

LAPORAN
PRAKTIK KERJA LAPANGAN
(PKL)
DI BLACK PENNY VILLAS UBUD
FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT



Oleh

Nama : Gede Raditya Pratama
Kelas : XII PH 1
Absen : 1

YAYASAN WERDHI SILA KUMARA SILAKARANG
SMKS PARIWISATA WERHDI SILA KUMARA

Jln. Raya Silakarang, Singapadu Kaler, Sukawati, Gianyar, Bali

Tlp./ Fax : (0361) 980677, e-mail : info.wsk.sch.id

website : www.wsk.sch.id

Tahun Pelajaran 2024/2025

LEMBAR PENGESAHAN

Telah disetujui dan disahkan oleh Pembimbing Laporan Praktik Kerja Lapangan sebagai salah satu persyaratan mengikuti pembelajaran di SMKS Pariwisata Werdi Sila Kumara

Disetujui

Pembimbing,

Penguji,

(Dsk Nym Satriya Maha Antari, S.Pd)
NIP.-

(...)
NIP.-

Kepala Program Keahlian,
Akomodasi Perhotelan

Manager
Praktik Kerja Lapangan,

(I Wayan Pudia)
NIP.-

(I Nyoman Suenda, S.Pd.)
NIP.-

Mengetahui

Kepala SMKS Pariwisata Werdi Sila Kumara,

(I Made Mandi, S.Pd.,M.Pd.)
NIP.-

KATA PENGANTAR

“Om Swastyastu”

Puja dan Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena berkat rahmat serta karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan PKL yang dilaksanakan di BLACK PENNY VILLAS UBUD selama 3 bulan dengan tepat pada waktunya.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada yang terhormat :

1. Bapak I Made Mandi, S.Pd.,M.Pd selaku kepala sekolah SMKS Pariwisata Werdi Sila Kumara.
2. Bapak Endy Hermawan selaku *General Manager dan staff* BLACK PENNY VILLAS UBUD.
3. Bapak I Wayan Pudia selaku Kaprog Keahlian Akomodasi Perhotelan
4. Bapak I Nyoman Suenda, S.Pd selaku *Manager* Praktik Kerja Lapangan SMKS Pariwisata Werdhi Sila Kumara.
5. Ibu Desak Nyoman Satriya Maha Antari, S.Pd selaku pembimbing laporan kegiatan praktik kerja lapangan .
6. Bapak dan ibu waka SMKS Pariwisata Werdi Sila Kumara
7. Bapak I Wayan Lode Arsa selaku *F&B coordinator dan staff* BLACK PENNY VILLAS UBUD.
8. Bapak dan Ibu Guru SMKS Pariwisata Werdi Sila Kumara serta para *staff* dan senior di Black Penny Villas Ubud.

Penulis menyadari laporan ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu Penulis siap menerima Kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan laporan ini

“Om Shanti, Shanti, Shanti, Om”

Silakarang, 11 Desember 2024

Penulis

DAFTAR ISI

JUDUL SAMPUL.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Praktik Kerja Lapangan	2
1.3 Manfaat Praktik Kerja Lapangan	3
BAB II LANDASAN TEORI	5
2.1 Pengertian Hotel.....	5
2.2 Pengertian Food & Beverage Service Departement.....	6
BAB III PEMBAHASAN	7
3.1. Sejarah Black Penny Villas Ubud	7
3.2 Struktur Organisasi	9
3.2.1. Struktur Organisasi Black Penny Villas Ubud.....	9
3.2.2 Struktur Organisasi <i>F&B Service</i>	10
3.3 Fasilitas - Fasilitas yang ada di Black Penny Villas Ubud	10
3.3.1 Restaurant.....	11

3.3.2 Room	11
3.4 Tugas dan Tanggung Jawab F&B Service	12
3.5 Hubungan Kerja Sama Antar Department	14
3.6 Hasil yang Dicapai	16
3.7 Faktor Pendukung dan Penghambat di Tempat PKL	17
BAB IV PENUTUP	18
4.1 Kesimpulan	18
4.2 Saran - Saran	18
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN - LAMPIRAN	22

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebagai negara yang berkembang begitu pesat di dalam dunia pariwisata khususnya pulau Bali, sangat di perlukan SDM (Sumber Daya Manusia) yang memadai sebagai kosekoensinya. Dalam menunjang pariwisata di Bali, bertujuan untuk meningkatkan kualitas pekerja yang profesional, bekerja keras, berkepribadian yang mandiri, dan sehat jasmani maupun rohani.

Berkumpul pada tujuan diatas sesuai dengan program pendidikan sekolah SMKS PARIWISATA WERDI SILA KUMARA bahwa para siswa atau siswi mendapatkan teori Praktik di sekolah, juga diwajibkan mengikuti Praktik Kerja Lapangan pada perusahaan jasa pariwisata baik itu Hotel, *Restaurant*, maupun biro perjalanan. Hal ini untuk memperkenalkan pariwisata serta perkembangannya khususnya di Bali. Mengarah pada tatanan masyarakat serta lingkungan yang harus dilestarikan.

Praktik Kerja Lapangan ini merupakan suatu kewajiban yang harus dilaksanakan oleh siswa atau siswi SMKS PARIWISATA WERDI SILA KUMARA. Program ini sudah menjadi program sekolah yang berlaku dan menjadi satu syarat untuk dapat mengikuti Penilaian Akhir Semester. Adapun yang melatar belakangi di laksanakan nya Praktik Kerja Lapangan tersebut adalah:

1. Perkembangan pariwisata begitu pesat, maka diperlukan tenaga professional yang siap pakai.

2. Untuk melatih siswa atau siswi terutama sekolah kejuruan untuk dapat mengetahui dan mengenal hal-hal yang menyangkut dalam bidang pariwisata.
3. Meningkatkan atau memperluas dan mempertahankan proses penyerapan teknologi baru dari lapangan kerja, selolah, maupun sebaliknya.
4. Dengan mengadakan Praktik Kerja Lapangan ini maka para siswa dapat menyesuaikan diri pada suasana atau lingkungan kerja dimana mengadakan
Praktik Kerja Lapangan.

1.2 Tujuan Praktik Kerja Lapangan

Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui teori dan Praktik yang sudah dilaksanakanlah selama Praktik Kerja Lapangan. Ada 2 tujuan dari Praktik Kerja Lapangan ini yaitu:

1.2.1 Tujuan Umum

- a. Untuk mengukur kemampuan siswa SMKS Pariwisata Werdi Sila Kumara dalam menjalankan tugas yang diberikan dari sekolah.
- b. Untuk memupuk rasa tanggung jawab siswa dalam menjalankan tugas
Praktik Kerja Lapangan.

1.2.2 Tujuan Khusus

- a. Sebagai langkah awal bagi para siswa SMKS Pariwisata Werdi Sila Kumara untuk mengenal dunia industri secara nyata.
- b. Sebagai langkah awal untuk membentuk tenaga kerja yang profesional dan siap di pakai di bidang pariwisata.

1.3 Manfaat Praktik Kerja Lapangan

1.3.1 Manfaat untuk Hotel

- a. Memenuhi kebutuhan tenaga kerja dengan upah relatif murah
- b. Berkesempatan mendapatkan calon-calon karyawan potensial siap kerja
- c. Kerjasama hotel dengan pihak sekolah, siswa dan orang tua siswa dapat membangun citra positif bagi hotel
- d. Menilai keberhasilan siswa yang *training* dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan
- e. Dapat membantu kelancaran operasi hotel

1.3.2 Manfaat untuk Sekolah

- a. Tujuan pendidikan untuk mendapatkan keahlian profesional lebih mudah dicapai.
- b. Dapat menyesuaikan program pendidikan dengan kebutuhan lapangan kerja.
- c. Menjalankan kewajiban undang-undang
- d. Meningkatkan citra sekolah
- e. Meningkatkan hubungan sekolah dengan masyarakat

- f. Dapat menjalin Kerjasama dengan pihak hotel
- g. Meningkatkan popularitas sekolah di mata masyarakat
- h. Dapat mengukur kemampuan teori atau pun praktik siswa

1.3.3 Manfaat untuk siswa

Dalam seluruh kegiatan yang dilakukan oleh penulis baik di sekolah maupun di Dunia Usaha/ Dunia Industri Pariwisata manfaat yang dirasakan adalah :

- a. Siswa akan mendapatkan pengalaman dibidang pariwisata yang sebenarnya
- b. Meningkatkan rasa percaya diri dengan meningkatkan keterampilan tentang pelajaran produktif
- c. Siswa bisa mengenal dunia pariwisata secara langsung
- d. Siswa akan mengenal pekerjaan-pekerjaan yang ada di industri pariwisata dan bisa menyelesaikan pekerjaan tersebut dengan baik
- e. Dapat mengetahui perbandingan antara praktik kerja di lapangan dengan teori yang telah didapatkan disekolah
- f. Melatih siswa membuat laporan yang baik dan benar
- g. Menilai tingkat keberhasilan siswa melakukan Praktik Kerja Lapangan
- h. Melatih mental siswa agar memiliki jiwa pekerja keras yang mampu konsisten.

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Pengertian Hotel

Hotel adalah sebuah bangunan, atau perusahaan yang menyediakan sebuah jasa. Umumnya jasa yang ditawarkan oleh hotel berupa penginapan. Akan tetapi, masih banyak lagi jasa yang bisa ditawarkan oleh suatu hotel. Seperti menyediakan berbagai makanan dan minuman, membuat *restaurat* atau *cafe*, dapat digunakan untuk menggelar sebuah acara, dan lain sebagainya. Seluruh fasilitas yang ada di dalam hotel akan diperuntukan bagi pengunjungnya. Hotel adalah tempat yang sering digunakan untuk seseorang menginap atau beristirahat. Seperti untuk para wisatawan di sebuah daerah tempat wisata.

Pengertian Hotel Menurut Para Ahli:

1. Menurut Sulastiyono hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus.
2. Pengertian hotel menurut SK Menteri Pariwisata adalah "Suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial.
3. Berdasarkan definisi para ahli diatas maka penulis menyimpulkan bahwa hotel adalah sebagai suatu usaha jasa yang merupakan sarana pendukun

kegiatan pariwisata, dimana pengelolaannya dilakukan secara professional dan didukung tenaga kerja yang memiliki keterampilan baik dalam bidang perhotelan.

2.2 Pengertian Food & Beverage Service Departement

Food and beverage service adalah sebuah industri yang sudah ada sejak lama. Ini salah satu jenis bisnis yang berkaitan dengan makanan atau minuman. Seiring waktu pengertian dari *food and beverage service* mengalami perluasan makna. Namun meski ada perubahan pada makna, tetap poros dari jenis bisnis tersebut adalah makanan dan minuman. Dilihat secara general, *food and beverage service* merupakan sebuah istilah yang menjelaskan pelayanan serta penyajian dari suatu makanan atau hidangan kepada pelanggan. Umumnya jenis bisnis ini tidak berdiri sendiri, saat menjalankan *food and beverage service* akan diikuti dengan penjualan produk makanan dan minuman atau *food and beverage product*. Di Indonesia sendiri terdapat contoh bisnis yang merupakan perpaduan dari *food and beverage service* dengan *food and beverage product*. Warung makan atau restoran merupakan contoh jelas yang ada di tengah masyarakat. Pemilik warung selain menawarkan produk, juga memberikan layanan penyajian pada pelanggan agar nyaman menyantap hidangan yang dibeli. Seperti itulah konsep dasar dari bisnis *food and beverage* yang perlu dipahami.

BAB III PEMBAHASAN



3.1. Sejarah Black Penny Villas Ubud

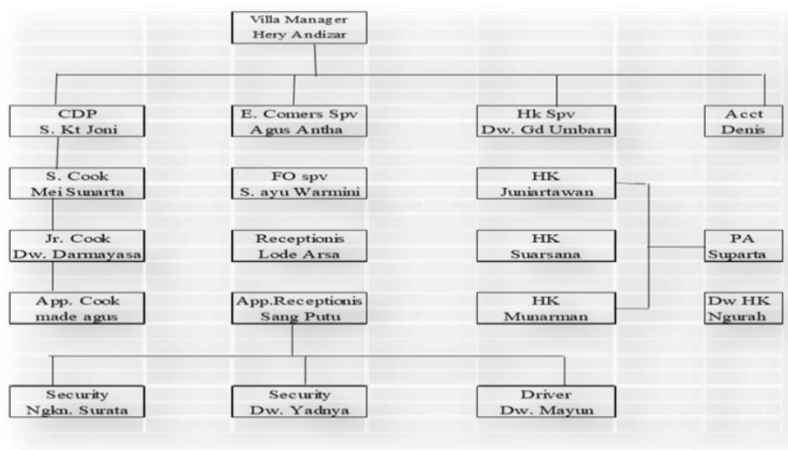
Menampilkan sebuah restaurant, Black Penny Villas Ubud terletak dalam taman tropis yang rimbun. Villa ini menawarkan kamar mewah dengan kolam renang pribadi, dan Wi Fi gratis di semua area. Sungai Ayung adalah 5 menit berjalan kaki menuruni lembah. Black Penny Villas Ubud adalah 10 menit berkendara dari Monkey Forest dan pusat Ubud. Dibutuhkan 45 menit dengan mobil untuk mencapai properti dari Bandara Internasional Ngurah Rai. Black Penny Villas Ubud berdiri tanggal 27 oktober 2013 yang terletak di Desa Kedewatan Ubud Gianyar Bali. Black Penny Villas didik dari sepasang pengusaha sukses yang cukup terkenal di industri hospitality yaitu bapak Wayan Bendiasa beserta Istri Ibu Made Ermawati dan Bapak Nengah Natya beserta Istri Siti Maryati. Black Penny Villas Ubud memiliki 10 unit villa dengan konsep yang sangat minimalis dan elegan dengan disetiap roomnya dilengkapi private pool dan fasilitas lainnya yang membuat tamu sangat nyaman jika berada didalamnya. Seiring perkembangan zaman dan lagu bisnis dunia

perhotelan yang sangat pesat Black Penny Villas Ubud mampu bersaing dengan hotel-hotel lain dengan mengutamakan service demi mencapai kepuasan tamu. Bangunan Black Penny Villas dilengkapi dengan interior kayu dan atap jerami, kamar ber-AC yang luas dilengkapi dengan brankas pribadi, ketel listrik dan TV kabel layar datar dengan pemutar DVD. Para tamu dapat bersantai di teras pribadi sambil menikmati pemandangan kolam renang atau sungai. Kamar mandi dan suite masing-masing memberikan perlengkapan mandi gratis, mandi dan fasilitas shower. Sebuah meja depan 24-jam, penyewaan mobil dan layanan laundry antara on-site kemudahan. Transfer bandara juga dapat diatur oleh staf. Restaurant yang menyajikan 8 penyebaran favorite internasional, hidangan seafood dan masakan eksotis. Diruang makan mungkin melalui layanan kamar. Menawarkan pemandian air panas dan bak mandi air panas, Black Penny Villas Ubud terletak di Ubud di Bali Region. Akomodasi ber-AC dan dilengkapi dengan bak mandi air panas. Pasar Ubud berjarak 3,3 km dari properti. Sebuah TV layar datar dengan saluran kabel dan pemutar DVD tersedia di beberapa unit. Sebuah lemari es dan ketel juga tampil. Black Penny Villas Ubud juga mencakup kolam renang luar ruangan. Para tamu dapat menikmati bar di tempat dan di restaurant. Properti ini memiliki fasilitas olahraga air dan menyewa sepeda dan mobil sewa yang tersedia. Daerah ini populer untuk bersepeda dan kano. Istana Ubud 3.3 km dari Black Penny Villas Ubud, sedangkan Ubud Monkey Forest adalah 4 km jauhnya. Bandara terdekat adalah Bandara Ngurah Rai, 30 km dari Black Penny Villas Ubud. Black Penny Villas Ubud adalah salah satu outlet yang paling baik karena setiap tahun Black Penny Villas mendapatkan gelar The Best Outlet dari 17 outlet yang bergabung pada group

yaitu Tropical Group. Black Penny Villa mampu mencapai target yang sudah ditetapkan oleh Tropical Group sampai saat ini . Black Penny Villas masih ditetapkan outlet yang paling hebat. Dari tahun ke tahun Black Penny Villastidah pernah mengalami penurunan penghasilan karena Black Penny Villas mampu mempertahankan service yang semaksimal mungkin. Black Penny Villas juga bekerja sama dengan Coco Bistro Restaurant, Tropical Restaurant dan Padi Art market yang berada di ubud. 3.1.2. Visi dan Misi Black Penny Villas Ubu

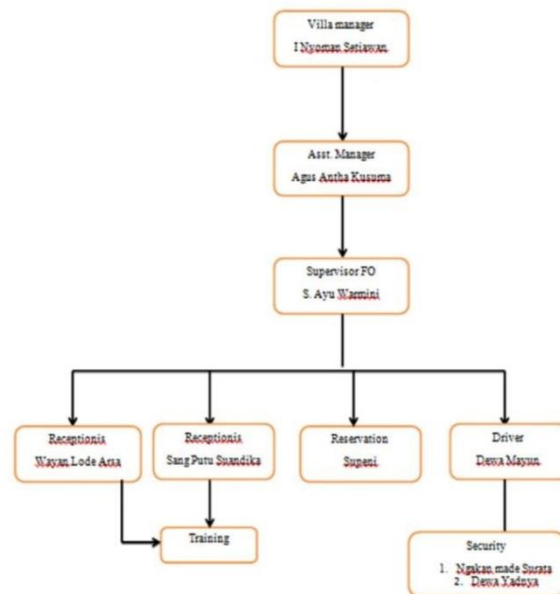
3.2 Struktur Organisasi

3.2.1. Struktur Organisasi Black Penny Villas Ubud



Gambar 3.1 Struktur Organisasi Black Penny Villas Ubud

3.2.2 Struktur Organisasi *F&B Service*



3.3 Fasilitas - Fasilitas yang ada di Black Penny Villas

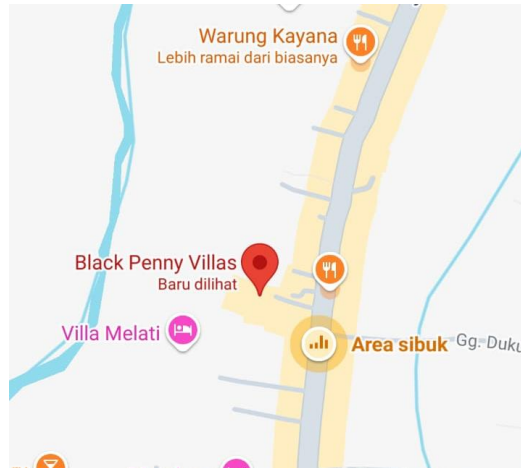
Ubud



Informasi umum Black Penny Villas Ubud

Name of property : Black Penny Villas Ubud

Location : Br. Kedewatan, Desa Ubud, Kec. Ubud, Kab. Gianyar



Owning company : Tropical Ubud Bali

Owner name : I Wayan Bendiasa & I Nengah Natya

Tanggal berdiri : 27 Oktober 2017

3.3.1 Restaurant

Restaurant di Black Penny Villas Ubud dibuka dari jam 08.00 – 10.00

WITA.

3.3.2 Room





Black Penny Villas memiliki 10 kamar yang berjenis Deluxe Room dengan View sebagai berikut:

1. Deluxe Pool Villa with Valley View
2. Deluxe Pool Villa with River View
3. Deluxe Villa with Private Pool

3.4 Tugas dan Tanggung Jawab F&B Service

1. Menyambut tamu yang datang ke *Restaurant* maupun menyambut tamu saat mengantarkan hidangan *Room Service*
2. Menata meja makan (*Table Set Up*) sesuai standar yang ada di Black Penny Villas Ubud, seperti pada saat waktu tamu sarapan (*Breakfast*)



Serta punya *Set Up Lunch* dan *Dinner* yang sama



Black Penny Villas juga memiliki Set Up khusus untuk *Romantic Dinner* yang dinamai *Candlelight Dinner*



3. Mengantar pesanan tamu ke meja tamu di *Restaurant* maupun ke kamar tamu serta menghidangkan pesanan tersebut sesuai standar



4. Memastikan kelengkapan peralatan makan di meja tamu untuk mengantisipasi terjadinya keluhan mengenai ketidaklengkapan peralatan makan



5. Menangani keluhan tamu (*Guest Complaint*)
6. Mengembalikan dan merapikan meja serta kursi setelah tamu pergi dari *Restaurant*
7. Memperhatikan kebersihan peralatan dan menyimpan peralatan pada tempat yang ditentukan
8. Menyediakan dan memberi menu kepada pelanggan serta menjelaskan isi dari menu dan merekomendasikan makanan maupun minuman yang menjadi *Best Seller*
9. Menjaga kebersihan dan kerapian area *restaurant*
10. Mendengar dan mencatat pesanan tamu dengan baik

3.5 Hubungan Kerja Sama Antar Department

1. Hubungan *F&B Servicet* dengan *Front Office Department*
 - a) Menginformasikan kepada seluruh department tentang jumlah tamu

yang tinggal di *hotel* ataupun yang *chek-in* dan *chek-out*. Sehingga *F&B* dapat menggunakan informasi tersebut sebagai pendoman dalam operasional

- b) *Front Office* akan menjual produk *F&B* (*food, baverage dan service*) kepada tamu yang datang dan akan menjelaskan pelayanan di *Restaurant*
- c) Pihak *F&B* akan menyiapkan *welcome drink* kepada tamu yang baru *chek-in* lalu diantar dan dihidangkan oleh petugas *F&B Service* (*Waiter/Waitress*)

2. Hubungan *F&B Service* dengan *Accounting Department*

- a) *Accounting* akan menyiapkan kasir.
- b) *Accounting* akan menghitung dan menyiapkan besarnya biaya yang diperlukan di *F&B* baik besarnya biaya makanan maupun minuman

3. Hubungan *F&B Service* dengan *Marketing and Sales Promotion Department*

Bagian yang mempromosikan ruangan meeting, makanan dan minuman yang dikelola oleh *F&B Department* yang terdapat di hotel

4. Hubungan *F&B Service* dengan *Bar*

Menyiapkan dan menyajikan setiap minuman, baik yang tidak mengandung *alkohol* maupun yang mengandung alkohol, kecuali teh atau kopi yang disediakan di *pantry* serta adanya pembagian tugas dalam pembuatan minuman

5. Hubungan *F&B Service* dengan *Restaurant*

Menyiapkan tempat dan menata meja untuk tamu yang akan datang ke Restaurant lalu pesanan tamu akan dibuat oleh pihan *F&B Product* dengan memperhatikan standar yang dijalankan dan dihidangkan oleh *F&B Service (Waiter/Waitress)*. Hasil dari olahan makanan yang disajikan sangat berpengaruh terhadap kepuasan tamu serta didukung dengan pelayanan yang baik

6. Hubungan *F&B Service* dengan *Steward*

Bertugas untuk mencuci semua alat hidang dan alat makan minum dan bertanggung jawab dalam menjaga kebersihan dan penyimpanan peralatan pada *F&B Department* dalam menunjang kelancaran pelayanan pada tamu.

7. Hubungan *F&B Service* dengan *Purchasing*

Bertugas untuk mengorder atau memesan bahan dan barang yang dibutuhkan masing-masing *department* seperti pada *F&B Service* yang memesan peralatan makan yang baru contohnya memesan dan mengganti *Dinner Knife* yang lama dengan yang baru karena ada bekas lecet/baret pada *Dinner Knife* tersebut

3.6 Hasil yang Dicapai

Hasil yang dicapai dalam kegiatan *on the job training* hingga pelaporan *project work* ini di dokumentasikan dalam bentuk foto dan format pembimbing pada bagian lampiran. Selama menjalani kegiatan *on the job training* selama 3 bulan di *Black Penny Villas Ubud* , saya mendapatkan banyak ilmu pengetahuan, pelajaran dan hal-hal baru seperti, mendapatkan pengalaman kerja didunia Pariwisata, belajar disiplin dalam mengikuti peraturan-peraturan di *Black Penny Villas Ubud*,

mendapat ilmu tentang *F&B Service* dari *senior/Staff* yang belum pernah diajarkan di sekolah, dan saya bisa mengetahui bagaimana sulitnya bekerja didalam dunia pariwisata, sekaligus belajar bekerja sama dengan rekan-rekan yang ada di Black Penny Villas Ubud saat bekerja.

3.7 Faktor Pendukung dan Penghambat di Tempat PKL

1. Faktor Pendukung

Adapun faktor pendukungnya yaitu :

- a) Adanya Sumber Daya Manusia (SDM)
- b) Adanya modal
- c) *Skill* atau keterampilan
- d) Keinginan atau kemauan yang serius
- e) Fasilitas yang memadai

2. Faktor Penghambat

Adapun faktor penghambatnya yaitu :

- a) Waktu pelatihan terbatas
- b) Kurangnya sarana praktik dan lab
- c) Penggunaan barang dan peralatan kurang diperhatikan
- d) Kurang harmonisnya hubungan senior dengan training
- e) Sulit berpartisipasi dengan lingkungan baru

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dan pokok pikiran di atas penulis dapat menyampaikan kesimpulan, bahwa kegiatan Praktik Kerja Lapangan bertujuan untuk, agar para siswa atau siswi SMKS Pariwisata Werdi Sila Kumara dapat mengenal dunia pariwisata secara nyata atau langsung dan mem praktikkan segala kegiatan yang ada di suatu Hotel, *Villa, Resort* maupun *Restaurant*. Selain itu siswa juga dapat berinteraksi secara langsung dengan tamu atau *touris*. Dan juga dapat mengukur kemampuan siswa yang melakukan PKL. Harapannya siswa yang melakukan kegiatan Praktik Kerja Lapangan bisa berinteraksi dan memupuk rasa kasih sayang, serta memupuk rasa tanggung jawab dalam menjalankan tugas yang diberikan oleh sekolah. Sehingga nantinya dapat membentuk tenaga kerja yang professional di bidang pariwisata.

4.2 Saran - Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas penulis ingin menyampaikan saran tentang Praktik Kerja Lapangan di *Black Penny Villas Ubud* antara lain :

1.2.1 Saran untuk *Black Penny Villas Ubud* :

- a) Perlu ditingkatkan kedisiplinan, dari staff mengenai pengaturan *schedule*-Nya

- b) Tingkatkanlah ajaran-ajaran untuk *trainee* agar dapat bermanfaat bagi hotel dikemudian hari, dan menjalin hubungan baik dengan sekolah.
- c) Kebersamaan dalam menangani suatu tugas atau kegiatan hendaknya dijaga dan lebih ditingkatkan guna kesuksesan dan kebaikan bersama.
- d) Memberikan kesempatan lebih banyak kepada *trainee* untuk mengimplementasikan teori dan praktik yang didapatkan di bangku SMK sehingga bisa mengevaluasi sejauh mana pemahaman tentang dunia kerja dalam bidang Pariwisata.
- e) Menyamaratakan pemahaman antara *staff* sehingga mendapatkan komunikasi yang harmonis dan tidak membingungkan para *trainee* yang sedang melakukan training.

1.2.2 Saran untuk Sekolah

- a) Management sekolah wajib menindak lanjuti hubungan kerjasama antara industri pariwisata yang terkait.
- b) Management sekolah wajib melengkapi fasilitas-fasilitas praktik sehingga para siswa sebelum melakukan PKL betul- betul memahami alat dan bahan yang berhubungan dengan keahliannya.
- c) Management sekolah wajib mengadakan monitoring kepada para siswa atau siswi yang menjalankan kegiatan Praktik Kerja Lapangan. Maksimal 1 bulan 2 kali agar nantinya para guru mengetahui apa benar anak didiknya menjalankan kegiatan Praktik Kerja Lapangan.

- d) Memperluas Kerjasama dengan industri Pariwisata baik dalam negeri maupun luar negeri.

DAFTAR PUSTAKA

<https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-hotel/>

<https://letohotel.blogspot.com/2016/12/hubungan-food-beverage-department.html?m=1>

<https://amartha.com/blog/usaha-mikro-ukm/tips-bisnis/food-and-beverage-service-pengertian-dan-tugasnya/>

LAMPIRAN - LAMPIRAN

DOKUMENTASI



Gambar 1. Menghidangkan atau *serve* makan kepada tamu



Gambar 2. Membawa pesanan tamu ke kamar (*Room Service*)



Gambar 3. Menata (*Set Up*) *Floating* sesuai permintaan tamu



Gambar 4. Melayani *Romantic Dinner*