



Perhotelan

● Dampak Pariwisata terhadap Lingkungan Fisik

Yuniawati Ekaningrum, SE, MSc

Industri pariwisata memiliki hubungan erat dan kuat dengan lingkungan fisik. Lingkungan alam merupakan aset pariwisata dan mendapatkan dampak karena sifat lingkungan fisik tersebut yang rapuh (fragile), dan tak terpisahkan (Inseparability). Bersifat rapuh karena lingkungan alam merupakan ciptaan Tuhan yang jika dirusak belum tentu akan tumbuh atau kembali seperti sediakala. Bersifat tidak terpisahkan karena manusia harus mendatangi lingkungan alam untuk dapat menikmatinya.

Lingkungan fisik adalah daya tarik utama kegiatan wisata. Lingkungan fisik meliputi lingkungan alam (flora dan fauna, bentangan alam, dan gejala alam) dan lingkungan buatan (situs kebudayaan, wilayah perkotaan, wilayah pedesaan, dan peninggalan sejarah).

Secara teori, hubungan lingkungan alam dengan pariwisata harus mutual dan bermanfaat. Wisatawan menikmati keindahan alam dan pendapatan yang dibayarkan wisatawan digunakan untuk melindungi dan memelihara alam guna keberlangsungan pariwisata. Hubungan lingkungan dan pariwisata tidak selamanya simbiosis yang mendukung dan menguntungkan sehingga upaya konservasi, apresiasi, dan pendidikan dilakukan agar hubungan keduanya berkelanjutan, tetapi kenyataan yang ada hubungan keduanya justru memunculkan konflik. Pariwisata lebih sering mengeksploitasi lingkungan alam. Ketidaksielarasan lingkungan fisik dan pariwisata terjadi karena adanya beberapa faktor yang mempengaruhi diantaranya :

1. Sifat dari Pariwisata
Sifat tidak dapat dipisah menjadi faktor penting yang menimbulkan manfaat dan beban pariwisata terhadap lingkungan fisik
2. Sifat dari daerah tujuan wisata (lingkungan alam)
Konsentrasi ruang untuk kegiatan pariwisata dapat menimbulkan tekanan pada lingkungan alam karena sifat lingkungan alam yang rapuh.
3. Jenis aktivitas wisata
Beberapa aktivitas wisata mengeksploitasi lingkungan fisik secara berlebihan yang semata-mata dilakukan untuk memenuhi kebutuhan wisatawan.
4. Dimensi waktu
Secara teoritis, sifat musiman dari pariwisata memberikan manfaat bagi lingkungan alam karena ketika musim sepi pengunjung, lingkungan fisik dapat dipulihkan dari tekanan kunjungan wisata. Kegiatan wisata sepanjang tahun justru akan memberikan tekanan terhadap lingkungan alam yang berlebihan dan berakibat pada kerusakan.



Dampak pariwisata terhadap lingkungan fisik merupakan dampak yang mudah diidentifikasi karena nyata. Pariwisata memberikan keuntungan dan kerugian, sebagai berikut :

1. Air

Air mendapatkan polusi dari pembuangan limbah cair (detergen pencucian linen hotel) dan limbah padat (sisa makanan tamu). Limbah-limbah itu mencemari laut, danau dan sungai. Air juga mendapatkan polusi dari buangan bahan bakar minyak alat transportasi air seperti dari kapal pesiar. Akibat dari pembuangan limbah, maka lingkungan terkontaminasi, kesehatan masyarakat terganggu, perubahan dan kerusakan vegetasi air, nilai estetika perairan berkurang (seperti warna laut berubah dari warna biru menjadi warna hitam) dan badan air beracun sehingga makanan laut (seafood) menjadi berbahaya. Wisatawan menjadi tidak dapat mandi dan berenang karena air di laut, danau dan sungai tercemar. Masyarakat dan wisatawan saling menjaga kebersihan perairan. Guna mengurangi polusi air, alat transportasi air yang digunakan, yakni angkutan yang ramah lingkungan, seperti : perahu dayung, kayak, dan kano.

2. Atmosfir

Perjalanan menggunakan alat transportasi udara sangat nyaman dan cepat. Namun, angkutan udara berpotensi merusak atmosfer bumi. Hasil buangan emisinya dilepas di udara yang menyebabkan atmosfer tercemar dan gemuruh mesin pesawat menyebabkan polusi suara. Selain itu, udara tercemar kibat emisi kendaraan darat (mobil, bus) dan bunyi deru mesin kendaraan menyebabkan kebisingan. Akibat polusi udara dan polusi suara, maka nilai wisata berkurang, pengalaman menjadi tidak menyenangkan dan memberikan dampak negatif bagi vegetasi dan hewan. Inovasi kendaraan ramah lingkungan dan angkutan udara berpenumpang massal (seperti pesawat Airbus 380 dengan kapasitas 500 penumpang) dilakukan guna menekan polusi udara dan suara. Anjuran untuk mengurangi kendaraan bermotor juga dilakukan dan kampanye berwisata sepeda ditingkatkan.

3. Pantai dan pulau

Pantai dan pulau menjadi pilihan destinasi wisata bagi wisatawan. Namun, pantai dan pulau sering menjadi tempat yang mendapatkan dampak negatif dari pariwisata. Pembangunan fasilitas wisata di pantai dan pulau, pendirian prasarana (jalan, listrik, air), pembangunan infrastruktur (bandara, pelabuhan) mempengaruhi kapasitas pantai dan pulau. Lingkungan tepian pantai rusak (contoh pembabatan hutan bakau untuk pendirian akomodasi tepi pantai), kerusakan karang laut, hilangnya peruntukan lahan pantai tradisional dan erosi pantai menjadi beberapa akibat pembangunan pariwisata. Konservasi dan konservasi pantai dan laut menjadi pilihan untuk memperpanjang usia pantai dan laut. Pencanaan taman laut dan kawasan konservasi menjadi pilihan. Wisatawan juga ditawarkan kegiatan ekowisata yang bersifat ramah lingkungan. Beberapa pengelola pulau (contoh pengelola Taman Nasional Kepulauan Seribu) menawarkan paket perjalanan yang ramah lingkungan yang menawarkan aktivitas menanam lamun dan menanam bakau di laut.

4. Pegunungan dan area liar

Wisatawan asal daerah bermusim panas memilih berwisata ke pegunungan untuk berganti suasana. Aktivitas di pegunungan berpotensi merusak gunung dan area liarnya. Pembukaan jalur pendakian, pendirian hotel di kaki bukit, pembangunan gondola (cable car), dan pembangunan fasilitas lainnya merupakan beberapa contoh pembangunan yang berpotensi merusak gunung dan area liar.



5. Vegetasi

Pembalakan liar, pembabatan pepohonan, bahaya kebakaran hutan (akibat api unggun di perkemahan), koleksi bunga, tumbuhan dan jamur untuk kebutuhan wisatawan merupakan beberapa kegiatan yang merusak vegetasi. Akibatnya, terjadi degradasi hutan (berpotensi erosi lahan), perubahan struktur tanaman (misalnya pohon yang seharusnya berbuah setiap tiga bulan berubah menjadi setiap enam bulan, bahkan menjadi tidak berbuah), hilangnya spesies tanaman langka dan kerusakan habitat tumbuhan. Ekosistem vegetasi menjadi terganggu dan tidak seimbang.

6. Kehidupan satwa liar

Kehidupan satwa liar menjadi daya tarik wisata yang luar biasa. Wisatawan terpesona dengan pola hidup hewan. Namun, kegiatan wisata mengganggu kehidupan satwa-satwa tersebut. Komposisi fauna berubah akibat: pemburuan hewan sebagai cinderamata, pelecehan satwa liar untuk fotografi, eksploitasi hewan untuk pertunjukan, gangguan reproduksi hewan (berkembang biak), perubahan insting hewan (contoh hewan komodo yang dahulunya hewan ganas menjadi hewan jinak yang dilindungi), migrasi hewan (ke tempat yang lebih baik). Jumlah hewan liar berkurang, akibatnya ketika wisatawan mengunjungi daerah wisata, ia tidak lagi mudah menemukan satwa-satwa tersebut.

7. Situs sejarah, budaya, dan keagamaan

Penggunaan yang berlebihan untuk kunjungan wisata menyebabkan situs sejarah, budaya dan keagamaan mudah rusak. Kepadatan di daerah wisata, alterasi fungsi awal situs, komersialisasi daerah wisata menjadi beberapa contoh dampak negatif kegiatan wisata terhadap lingkungan fisik. Situs keagamaan didatangi oleh banyak wisatawan sehingga mengganggu fungsi utama sebagai tempat ibadah yang suci. Situs budaya digunakan secara komersial sehingga dieksploitasi secara berlebihan (contoh Candi menampung jumlah wisatawan yang melebihi kapasitas). Kapasitas daya tampung situs sejarah, budaya dan keagamaan dapat diperkirakan dan dikendalikan melalui manajemen pengunjung sebagai upaya mengurangi kerusakan pada situs sejarah, budaya dan keagamaan. Upaya konservasi dan preservasi serta renovasi dapat dilakukan untuk memperpanjang usia situs-situs tersebut.

8. Wilayah perkotaan dan pedesaan

Pendirian hotel, restoran, fasilitas wisata, toko cinderamata dan bangunan lain dibutuhkan di daerah tujuan wisata. Seiring dengan pembangunan itu, jumlah kunjungan wisatawan, jumlah kendaraan dan kepadatan lalu lintas jadi meningkat. Hal ini bukan hanya menyebabkan tekanan terhadap lahan, melainkan juga perubahan fungsi lahan tempat tinggal menjadi lahan komersial, kemacetan lalu lintas, polusi udara dan polusi estetika (terutama ketika bangunan didirikan tanpa aturan penataan yang benar). Dampak buruk itu dapat diatasi dengan melakukan manajemen pengunjung dan penataan wilayah kota atau desa serta membedayakan masyarakat untuk mengambil andil yang besar dalam pembangunan.



BIOGRAFI PENULIS:

Nama : Yuniawati Ekaningrum, S.E., M.Sc.
Tempat tanggal lahir : Madiun 16 Juni 1971
Alamat : Griya Permata Gedangan Sidoarjo

PENDIDIKAN FORMAL:

1. SD Negeri Kamal Madura
2. SMPN I Kamal Madura
3. SMAN I Telang Kamal Madura
4. STIE Widya Darma Surabaya (S1 MANAJEMEN)
5. UNIVERSITAS GAJAH MADA YOGYAKARTA (S2 KAJIAN PARIWISATA)

PENDIDIKAN NON-FORMAL:

Lembaga Pendidikan Kesekretariatan Budya Wacana Yogyakarta

RIWAYAT PEKERJAAN:

1. Pernah bekerja di Sekolah Tinggi Pariwisata "Satya Widya" Surabaya, sebagai tenaga administrasi tahun 1994 – 2006
2. Pernah sebagai tenaga pengajar di Sekolah Tinggi Pariwisata "Satya Widya" Surabaya
3. Menjadi dosen tetap program studi Perhotelan di Politeknik NSC Surabaya mulai tahun 2011 – sekarang
4. Ketua Program Studi Perhotelan Politeknik NSC 2011 - 2015
5. Direktur LSP Politeknik NSC Surabaya 2018 - sekarang



Struktur Organisasi Housekeeping Department

Riris Yuniarsih, S.St.Par, MM, MMPar

Struktur organisasi housekeeping adalah proses pengelompokan seksi-seksi, tugas, dan tanggung jawab atau wewenang sedemikian rupa sehingga tercipta suatu organisasi yang dapat digerakkan sebagai satu kesatuan untuk mencapai tujuan yang telah ditentukan. Dengan adanya pengelompokan seksi-seksi yang jelas, setiap karyawan yang ada di bagian housekeeping dapat mengetahui dengan pasti bidang pekerjaan, atasan, dan tanggung jawabnya.

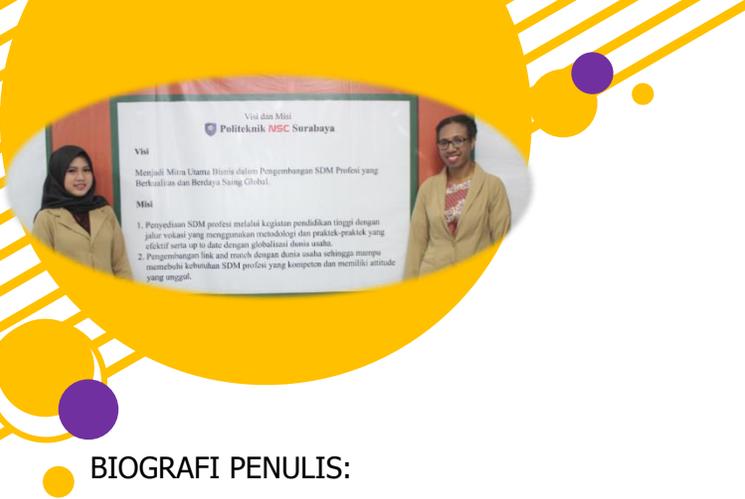
Dapat dikatakan struktur organisasi merupakan wadah orang-orang yang saling bekerjasama dalam mencapai tujuan organisasi. Adapun yang dimaksud dengan prinsip-prinsip organisasi, yaitu:

1. Prinsip kesatuan komando
2. Prinsip pembagian divisi kerja yang jelas
3. Prinsip rentang kendali
4. Prinsip pelimpahan wewenang dan tanggung jawab

Housekeeping memiliki struktur organisasi yang garis besar pembagian tugas-tugasnya adalah sebagai berikut:

1. Housekeeping Manager/Chief housekeeping/Executive House Keeper : Bertanggung jawab untuk mengendalikan dan menjalankan seluruh operasional di Housekeeping Department, sesuai dengan ketentuan atau
2. Assistant House Keeper : Bertanggung jawab untuk mengawasi atau mengontrol dan mengoreksi keseluruhan seksi-seksi di bagian Housekeeping, sesuai dengan ketentuan atau Policies & Prosedure tugas yang telah ditetapkan/digriskan/ditentukan oleh Manajemen melalui Manager/Kepala Bagian Housekeeping.
3. Supervisor : Bertanggung jawab untuk mengkoordinir dan mengawasi pelaksanaan tugas diseksinya dalam hal pemeliharaan dan pengawasan seluruh inventaris, teknis pelaksanaan tugas serta koordinasi seluruh administrasi sesuai ruang lingkupnya.
4. Room Boy/Room Maid/Attandent : Petugas yang bertanggung jawab khusus atas pemeliharaan inventaris, pembersihan serta pengawasan ruangan kamar-kamar tamu atau yang akan dijual atau yang disewakan kepada tamu.
5. Houseman/Housemaid/Attandent : Petugas yang bertanggung jawab khusus atas pemeliharaan dan pembersihan serta pengawasan ruangan dan inventaris yang berada atau terdapat diluar kamar tamu.
6. Linen Man/Attandent : Petugas yang bertanggung jawab khusus atas peredaran atau pendistribusian atas sirkulasi linen-linen yang ada di hotel.
7. Laundry Man/Attandent : Petugas yang bertanggung jawab khusus untuk urusan:
 - a. Guest Laundry : Cucian pakaian tamu yang ada di hotel
 - b. Uniform Laundry : Cucian Uniform Karyawan hotel
 - c. Linen Laundry : Cucian Linen-linen yang ada di hotel

Sumber: <https://surabayapariwisata.com/2017/07/25/struktur-organisasi-housekeeping-department/>



BIOGRAFI PENULIS:

Nama : Riris Yuniarsih,S.ST.Par.M.M.,M.M.Par
 Tempat tanggal lahir : Mojokerto, 13 Juni 1970

PENDIDIKAN

1. SDN Ketapanrame 1 Trawas Mojokerto Th. 1983
2. SLTPN Trawas Mojokerto Th. 1986
3. SMU Sejahtera Prigen Pasuruan Th. 1989
4. D-III AKPAR " Satya Widya "Surabaya Th. 1993
5. D-IV STP " Satya Widya " Surabaya Th. 2002
6. S-2 M.M"UNTAG" Surabaya Th. 2012
7. S-2 M.M.Par STIEPARI Semarang Th. 2017

PENGALAMAN KERJA

1. Pengajar AKPAR " Satya Widya " Surabaya Th. 1992 – 2003
2. Pengajar SMU Perhotelan " Taman Siswa Prigen" Pasuruan Th. 1993 – 1995
3. Pengajar Prisma Profesional Surabaya Th. 1995 – 2003
4. Dosen Tetap Politeknik NSC Surabaya Th. 2003 – Sekarang
5. Ketua Program Studi Perhotelan Politeknik NSC Surabaya Th. 2005 – 2006
6. Ka Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan Th. 2006 – 2007
7. Ketua Program Studi Perhotelan Politeknik NSC Surabaya Th. 2007 – 2011
8. Wakil Direktur LKP Enesce Surabaya Th. 2010 – 2016
9. Asisten Direktur Bidang Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik NSC Surabaya Th. 2011 – 2018
10. Direktur LKP Enesce Surabaya Th. 2016 – sekarang
11. Sebagai Asesor Kompetensi BNSP bidang Housekeeping Th. 2016 – sekarang

PENGABDIAN MASYARAKAT

1. Sebagai pemateri pelatihan housekeeping di Rumah Sakit Syamrabu Bangkalan Madura Th. 2011
2. Sebagai pemateri fruit carving di SMASTRA Prigen Th. 2012
3. Sebagai pemateri pelatihan perhotelan dengan materi-materi Housekeeping di LKP Enesce Surabaya Th. 2012 - sekarang
4. Sebagai pemateri pelatihan PUDING ART Di LKP Enesce Surabaya Th. 2015 - sekarang
5. Sebagai pemateri materi Fruit Carving di Badan Kepegawaian Daerah Surabaya Th. 2016
6. Sebagai pemateri Cleaning service di SMPN 4 Surabaya Th. 2017



Jenis Tepung Terigu dan Aplikasinya dalam Pastry

Kristian Triatmaja Raharja, S.Pd., M.Kes

Tujuan mempelajari bahan yang akan digunakan dalam pengolahan makanan akan memudahkan saat: pembelian, pengontrolan, dan bisa menyesuaikan bahan tersebut dengan resep. Dengan demikian produk dapat dibuat dengan hasil yang sesuai seperti yang diharapkan tanpa mengalami kesulitan.

Tepung terigu adalah bahan yang penting, dan paling banyak digunakan dalam produk pastry. Tepung membentuk struktur banyak produk pastry, produk adonan cake, cookies, breads, pastries, dan batter. Profesional staff pastry menggunakan berbeda-beda jenis tepung terigu, tergantung dari karakteristik dan kegunaan masing –masing tepung terigu. Untuk dapat memilih tepung terigu yang sesuai dengan kriteria produk pastry yang diinginkan, profesional staff pastry harus mengerti karakteristik dari berbagai tipe tepung terigu.

Karakteristik dari tepung terigu tergantung dari beberapa faktor antara lain penggilingan tepung, lokasi gandum ditanam, dan kondisi tumbuh. Hal penting yang harus diketahui adalah gandum terdapat jenis hard wheats dan soft wheats. Hard wheats memiliki jumlah protein yang lebih tinggi, protein tersebut terdiri dari glutenin dan gliadin, yang akan membentuk gluten jika terkena air dan pengadukan. Hard wheats menghasilkan tepung terigu kuat (strong flours) yang digunakan dalam pembuatan roti/bread, sedangkan soft wheats akan menghasilkan tepung terigu lemah (weak flours) yang digunakan dalam produk cakes, cookies, batter, dan pastries.

Tepung terigu berdasarkan kadar proteinnya dibagi menjadi 3 yaitu protein rendah, sedang dan tinggi. Kadar protein pada tepung terigu menentukan fungsinya dalam pembuatan adonan pastry. Protein tepung terigu yang berperan dalam pembentukan adonan adalah gluten. Gluten tidak terdapat pada biji gandum ataupun pada tepung terigu, akan tetapi gluten terbentuk bila gliadin bereaksi dengan air. Glutenin merupakan fraksi protein yang memberikan kepadatan dan kekuatan pada adonan untuk menahan gas pada pengembangan adonan serta berperan dalam pembentukan struktur adonan. Sedangkan gliadin adalah fraksi protein yang memberikan sifat lembut dan elastis. Gliadin larut di dalam alkohol 70 % sedangkan glutenin tidak larut di dalam alkohol dan air. Selain glutenin dan gliadin, tepung terigu mengandung pula 3 jenis protein lain yaitu albumin, globulin dan proteose. Kandungan protein-protein ini dalam tepung terigu tidak lebih dari 1-2 % dan hanya berfungsi untuk menunjang kebutuhan khamir akan nitrogen selama fermentasi. Tepung terigu berdasarkan kandungan protein digolongkan pada tiga (3) macam yaitu:



1. Hard Flour (Terigu Protein Tinggi)

Tepung terigu yang mempunyai kadar gluten antara 12% – 13%. Tepung ini diperoleh dari gandum keras (hard wheat). Tingginya kadar protein menjadikan sifatnya mudah dicampur, difermentasikan, daya serap airnya tinggi, elastis dan mudah digiling. Karakteristik ini menjadikan tepung terigu hard wheat sangat cocok untuk bahan baku roti, mie dan pasta karena sifatnya elastis dan mudah difermentasikan. Kandungan glutennya yang tinggi akan membentuk jaringan elastis selama proses pengadukan. Pada tahap fermentasi gas yang terbentuk oleh ragi akan tertahan oleh jaringan gluten, hasilnya adonan roti akan mengembang besar dan empuk teksturnya. Tepung hard flour ini mempunyai sifat-sifat:

- a. Mampu menyerap air dalam jumlah yang relative tinggi dan drajat pengembangan yang tinggi.
- b. Memerlukan waktu pengadukan yang lama.
- c. Memerlukan hanya sedikit ragi.

2. Medium Flour (Terigu Protein Sedang)

Jenis terigu medium wheat mengandung 10%-11%. Sebagian orang mengenalnya dengan sebutan all-purpose flour atau tepung serba guna. Dibuat dari campuran tepung terigu hard wheat dan soft wheat sehingga karakteristiknya diantara kedua jenis tepung tersebut. Tepung ini cocok untuk membuat adonan fermentasi dengan tingkat pengembangan sedang, seperti donat, bakpau, wafel, panada atau aneka cake dan muffin.

3. Soft Flour (Tepung Terigu Protein Rendah)

Tepung ini dibuat dari gandum lunak dengan kandungan protein gluten 8%-9%. Sifatnya, memiliki daya serap air yang rendah sehingga akan menghasilkan adonan yang sukar diuleni, tidak elastis, lengket dan daya pengembangannya rendah serta penggunaan ragi yang banyak. Cocok untuk membuat kue kering (cookies/biscuit), pastel dan kue-kue yang tidak memerlukan proses fermentasi. Jenis tepung lunak memiliki persentase gluten yang rendah, adonan kurang elastis dan tidak baik menahan gas. Tetapi tepung lunak ini memerlukan energi yang lebih kecil dalam pencampuran dan pengocokan adonan dibandingkan dengan jenis tepung keras.

Sumber: <https://surabayapariwisata.com/2017/07/14/jenis-tepung-terigu-aplikasinya-dalam-pastry/>



Mahasiswa Program Studi Perhotelan Berkontribusi Nyata dalam Program Pengabdian Kepada Masyarakat

Kristian Triatmaja Raharja, S.Pd., M.Kes

Menjadi amanat dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi bahwa pemerintah melalui pendidikan tinggi wajib untuk menyelenggarakan sistem pendidikan yang meningkatkan keimanan, ketaqwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan ahlak mulia, serta memajukan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk kemajuan peradaban serta kesejahteraan masyarakat.

Untuk menunjang capaian di atas pendidikan tinggi diwajibkan untuk melakukan Tridarma Perguruan Tinggi. Kegiatan Tridarma Perguruan Tinggi yaitu menyelenggarakan pendidikan/pembelajaran, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat. Tridarma perguruan tinggi menjadi tanggung jawab perguruan tinggi, dengan sivitas akademika sebagai pelaku utama, yaitu dosen dan mahasiswa.

Unsur-unsur dalam Tridarma Perguruan Tinggi adalah pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat adalah saling berkesinambungan, saling berkaitan dan tidak dapat berdiri sendiri. Ilmu pengetahuan yang berkembang dalam proses pendidikan menjadi dasar untuk memperoleh informasi, data, dan keterangan yang berkaitan dengan pemahaman dan/atau pengujian suatu ilmu pengetahuan dan teknologi dalam sebuah penelitian.

Sedangkan penelitian menjadi dasar bagi sivitas akademika untuk memanfaatkan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi hasil penelitian, untuk memajukan kesejahteraan masyarakat melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Mahasiswa dan dosen diharapkan dapat menjadi "*agent of change*" yang mampu bersosialisasi dengan masyarakat, menganalisis permasalahan yang terjadi, serta menawarkan solusi, dan mampu berkontribusi nyata.

Pada tanggal 19 Desember 2018, telah terlaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh Mahasiswa Program Studi Perhotelan Politeknik NSC Surabaya. Kegiatan ini dalam rangkaian kegiatan evaluasi belajar Mata Kuliah *Housekeeping*, dosen pengampu Riris Yuniarsih, S.St.Par., MM., MM.Par. Dalam kegiatan ini mahasiswa diberikan permasalahan untuk selanjutnya dapat memberikan solusi, yaitu kebersihan dan sanitasi Panti Asuhan Muhammadiyah, Pakis Gunung, Surabaya. Mahasiswa membersihkan, merawat, serta memberikan edukasi cara merawat kebersihan lingkungan panti asuhan agar nyaman dan sehat untuk ditinggali.

Melalui kegiatan ini diharapkan mahasiswa dapat menjadi motor penggerak kemajuan masyarakat, berkontribusi secara nyata, serta berani menawarkan solusi atas permasalahan yang terjadi dalam masyarakat. Mahasiswa dituntut untuk mampu memanfaatkan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk memajukan kesejahteraan masyarakat dan mencerdaskan kehidupan bangsa.



BIOGRAFI PENULIS:

Nama : Kristian Triatmaja Raharja, S.Pd., M.Kes.
Tempat tanggal lahir : Sidoarjo, 15 Juli 1988

PENDIDIKAN

1. SDN Bebekan II, Kecamatan Taman, Kabupaten Sidoarjo, Lulus Tahun 2000
2. SMPN I, Kecamatan Taman, Kabupaten Sidoarjo, Lulus Tahun 2003
3. SMAN I, Kecamatan Taman, Kabupaten Sidoarjo, Lulus Tahun 2006
4. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Prodi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya, Lulus Tahun 2011
5. Minat Gizi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Lulus Tahun 201

PENGALAMAN KERJA

1. Dosen Tata Boga di Politeknik NSC Surabaya, Periode Februari 2015 - sekarang.
2. Guru Teknologi Pengolahan Pangan di SMAK Petra 1 dan SMAK Petra 2 Surabaya, Periode tahun 2011 - 2012.
3. Praktek Kerja di SMKN 6 Surabaya Periode :1 Juni — 1 Oktober 2009 Posisi : Guru Tata Boga
4. Praktek Kerja di Hotel Bisanta Bidakara Surabaya Periode : 1 Oktober 2009 — 1 Januari 2010 Posisi : Cook Helper

KEGIATAN LOKARYA, PENATARAN, DAN PELATIHAN

1. Peserta, Juara II Bidang Pendidikan dalam Lomba Karya Tulis Mahasiswa Tingkat Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya (18 Desember 2008, Penyelenggara : Universitas Negeri Surabaya)
2. Peserta, Pelatihan Cokelat Mahasiswa Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya, (15&29 April 2010, Penyelenggara : Universitas Negeri Surabaya)
3. Peserta, Food Stylist dalam Gelar Cipta Karya Boga Mahasiswa S1 Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya (13 Juni 2010, Penyelenggara : Universitas Negeri Surabaya)
4. Peserta, The Best Of Course dalam Gelar Cipta Karya Boga Mahasiswa S1 Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya (13 Juni 2010, Penyelenggara : Universitas Negeri Surabaya)
5. Peserta, Seminar Gizi Seimbang untuk Mengatasi Kegemukan (21 Desember 2013, Penyelenggara: Departemen Gizi FKM UA, PERGIZI PANGAN Indonesia, dan PDGKI)
6. Peserta, Pelatihan Penulisan Artikel Jurnal Ilmiah Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga (26 Juni 2014, Penyelenggara: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga)



FRONT OFFICE HOTEL

Wiwin Wachdiyah, S.Sos, MPar

I. PENGERTIAN FRONT OFFICE

Front Office adalah salah satu bagian/departement di dalam hotel yang secara operasional berhubungan langsung dengan tamu, bertanggung jawab untuk pelayanan tamu sebelum datang/reservasi, saat kedatangan/registrasi maupun saat check out dan pembayaran, juga tempat pusat informasi tentang produk dan fasilitas hotel maupun informasi pendukung tentang kegiatan bisnis di mana hotel itu berada dan berperan sebagai kesan pertama tamu tentang citra / kondisi hotel.

Bagaimana kita memperlakukan mereka selama mereka menginap akan sangat menentukan pengalaman mereka. Karena pengalaman yang mengesankanlah yang akan membawa mereka ke kunjungan berikutnya. Mereka yang terkesan dengan pelayanan, keramahan dan keunikan hotel, akan memberikan komentar positif dan memberi rekomendasi ke orang lain.

II. FUNGSI FRONT OFFICE DEPARTEMENT

Fungsi utama dari Front Office Departement adalah menjual (dalam arti menyewakan) kamar kepada para tamu. Oleh karena fungsinya itu, maka lokasi atau letak Front Office seharusnya terletak di bagian depan hotel atau berada di tempat yang mudah dilihat dan diketahui oleh tamu. Untuk membantu pelaksanaan fungsi Front Office Departement, maka Front Office Departement terbagi menjadi beberapa sub-bagian yang memiliki fungsi pelayanan yang berbeda.

Beberapa fungsi Front Office Department / Bagian Kantor Depan hotel :

1. Reservation Section

Reservation Section merupakan bagian yang pertama dihubungi tamu sebelum tamu tersebut datang menginap di hotel. Bagian ini yang bertugas dalam pengelolaan pemesanan kamar sebelum tamu datang ke hotel. Memesan kamar terlebih dahulu sering dilakukan oleh tamu yang akan menginap di hotel, hal ini dilakukan untuk memastikan apakah kamar yang diinginkan oleh tamu masih tersedia atau tidak dan supaya tamu mendapat jaminan akan memperoleh kamar yang diinginkan saat tiba ke hotel.

2. Reception Section

Reception Section adalah bagian yang melakukan pendaftaran semua tamu yang datang untuk menginap di hotel. Reception Section merupakan proses awal dalam urutan pelayanan tamu ketika datang di hotel.

3. Information Section

Information Section adalah bagian yang bertugas memberikan penjelasan-penjelasan atau informasi tentang sesuatu yang diperlukan oleh tamu, baik tamu yang menginap di hotel maupun tamu yang tidak menginap di hotel. Adapun informasi yang diberikan misalnya tentang fasilitas-fasilitas yang terdapat di hotel, tempat-tempat berbelanja dan acara-acara hiburan di sekitar hotel dan sebagainya.



4. Concierge/ Uniform Service

Adalah salah satu bagian yang mempunyai tugas sebagai berikut :

- Pusat pelayanan, penyimpanan, pengantaran, pengambilan barang-barang bawaan tamu.
- Pelayanan peletakan mobil tamu / parkir / valet service.
- Pelayanan penjemputan dan pengantaran tamu pada waktu datang dan berangkat
- Pelayanan penyewaan mobil / rental
- Airport Representative.

5. Telephone Operator

Operator saat ini tidak lagi merupakan bagian revenue melainkan sudah menjadi bagian dari service tamu / fasilitas. Hal ini dikarenakan sudah banyaknya pemakai mobile phone (handphone) yang memang telah menjadi kebutuhan untuk setiap orang.

Seorang operator telephone harus berbicara dengan suara yang jelas, lancar dan harus mempunyai kepribadian yang baik, ramah, sopan dan murah senyum. Walau dalam telephone tidak dapat dilihat langsung tapi kepribadian baik dan suasana yang senang akan berpengaruh positif terhadap suara yang diucapkan. Sesuai dengan perkembangan seksi telephone tidak hanya berfungsi sebagai menerima dan menyambungkan telephone tapi juga menjalankan fungsi reservasi, upselling dan pusat informasi.

6. Front Office Cashier

Front Office Cashier mempunyai tugas dan tanggung jawab utama menangani pembayaran seluruh transaksi yang dilakukan oleh tamu di dalam hotel.

III. PERANAN FRONT OFFICE DEPARTEMENT

Dalam operasional sehari-hari, Front Office mempunyai bermacam-macam peran. Beberapa peranan Front Office Departement adalah :

1. Management Representative

Dalam keadaan tertentu Front Office dapat berperan sebagai wakil dari manajemen untuk menghadapi/menyelesaikan masalah tertentu yang biasanya hanya bisa diselesaikan oleh pihak manajemen. Hal ini misalnya sering terjadi ketika masalah-masalah terjadi di luar jam kantor, ketika manajemen tidak sempat menyelesaikannya, terutama di malam hari.

2. Sales Person/peran sebagai penjual

Setiap orang yang berada di Front Office Departement diharuskan mampu dan memiliki salesmanship, karena Front Office clerk lebih banyak berhubungan dengan tamu. Knowledge atau pengetahuan tentang produk yang akan dijual serta juga memahami perilaku dan keinginan konsumen/tamu yang akan membeli produk tersebut. Pengetahuan dan memahami produk bagi front office clerk bukan berarti terbatas hanya pada pengetahuan jenis kamar, ukuran kamar, lokasi kamar, harga kamar atau fasilitas kamar, tetapi juga meliputi pelayanan-pelayanan tambahan fasilitas-fasilitas penunjang lain yang terdapat di hotel yang justru banyak diperlukan oleh para tamu hotel sebagai konsumen.



3. Information Giver

Seluruh Front Office clerk diharapkan mampu memberikan keterangan yang jelas dan benar tentang fasilitas dan produk hotel. Selain itu Front Office clerk juga harus mengetahui event-event yang sedang berlangsung di hotel ataupun peristiwa-peristiwa penting di luar hotel yang berhubungan dengan kebutuhan tamu, baik untuk kebutuhan bisnis ataupun rekreasi.

4. Problem Solver

Front Office merupakan tempat untuk menyelesaikan masalah tamu, terutama keluhan-keluhan tamu. Merupakan hal yang wajar, bila Front Office clerk menerima keluhan yang bukan masalah dari Front Office, melainkan masalah dari department lain.

5. Administrator

Peranan sebagai administrator adalah meliputi semua tugas pekerjaan administrasi, seperti pencatatan pemesanan kamar, pendaftaran tamu-tamu yang menginap dan pembuatan laporan kamar.

BIOGRAFI PENULIS

Nama : Wiwin Wachdiyah, S.Sos, M.Par
Tempat tanggal lahir : Surabaya, 8 September 1966

PENDIDIKAN

1. Tahun 2004 : Lulus Program Pasca Sarjana Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Bidang konsentrasi: Manajemen Perhotelan
2. Tahun 1995 : Lulus Sekolah Tinggi Ilmu Komunikasi Almamater Wartawan Surabaya. Program Studi: Ilmu Hubungan Masyarakat
3. Tahun 1990 : Lulus Akademi Pariwisata Satya Widya Surabaya. Program Studi : Perhotelan

PENGALAMAN KERJA

1. Maret 1990 - Juni 1996 : Sebagai dosen tetap pada Akademi Pariwisata Satya Widya Surabaya
2. September 1996 - Maret 2006 : Sebagai dosen tetap pada Akademi Pariwisata 17 Agustus 1945 Surabaya
3. 2011 – sekarang : Sebagai dosen tetap pada Politeknik NSC Surabaya



Food & Beverage Department

Endah Lestari, S.St.Par, M.Par

PENGERTIAN FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT

Menurut Soekresno dan Pendit (1998:4) menyebutkan bahwa food and beverage department adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional.

FUNGSI FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT

Sebagai sarana yang harus ada di hotel, yang keberadaannya merupakan salah satu sumber pendapatan bagi hotel yang bersangkutan.

PEMBAGIAN FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT

Food and beverage department merupakan departemen yang sangat mutlak diperlukan di hotel dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman dalam menjalankan tugasnya food and beverage department terbagi menjadi dua bagian yang saling bergantung satu sama lain dan harus saling bekerjasama. 2 (dua) bagian tersebut adalah:

1. Food and beverage bagian depan (front service) Yaitu bagian yang langsung berhubungan dengan tamu, terdiri dari bar, restoran, banquet dan room service.
2. Food and beverage bagian belakang (back service) Yaitu bagian yang tidak langsung berhubungan dengan tamu karena harus melalui perantara pramusaji, terdiri dari kitchen, stewarding.

Walaupun terpisah tapi kedua bagian tersebut saling bergantung satu sama lain dan selalu harus bekerja sama dalam satu tim.

DEPARTMENT FOOD & BEVERAGE BAGIAN DEPAN (FRONT SERVICE)

Biasanya terdiri dari restaurant, bar, banquet dan room service. Petugas di bagian ini langsung berhubungan dengan para tamu.

DEPARTMENT FOOD & BEVERAGE BAGIAN BELAKANG (BACK SERVICE)

Biasanya terdiri dari kitchen, stewarding, service bar dan kantin karyawan. Disebut back service karna tidak langsung berhubungan dengan tamu dan harus melalui perantara pramusaji.

TUJUAN FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT

Tujuan departemen food and beverage menurut Soekarno dan Pendit (1998:5) adalah:

1. Menjual makanan dan minuman sebanyak-banyaknya dengan harga yang sesuai.
2. Memberikan pelayanan sebaik-baiknya kepada tamu sehingga tamu merasa puas. Hal ini menyangkut mutu pelayanan mutu makanan dan minuman, sikap karyawan, dekorasi ruangan serta suasana sekitar, peralatan yang dipakai dan sanitasinya.
3. Mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya dan untuk kesinambungan usaha.



BIOGRAFI PENULIS

Nama : Endah Lestari, S.St.Par, M.Par
Tempat tanggal lahir : Ujungpandang, 24-03-1970

PENDIDIKAN

1986 – 1989 : SMA Negeri Taman Sepanjang – Sidoarjo
1989 – 1992 : D3 degree from Tourism Academy Satya Widya Surabaya
2004 : D4 degree from STP Satya Widya Surabaya
2013 – 2015 : S2 degree from STP Trisakti Jakarta

PENGALAMAN KERJA

1990 : PT. HM. Sampoerna as Sales Promotion Girl (SPG)
1991 : Bapindo Surabaya as (SPG)
1992 : Sahid Surabaya Hotel as Waitress
1994-present : Politeknik NSC Surabaya as Lecturer for Food and Beverage Service, Management F&B
2004 : Tourism Academy Satya Widya Surabaya as instructor F&B Service
2007 : Unika Dharma Cendika as Lecturer for Psycology for Hospitality Industry
2008 : Unpatma Surabaya as Lecturer for Cost Control
2014-2015 : Elresas Hotel Lamongan as Operational Manager
2016-present : Head of Career Service Centre of Politeknik NSC Surabaya



RESERVING A TABLE

Ir. Sudono Noto Pradono, S.Pd., S.Pd., M.Pd

Conversation

A : Red Rose Restaurant. May I help you?

B : Yes. Can I book a table tonight?

A : Of course. For how many persons, please?

B : We have twelve in our party.

A : Would you like to reserve a private dining room?

B : That sounds like a good idea.

A : All right. May I have your name, sir?

B : My name is John Smith, S-M-I-T-H.

A : What time will you be arriving?

B : Around 7:30 p.m.

A : All right, Mr. Smith. We've reserved a private dining room for you at 7:30 p.m. Thanks for calling Red Rose.

B : Thank you very much.

To clarify letters that are difficult to hear, the following system is used:

A	as in	Alpha	N	as in	November
B	as in	Bravo	O	as in	Oscar
C	as in	Charlie	P	as in	Papa
D	as in	Delta	Q	as in	Quebec
E	as in	Echo	R	as in	Romeo
F	as in	Foxtrot	S	as in	Sierra
G	as in	Golf	T	as in	Tango
H	as in	Hotel	U	as in	Uniform
I	as in	India	V	as in	Victor
J	as in	Juliette	W	as in	Whisky
K	as in	Kilo	X	as in	X-ray
L	as in	Lima	Y	as in	Yankee
M	as in	Mike	Z	as in	Zulu

Memorize the system above, and practice to spell your friend's name by using this system.



BIOGRAFI PENULIS

Nama : Ir. Sudono Noto Pradono, S.Pd., S.Pd, M.Pd
Tempat tanggal lahir : Surabaya 20 September 1967

EDUCATIONAL BACKGROUND

1985 - 1990 : Petra Christian University, Architecture Dept., S1 (Bachelor Degree).
1992 - 1995 : Widya Mandala Catholic University, English Dept., D3 (Diploma Degree).
1997 - 1999 : Widya Mandala Catholic University, English Dept., S1 (Bachelor Degree).
2001 - 2004 : Widya Kartika University, Chinese Dept., D3 (Diploma Degree).
2010 – 2012 : Widya Mandala Catholic University, English Dept., S2 (Master Degree).
2013 – 2014 : Widya Kartika University, Chinese Dept., S1 (Bachelor Degree).

WORKING EXPERIENCE

1990 – 1991 : Tokonam Dept Store, as an architect.
1990 - 1993 : Petra Christian University, as an Architecture teacher.
1997- 1998 : Lembaga Pendidikan & Pengembangan Profesi Indonesia (LP3I), as a Mandarin teacher.
2000 - 2001 : Lembaga Persiapan Kerja (LPK), as a Mandarin teacher.
2005 - 2007 : Widya Mandala Language Institute, as a Mandarin language coordinator.
1996 - now : NSC Surabaya Polytechnic, as a Mandarin & English teacher.

BOOKS

Pradono, S.N. (2011). Bahasa Mandarin Praktis untuk Sehari-hari. Yogyakarta: ANDI Offset.
Pradono, S.N. (2011). Bahasa Mandarin Praktis untuk Resto & Hotel. Yogyakarta: ANDI Offset.
Pradono, S.N. (2013). Bahasa Mandarin Praktis untuk Bisnis. Yogyakarta: ANDI Offset.
Pradono, S.N. (2014). Bahasa Mandarin Praktis untuk Perdagangan. Yogyakarta: ANDI Offset.
Pradono, S.N. (2014). Ceriwis Berbahasa Mandarin. Yogyakarta: ANDI Offset.
Pradono, S.N. (2014). Mastering Mandarin with Radicals. Yogyakarta: ANDI Offset.
Pradono, S.N. (2017). Mandarin for Shopping. Yogyakarta: ANDI Offset.
Pradono, S.N. (2017). Mandarin for Secretary. Yogyakarta: ANDI Offset.



JOURNALS

- Pradono, S.N. Error Analysis in Writing a Job Application Letter. *Jurnal Buana Pendidikan*, Tahun VII, No. 13, Oktober 2011.
- Pradono, S.N. Evaluation of "Grow With English Book 1". *Jurnal Buana Pendidikan*, Tahun VIII, No. 14, April 2012.
- Pradono, S.N. Suggested Corrections to Textbook Entitled: "Mudah Melakukan Percakapan Bahasa Mandarin Sehari-hari". *Magister Scientiae*, Edition No.32, October 2012, ISSN: 0852-078X .
- Pradono, S.N. Study on English Communication Skill for Senior High School (SMA/MA) Grade X. *Jurnal Ilmiah Bisnis dan Ekonomi STIE Asia*. Volume 7, Number 1, February 2013, ISSN: 0126-1258.
- Pradono, S.N. Evaluation of "Gogo Loves English 1". *Prospects Jurnal Humaniora, Sains, Pendidikan dan Pengajaran*. Volume 2, Number 1, May 2013, ISSN: 2302-6278.
- Pradono, S.N. Analisa Kesalahan Buku "Percakapan Bahasa Mandarin Sehari-hari". *Magister Scientiae*, Edition No.37, March 2015, ISSN: 0852-078X .
- Pradono, S.N. Suggested Corrections to Textbook Entitled: "Lancar Ngobrol Mandarin untuk Wisata". *Magister Scientiae*, Edition No.40, October 2016, ISSN: 0852-078X .
- Pradono, S.N. Penggunaan Lagu Dalam Pembelajaran Bahasa Mandarin Untuk Mahasiswa Perhotelan. *Wahana*, Volume 68, Number 1, June 2017, ISSN: 0853-4403.
- Pradono, S.N. Suggested Corrections to Textbook Entitled: "Jurus Sakti Taklukkan Bahasa Mandarin Tanpa Kursus; Tanpa Guru". *Vocatio*, Volume 1, Number 2, July-December 2017, ISSN: 2579-3811.



● **Kelebihan Hotelier yang Pasti Bikin Kamu Greget Ingin Berkarir di Dunia Perhotelan**

Isnin Amal Nuari, AMd.Par

Perkembangan dunia perhotelan dan pariwisata di Indonesia memiliki potensi yang sangat besar. Market place Industri perhotelan dan pariwisata di Indonesia memang sangat menggoda, karena memang wilayah Indonesia yang memiliki banyak destinasi wisata yang beraneka ragam. Para pengusaha perhotelan selalu mencari peluang membangun hotel-hotel yang dekat dengan tempat wisata ataupun daerah tujuan bisnis.

Hal itu tentu merupakan peluang besar bagi para job seeker terutama insan hospitality untuk melakukan perkembangan karirnya. Pada dunia industri jasa perhotelan, Sumber Daya Manusia (SDM) nya harus memiliki pengetahuan, pengalaman dan skill yang mumpuni.

Sebut saja Hotelier (seseorang yang bekerja di hotel) , mereka merupakan bagian yang penting dalam organisasi perusahaan, karena melalui individu tersebut hotel dapat mencapai pelayanan yang baik dan akan menjadi daya saing yang tinggi untuk hotel kompetitor dalam hal pelayanan terhadap tamu. Semua hotel mempunyai standar pelayanan prima sendiri untuk para customer/guest. Pelayanan Prima ini tidak hanya memberikan perhatian dan rasa puas terhadap tamu, tetapi bagaimana caranya bisa memikat hati guest yang fanatik agar mereka merasa selalu diperhatikan dengan baik saat mereka stay di hotel tersebut.

Ada beberapa faktor yang harus wajib dimiliki seorang staff hotel, yaitu 6 A . Apa itu 6 A ? Baiklah, 6 A yang dimaksud adalah Ability (kemampuan), Attitude (sikap), Appearance (penampilan), Attention (perhatian), Action (tindakan), Accountability (tanggung jawab) . Dari semua faktor tersebut, intinya adalah respect to other, peduli terhadap siapapun baik kepada guest maupun kepada para staf. Jika hal itu sudah mendarah daging di jiwa hotelier maka tak susah hotel tempat Anda bekerja itu bisa berkembang.

Saat ini dunia perhotelan memang sedang naik daun, dan menjadi salah satu favorit job seeker terutama seorang fresh graduate. Tetapi untuk berkarir di dunia perhotelan harus memiliki skill yang khusus di bidang yang ingin digeluti. Misalnya saja di tim operasional Food Product, anda harus memiliki skill memasak untuk dapat masuk di Departemen tersebut. Pasti tidak mungkin seseorang yang mempunyai basic skill engineering akan diterima di Departement Food Product, bisa-bisa gagal produk nanti,,hehe...

Di zaman sekarang banyak juga sekolah maupun kuliah jurusan perhotelan, sampai ada pendidikan non formal nya juga loh... Bearti kerja di hotel ini memang recommended banget ya.?? Apalagi generasi milenial sekarang ini mempunyai energi yang kuat, semangat yang tinggi, keinginan belajar yang lebih tinggi serta lebih fresh dalam menyambut tamu. Hal ini akan berdampak positif pada hotel Anda .



Tips Jitu merintis karir di dunia perhotelan untuk generasi milenial :

1. Pandai Berkomunikasi (Skill Communication)

Tak hanya berbahasa Indonesia saja yang diperlukan, tetapi bahasa asing juga menjadi pecakaan sehari-hari yang dilakukan. Contohnya saja bahasa Inggris, semua benda ataupun proses pekerjaan yang Anda lakukan disebutkan dalam bahasa Inggris. Kebayang kan kalau misalnya sehari-hari memakai bahasa Inggris, ketemu tamu bule pun gak akan kebingungan mau jawab apa kalau sudah terbiasa memakai bahasa asing.

2. Profesionalisme

Sebagai seorang hotelier, dapat dipastikan bahwa salah satu kunci sukses adalah memiliki sikap profesional dalam pekerjaan yang kita lakukan. Profesionalisme adalah kemampuan, kemahiran yang dimiliki, serta tingkah laku yang bijak. Contohnya, setiap karyawan membangun keselarasan kerja antar individu ataupun tim di suatu departemen.

3. Bangun networking

Networking atau menjalin pertemanan dengan banyak orang dengan berbagai karakter adalah hal yang sangat dibutuhkan dalam memasuki dunia kerja. Karena dari networking ini akan memperkenalkan Anda dengan banyak peluang kesuksesan.

4. Jangan Malu untuk Belajar Hal Baru (inovatif)

Ketika melakukan berbagai tugas secara bersamaan, atau ketika Anda diharapkan untuk dapat mengidentifikasi serta memecahkan masalah. Anda harus dengan cepat menyelesaikannya, Hal ini mengharuskan Anda untuk memiliki inovatif dan keinginan untuk belajar hal baru.

5. Pahami Industri Perhotelan

Anda harus selalu mengikuti perkembangan baru di industri perhotelan ini. Jika Anda tidak melakukan hal ini, maka pesaing Anda akan lebih unggul dari Anda.

6. Seimbangkan Antara Pekerjaan Dengan Pendidikan

Semakin tinggi pendidikan, akan berpengaruh pada kemajuan karir Anda. Pilih dengan bijak Program Pendidikan yang Anda minati. Dengan memilih program tersebut, Anda bisa mengkolaborasi antara pengetahuan di kuliah dan keinginan perusahaan, Anda bisa menerapkannya dan dapat memenuhi tujuan pekerjaan Anda secara profesional nantinya.

Dalam setiap pekerjaan, pasti ada suka maupun duka. Tetapi pekerjaan itu akan terasa nyaman jika Anda melakukannya dengan ikhlas. Berbicara tentang pekerjaan, berikut penulis akan share hal positif yang hotelier rasakan saat mereka bekerja, dijamin buat yang belum tahu pasti greget pingin berkarir di hotel. Kira-kira seperti ini penjelasannya :

- Karyawan hotel mempunyai penghasilan dari banyak sumber
Pendapatan tetapnya didapat dari Gaji Pokok, Biasanya gaji UMK plus uang transport. Tapi, tak hanya itu. Staff Hotel berpotensi mendapatkan uang tips dari para tamu. Selain itu juga terdapat service charge yang jumlahnya tidak sedikit. Terkadang ada juga incentive untuk para Sales dan Marketing.
- Tunjangan Kesehatan
Biasanya hotel mempunyai kerja sama dengan beberapa rumah sakit. Selain mendapatkan BPJS, Hotel juga memberikan fasilitas associate/asuransi. Tetapi, besarnya tergantung dari kebijakan manajemen hotel tempat Anda bekerja.



- **Training Pengembangan Karir**
Di setiap hotel, pada Human Resource Departement mempunyai program Training untuk karyawan. Pelatihan, penambahan pengetahuan , ketrampilan, kemampuan antusiasme dan motivasi staf untuk meningkatkan kinerja dan kualitas adalah kunci keberhasilan untuk membangun Sumber Daya Manusia (SDM) yang berkualitas. Enaknya lagi, HRD memberikan kelas bahasa asing yang terjadwal secara gratis untuk karyawannya. Lumayan kan, kerja sambil belajar, kalau kata peribahasa, sambil menyelam sekaligus minum air.
- **Karyawan hotel bisa menikmati fasilitas hotel tiap hari**
Nah.., mungkin di bagian ini yang jadi favorit bagi staf hotel. Selain tamu yang menikmati fasilitas hotel, karyawan hotel pun juga merasakan nyaman pada saat bekerja. Fasilitas loker karyawan pun dibuat selengkap mungkin, ada wastafel, shower room (hot water and cold water), sampai juga disediakan bed di ruang istirahat seperti kamar hotel. Pakaian seragam pun juga sudah disediakan oleh department laundry, tinggal menukarkan uniform card ke uniform counter dan seragam pun bersih serta wangi.
- **Staff Rate untuk karyawan hotel**
Anda bisa check in di hotel tempat Anda bekerja dengan harga khusus karyawan, Anda jga bisa mendapatkan diskon untuk pembelian food and beverages atau fasilitas lainnya yang ada di Hotel tempat Anda bekerja.

BIOGRAFI PENULIS

Nama : Isnin Amal Nuari, AMd.Par
Tempat tanggal lahir : Surabaya 3 Januari 1995

PENDIDIKAN

1. 2001-2006 : Elementary School at Muhammadiyah 3 Surabaya
2. 2007-2010 : Junior High School at SMPN15, Surabaya
3. 2010-2013 : Vocational High School at SMKN 8, Surabaya, Hotel Accomodation Program
4. 2014-2017 : Diploma Program of Hospitality Department at NSC Polytechnic Surabaya

PENGALAMAN KERJA

1. 2011-2012 : On the Job Training in Surabaya Plaza Hotel
2. 2013 : Waitress in Bentoya Japanese Restaurant
3. 2013-2015 : Surabaya Suite Hotel in Housekeeping Departement as RoomMaid and Order Taker
4. 2015 – 2017 : Ibis Budget Surabaya Airport in Housekeeping Departement as Room Attendant, Linen Checker and Laundry, Room Checker
5. 2017- Now : NSC Polytechnic Surabaya as Staff of Hotel Laboratoryum
6. 2017-Now : LKP Enesce Surabaya as Secretary



Quote Perhotelan



Saat kita mulai mempelajari sesuatu, terkadang suka kesal karna hasil yang tidak sesuai. Weits, tunggu dulu guys. Cita-citamu itu bukan hanya sekedar kata-kata singkat yang sekarang dibuat terus hasilnya langsung jadi. Untuk menggapai usaha yang besar, kita mesti sukses dalam hal-hal kecil terlebih dahulu. Nah, kalau yang mudah sudah bisa kita taklukan, baru nih Tuhan akan mempercayakan kita untuk menangani sesuatu yang lebih hebat lagi.

Praktikum Bartending oleh Mahasiswa semester 3 Prodi Perhotelan NSC.

"Pendidikan adalah tiket ke masa depan. Hari esok dimiliki oleh orang-orang yang mempersiapkan dirinya sejak hari ini."
(Malcolm X)



Kesuksesan hanya untuk orang-orang yang berusaha dan terus berusaha. Kerja keras adalah hal yang penting, dan percaya pada kemampuan diri sendiri jauh lebih penting.

Semangat bekerja hotelier, semangat juga menuntut ilmu nya.

Impian adalah salah satu rahasia sukses yang harus Anda miliki. Tentu saja impian harus dijalankan dengan action. Istilah kerennya itu dream and action!

Terus semangat buat mimpi-mimpi kalian hotelier.

