lunch, back up buah buat lunch dinner, jaga buffet lunch, prepare antipasti, closing lunch, break, set up dinner, jaga buffet dinner, refresh trolley, closing dinner.	
31	Jumat, 31 Juli 2026	11.00 - 23.00	12	Set up lunch, back up buah buat lunch dinner, jaga buffet lunch, prepare antipasti, closing lunch, break, set up	

			dinner, jaga buffet dinner, refresh trolley, closing dinner.	
32	Sabtu, 1 Agustus 2026		Libur	
Total jumlah jam		204	Jumlah hari kerja	72
			Jumlah hari libur	10

Jakarta, 27 Juli 2026
Mahasiswa

Windy Yunisa

Windy Yunisa

Mengetahui

Dosen PLI

Supervisor

Rahmi Fadilah, M.Pd

Bazila Dyanana
Bazila Dyanana, S.I.Kom

Lampiran 6 Lembar Konsultasi dengan Supervisor Industri



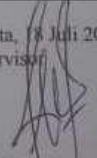
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIT HUBUNGAN INDUSTRI
 Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
 E-mail : unip@pp.unp.ac.id



LEMBARAN KONSULTASI SUPERVISOR INDUSTRI

Nama Mahasiswa (Praktekan) : Windy Yunisa
 Unit Kegiatan Praktek : F&B (Culinary)
 Nama Perusahaan/Industri : Sheraton Grand Jakarta Gandaria City
 Jadwal Kegiatan : Januari – Juni 2026
 Nama Supervisor (Penilai) : Bazila Dayana, S.I.Kom
 Jabatan Supervisor di Perusahaan : Chef De Partie

No	Hari/Tanggal	Topik/ Masalah Yang Dibahas	Saran Perbaikan	Paraf
1.	10 / Maret / 2026	- Manajemen - Kurang percaya diri - Tidak Suka kerja	- Harus selalu bangun - Note book - Menyesuaikan segala - Note to Place - Fokus pada kegiatan kerja	
2	17 / May / 2026	- Timeing management kurang memuaskan - belum mengantar lugu	- Timeing manajemen yang sangat di perlukan - harus di list apa saja to do list / harus to do apa yang harus di lakukan	
3-	27 / Juli / 2026	- Komunikasi yang kurang dalam tim, harus di tingkatkan lagi	- Harus belajar dari teman sebagai Pelajaran, bukan ul manup diri - harus lebih bertanggung jawab	

Jakarta, 18 Juli 2026
 Supervisor

 Bazila Dayana, S.I.Kom

Lampiran 7 Lembar Konsultasi dengan Dosen Pembimbing



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



CATATAN KONSULTASI DENGAN DOSEN PEMBIMBING

Nama Mahasiswa : Windy Yunisa
 Jurusan / Nim : Manajemen Perhotelan / 24135145
 Tempat PLI : Sheraton Grand Jakarta Gandaria City

No	Hari/Tanggal	Topik/ Masalah Yang Dibahas	Saran Perbaikan	Paraf
	12 / 05 / 2026	bimbingan judul dan Acc judul	menyesuaikan judul dan fokus penelitian dan sesuai dengan kondisi penelitian	
	24 / 07 / 2026	bimbingan bab I - V	1. penyesuaian format laporan sesuai dgn pedoman yaitu cover spasi huruf & lainnya 2. Bab I : memper- kuat urgensinya dgn fenomena utama 3. Bab 3 : menambah sejarah hotel, struktur culture department dan posisi general manager 4. pengelompokan mengenai jumlah, karakteristik dan alasan memilih informasi 5. Bab IV : menjelaskan bottleneck, solusi trolley station dan kaitan dengan kitchen management	

Diketahui Oleh:
 Dosen Pembimbing

Rahmi Fadilah, M.Pd
 NIP: 199202272022032008

Lampiran 8 Sertifikat Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel

