

RINGKASAN

Penanganan Taking Order Bagian Divisi Food And Beverage Service Di Eateria Restaurant Golden Tulip Holland Resort Batu. Erfiansyah Indra Putra Wardanu, F31212249, 2024, 55 halaman, Jurusan Bahasa, Komunikasi dan Pariwisata, Politeknik Negeri Jember, Vigo Dewangga, S.S, M.Pd. (Pembimbing Magang), Fransvella Alexander, C.CTr., CLDP. (Pembimbing Lapang).

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasi yang berlokasi di Kabupaten Jember, Jawa Timur. Sebagai institusi pendidikan tinggi yang fokus pada pengembangan keterampilan vokasional, Politeknik Negeri Jember menerapkan sistem pembelajaran berbasis praktek sebesar 60% dan teori sebesar 40%, guna menghasilkan lulusan yang memiliki kompetensi sesuai dengan kebutuhan dunia kerja. Salah satu bentuk implementasi sistem ini adalah program magang industri selama kurang lebih 6 bulan atau sekitar 900 jam kerja.

Selama periode magang dari tanggal 26 Juni 2024 hingga 26 Desember 2024, penulis ditempatkan di divisi Food and Beverage Service, tepatnya di Eateria Restaurant Golden Tulip Holland Resort Batu. Divisi ini memiliki peran utama dalam memberikan layanan makanan dan minuman kepada tamu, baik di restoran maupun dalam acara tertentu. Penulis bertugas di bagian taking order, yang merupakan proses penting dalam operasional pelayanan restoran.

Taking order merupakan tahapan awal dalam memberikan layanan kepada tamu yang melibatkan pencatatan pesanan makanan dan minuman secara akurat dan efisien. Dalam pelaksanaannya, penulis belajar memahami menu, menyampaikan rekomendasi kepada tamu, serta memastikan pesanan yang dicatat sesuai dengan keinginan tamu sebelum diteruskan ke dapur (kitchen). Selain itu, penulis juga dilatih untuk memberikan rekomendasi menu yang sesuai dengan preferensi tamu, baik berdasarkan selera pribadi, alergi makanan, maupun kebutuhan diet tertentu. Penulis memastikan bahwa setiap pesanan yang diterima telah dikonfirmasi ulang kepada tamu untuk meminimalisasi kesalahan sebelum diteruskan ke bagian dapur (kitchen) untuk proses persiapan. Tugas ini menuntut kemampuan komunikasi yang baik, ketelitian, serta kecepatan dalam pelayanan.

Melalui pengalaman ini, penulis mendapatkan banyak pembelajaran mengenai standar pelayanan makanan dan minuman, serta pentingnya koordinasi antara pelayan,

kitchen, dan kasir. Selain itu, penulis juga mengasah kemampuan interpersonal dalam berinteraksi dengan tamu dari berbagai latar belakang.

Saran dari penulis untuk mahasiswa yang akan melaksanakan magang di Golden Tulip Holland Resort Batu harus memiliki semangat belajar, sikap proaktif, dan komitmen untuk memberikan pelayanan terbaik guna mempermudah adaptasi dan memperkaya pengalaman. Pihak hotel diharapkan terus meningkatkan program magang, terutama dalam pelatihan awal dan pemberian umpan balik berkala untuk mendukung pembelajaran mahasiswa. Institusi pendidikan perlu memberikan pembekalan yang memadai terkait etika kerja, budaya industri, dan soft skill, serta melakukan monitoring ke lokasi magang sebagai bentuk evaluasi dan dukungan. Mahasiswa juga perlu mempersiapkan diri secara teori dan mental, bersikap terbuka terhadap kritik, serta menjaga etika dan profesionalisme. Kolaborasi antara kampus, tempat magang, dan mahasiswa penting agar program magang memberikan manfaat maksimal dan menjadi bekal dalam dunia kerja.