

PERAN ASISTEN PRAKTIKUM DALAM MENINGKATKAN KOMPETENSI MAHASISWA PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN DI TELKOM UNIVERSITY

Cecilia Simarmata¹, Edwin Baharta², Suryana H. Achmad³

^{1,2,3} Universitas Telkom, Bandung

ceciliasimarmata@student.telkomuniversity.ac.id¹

edwin@tass.telkomuniversity.ac.id², suryana@tass.telkomuniversity.ac.id³

ABSTRAK

Mata kuliah Operasional Restoran di Diploma III Perhotelan Telkom University adalah materi mengenai *Food and beverage service*. Asisten Praktikum *food and beverage service* di program studi D3 Perhotelan Telkom University adalah mahasiswa yang mampu bertugas sebagai pelatih untuk memberikan contoh pada saat pelaksanaan praktik sehingga asisten praktikum harus menguasai mata kuliah *food and beverage* agar memperlancar aktivitasnya pada saat general praktikum. Asisten praktikum harus membantu dosen dari segi penilaian, administrasi, pelatihan, bagi mahasiswa baru atau mahasiswa setingkat yang mengikuti praktik karena peran asisten praktikum sangat berpengaruh dalam keberhasilan proses belajar mengajar terutama untuk kompetensi dalam hal *food and beverage*. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah Teknik Deskriptif Kualitatif dan teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan wawancara, observasi dan dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan pentingnya peran asisten praktikum pada jurusan perhotelan, pelaksanaan praktikum, kelancaran operasional.

Kata kunci : Kompetensi Mahasiswa, Peran Asisten Praktikum , Pelaksanaan Praktikum

ABSTRACT

The Restaurant Operations course in Telkom University Diploma III Hospitality is material on Food and beverage service. Practicum assistants for food and beverage service in the D3 Hospitality study program at Telkom University are students who are able to serve as trainers to provide examples during practical implementation so that practicum assistants must master the food and beverage subject in order to facilitate their activities during general practicum. Practicum assistants must assist lecturers in terms of assessment, administration, training, for new students or students at the level of practice because the role of practicum assistants is very influential in the success of the teaching and learning process, especially for competence in terms of food and beverage. The method used in this research is descriptive qualitative technique and data collection techniques in this study using interviews, observation and documentation. The results of this study indicate the importance of the role of the practicum assistant in the hospitality department, practicum implementation, smooth operations.

Keywords: Student Competence, Role of Practicum Assistant, Practicum Implementation

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal dengan negara yang memiliki banyak kekayaan alam dan destinasi pariwisata. Pariwisata adalah aktivitas mobilisasi yang dilakukan oleh manusia dengan tujuan rekreasi ke suatu tempat destinasi wisata untuk mencari hiburan dan pengalaman dalam jangka waktu yang ditentukan secara personal baik itu panjang atau singkat. Menurut Undang-Undang No. 10 Tahun 2009, Bab 1, Pasal 1 tentang Kepariwisata, pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah.

Di beberapa kalangan masyarakat, kegiatan berwisata menjadi salah satu kegiatan prioritas yang utama. Kegiatan yang dilakukan seperti mencari hiburan, rekreasi, yang dapat dinikmati baik lingkungan alam ataupun buatan. Destinasi wisata yang diminati banyak orang dapat membuat dampak positif pada daerah tersebut terutama bagi masyarakat sekitar yang dimana mereka hidup dari penjualan souvenir ataupun local guide. Salah satu sektor bidang pariwisata adalah industri perhotelan, dengan adanya industri perhotelan para wisatawan untuk mendapatkan akomodasi, dimana

wisatawan bisa berada di destinasi menarik lebih dari satu hari dapat meningkatkan daya tarik dalam kegiatan berwisata. Hotel memiliki peran bagi wisatawan untuk tempat beristirahat sementara waktu, tetapi seiring berjalannya waktu hotel memiliki fungsi sebagai tempat wisata, rekreasi, dan melakukan kegiatan bekerja seperti tempat pertemuan.

Menurut buku (Agusanwar, 2000), Kata hotel berasal dari bahasa Latin, yaitu *hospitium*, yang memiliki arti ruangan tamu yang berada dalam *monastery*. Kata *hospitium* dipadukan dengan *hospes* dari bahasa Prancis, menjadi *hospice*. Dalam perkembangannya kata *hospice* berubah menjadi *hostel*. Seiring berjalannya waktu huruf “s” pada kata *hostel* dihilangkan oleh orang, sehingga berubah menjadi *hotel*. Salah satu faktor pendukung *image* suatu hotel adalah kualitas dari pekerja tersendiri. (Adjeng Setia Anjayani, 2019) Menteri Pariwisata (Menpar) Arief Yahya membuka sekaligus sebagai keynote speech pada Rapat Koordinasi Nasional (Rakornas) Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) pariwisata ke-4 yang berlangsung di Nusa Dua Convention Center, Kamis (22/3). Penyelenggaraan Rakor dengan mengangkat tema “Akselerasi Peningkatan Kualitas dan Daya Saing SMK Pariwisata” tersebut dalam rangka mengembangkan kualitas dan daya saing lulusan SMK Pariwisata di pasar kerja. Menteri Pariwisata (Menpar)

menjelaskan pada tahun 2016 yang bekerja pada usaha akomodasi dengan tamatan pendidikan kejuruan hotel/pariwisata hanya 29,17%, sedangkan sisanya sebanyak 70,83% berpendidikan non kejuruan pariwisata. Pada usaha hotel berbintang secara umum, pekerja yang berpendidikan SLTA merupakan yang terbanyak mencapai 59,3%, kemudian diikuti yang berpendidikan Diploma 1, Diploma 2, Diploma 3 sebesar 24,96%. Begitu pula untuk pekerja pada usaha akomodasi lainnya sebagian besar pekerja berpendidikan SLTA 64,6% dan SLTP 21,4%.

Menurut Sudrajad (20015:17) dalam (Adjeng Setia Anjayani, 2019) menyatakan pendidikan yang bermutu adalah pendidikan yang mampu menghasilkan lulusan yang memiliki kemampuan atau kompetensi, baik kompetensi akademik maupun kompetensi kejuruan, yang dilandasi oleh kompetensi personal dan sosial, serta nilai-nilai akhlak mulia, yang keseluruhannya merupakan kecakapan hidup (*life skill*) lebih lanjut Sudrajad mengemukakan pendidikan bermutu adalah pendidikan yang mampu menghasilkan manusia seutuhnya (manusia paripurna) atau manusia dengan pribadi yang integral (*integrated personality*) yaitu mereka yang mampu mengintegrasikan iman, ilmu, dan amal.

Industri perhotelan membutuhkan sumberdaya manusia yang terampil terutama tentu dibidang perhotelan, sehingga pekerja yang profesional dibidangnya dan riwayat pendidikan dari kelulusan program studi perhotelan di perguruan tinggi sangat diharapkan. Telkom University merupakan salah satu universitas swasta yang berada di kota Bandung, Indonesia. Telkom University memiliki 7 fakultas yang terdiri dari Fakultas Teknik Elektro (FTE), Fakultas Rekayasa Industri (FRI), Fakultas Informatika (FI), Fakultas Ekonomi & Bisnis (FEB), Fakultas Komunikasi & Bisnis (FKB), Fakultas Industri Kreatif (FIK), Fakultas Ilmu Terapan (FIT) dan memiliki 34 program studi.

Fakultas Ilmu Terapan (FIT) memiliki beberapa program studi yang diantaranya, D3 Teknik Telekomunikasi, D3 Informatika, D3 Sistem Informatasi, D3 Sistem Informatasi Akuntansi, D3 Teknik Komputer, D3 Pemasaran Digital, D3 Perhotelan, D IV Multimedia. Program studi D3 Perhotelan memiliki akreditasi A dengan 4 mata kuliah koor yang di antaranya :

- Operasional Kantor Depan
- Operasional Restoran
- Tata Boga dan *Pastry*
- Operasional Tata Graha

Operasional Restoran diberatkan pada *Food & Beverage Service* yang mana bagian ini yang melakukan operasional langsung dengan tamu seperti melayani hidangan tamu, *taking order, setup table*. Sedangkan *Food & Beverage Product* merupakan bagian yang membuat dan mengolah makanan yang akan di hidangkan kepada tamu di restoran. Restoran adalah sebuah tempat yang menyediakan makanan dan minuman juga pelayanan kepada masyarakat untuk mendapatkan kebutuhan. Restoran terbagi menjadi empat jenis yaitu format restoran, restoran yang menawarkan dengan pelayanan kualitas nomor satu dengan jenis *French Service*. Selanjutnya adalah non-format restoran biasa disebut juga *Coffee Shop*, berasal dari Amerika Serikat dengan pelayanan yang sudah diporsikan dan disajikan secara cepat.

Program studi D3 Perhotelan memiliki kegiatan praktikum yang dilaksanakan setiap akhir semester yang dinamakan *general* praktikum, dalam kegiatan praktikum dibantu oleh adanya modul sebagai panduan pelaksanaan praktikum berlangsung. Untuk mata kuliah Operasional Restoran kegiatan praktikum di laksanakan di Laboratorium

Restoran Fakultas Ilmu Terapan yang dinamakan Selaru Restaurant sedangkan untuk mata kuliah Tata Boga dan *Pastry* kegiatan praktikum di laksanakan di Laboratorium Kitchen, untuk mata kuliah Operasional Kantor Depan kegiatan praktikum di laksanakan di Laboratorium Gallery, dan untuk mata kuliah Operasional Tata Graha kegiatan praktikum di laksanakan di Gedung L.

General praktikum pada mata kuliah Operasional Restoran dilaksanakan di Selaru Restaurant dengan bantuan asisten praktikum yang dibina langsung oleh dosen pengampu mata kuliah operasional restoram dan dengan panduan modul praktikum. Asisten praktikum adalah mahasiswa yang memiliki kemampuan dan keterampilan di bidang *food and beverage service*, dengan adanya asisten praktikum dapat mempermudah dan memperlancar kegiatan praktikum berlangsung. Asisten praktikum yang mampu mengajarkan praktikan untuk mempersiapkan restoran, seperti menyiapkan peralatan, menata meja, sampai dengan *sequence of service* dan *service technic* untuk memahami dan dapat melaksanakan teknik pelayanan, tahapan penyajian sesuai dengan standar *hospitality industry*.

Berdasarkan latar belakang yang sudah di paparkan di atas, maka peneliti ingin mengetahui manfaat peran asisten praktikum dalam program studi perhotelan dan peneliti mengangkat judul Peran Asistem Praktikum Dalam Meningkatkan Kompetensi Mahasiswa Program Studi Diploma III Perhotelan Di Telkom University.

II. KAJIAN PUSTAKA

2.1 Pariwisata

Pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan orang untuk sementara waktu, yang diselenggarakan dari suatu tempat ke tempat lain meninggalkan tempatnya semula, dengan suatu perencanaan dan dengan maksud bukan untuk berusaha atau mencari nafkah di tempat yang dikunjungi, tetapi semata-mata untuk menikmati kegiatan pertamsyaan dan rekreasi atau untuk memenuhi keinginan yang beraneka ragam (Richard Sihite). Sedangkan Menurut James J Spillane (1982:20) Pariwisata adalah kegiatan melakukan perjalanan dengan tujuan mendapatkan kenikmatan mencari kepuasan, mengetahui sesuatu, dan memperbaiki kesehatan, menikmati olahraga atau istirahat, menunaikan tugas dan berziarah.

2.2 Hotel

Menurut buku Himpunan Peraturan Usaha Akomodasi (Agusanwar, 2000) Hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan dan minum, serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersil, serta memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan di dalam keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi.” Selain itu, I.G.K Agung Djanuraga (Agusanwar, 2000) menyatakan bahwa: Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersil yang disediakan kepada orang yang membutuhkannya untuk mendapatkan pelayanan penginapan, makanan, dan minuman.” Bisa disimpulkan dari kedua pendapat tersebut bahwa hotel adalah suatu usaha dalam bidang akomodasi yang dijalankan secara komersil, dengan menyediakan fasilitas pelayanan, penginapan, makan, dan minum kepada tamu untuk bersinggah atau beristirahat sementara waktu di tempat tersebut. (Agusanwar, 2000).

2.3 Pendidikan

Berdasarkan Pasal 26 ayat (4) dan (5) Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, satuan pendidikan non-formal terdiri atas lembaga kursus, kelompok belajar, pusat kegiatan belajar masyarakat, dan majelis taklim, serta satuan pendidikan yang sejenis. Kursus diselenggarakan bagi masyarakat yang memerlukan bekal pengetahuan, keterampilan, kecakapan hidup, dan sikap untuk mengembangkan diri, bekerja, usaha mandiri, dan melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi. Penyelenggaraan pendidikan formal dan pendidikan nonformal telah diatur dalam Pasal 53 ayat (1) Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, penyelenggara dan/atau satuan pendidikan formal yang didirikan oleh pemerintah atau masyarakat berbentuk badan hukum pendidikan. Selanjutnya dijelaskan dalam Pasal 53 ayat (3) bahwa badan hukum pendidikan 3 sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) berprinsip nirlaba dan dapat mengelola dana secara mandiri untuk memajukan satuan pendidikan. Penyelenggaraan pendidikan nonformal disebutkan dalam Pasal 52 ayat (1) bahwa pengelolaan satuan pendidikan nonformal dilakukan oleh Pemerintah, Pemerintah Daerah, dan/atau masyarakat.

2.4 Pelatihan

Pelatihan adalah suatu kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan sebagai upaya untuk meningkatkan kemampuan, keterampilan, kinerja dan prestasi E-Jurnal Manajemen Unud, Vol. 5, No. 3, 2016: 1399-1428 1409 karyawannya (Yuniarti, dkk. 2013). Penelitian Tanujaya (2015), menyebutkan beberapa indikator yang dapat digunakan untuk mengukur pelatihan adalah sebagai berikut. Pertama, kualitas materi pelatihan adalah mutu dari baik buruknya materi yang dipergunakan oleh instruktur atau pelatih di dalam melakukan pelatihan kerja. Kedua, kualitas metode pelatihan adalah keefektifan suatu cara atau metode yang digunakan manajemen dalam penyampaian materi pelatihan. Ketiga, kualitas instruktur pelatihan adalah kemampuan dari instruktur dalam penyampaian materi pelatihan menggunakan metode yang ada. Keempat, kualitas sarana dan fasilitas pelatihan adalah mutu dan kelengkapan penunjang pelatihan yang mendukung peningkatan kinerja karyawan. Kelima, kualitas peserta pelatihan adalah kemampuan dari peserta pelatihan dalam menyerap dan menerima seluruh program pelatihan yang diberikan oleh manajemen perusahaan.

2.5 Instruktur

Instruktur dalam hal ini berperan dan berfungsi sebagai komunikator (penyampai materi) yang menggunakan penyampaian dengan durasi dan estimasi waktu yang cukup singkat dan diharapkan mampu untuk memberikan sebuah internalisasi terhadap audiencenya, yang berarti harus mengetahui kondisi hadapannya, karena pada intinya, peranan instruktur dalam keseluruhan proses pelaksanaan pembelajaran/kursus dalam pendidikan nonformal sangatlah menentukan demi ketercapaian tujuan yang dirancang, (Sutarto, 2013:77).

2.6 Kinerja

Bangun (2012:231) menyatakan kinerja adalah hasil pekerjaan yang dicapai seseorang berdasarkan persyaratan-persyaratan pekerjaan (job requirement). Suatu pekerjaan mempunyai persyaratan tertentu untuk dapat dilakukan dalam mencapai tujuan yang disebut juga sebagai standar pekerjaan (job standard). Hasan, dkk. (2012) mengungkapkan kinerja merupakan hasil kerja (kualitas dan kuantitas) dari seorang

karyawan dalam periode tertentu sesuai dengan tanggung jawab yang diberikan. Kinerja karyawan adalah tentang tepat waktu, efektifitas dan efisiensi penyelesaian tugas yang disepakati oleh karyawan, sebagaimana diatur oleh pimpinan (Tinofirei, 2011).

2.7 Restoran

Food and beverage Department merupakan bagian di hotel sebagai penyedia produk layanan jasa di bidang makanan dan minuman. Selain sarana penginapan atau akomodasi penyedia layanan makanan dan minuman termasuk hal penting lainnya. Memiliki banyak outlet menandakan bagian makanan dan minuman merupakan salah satu bagian penting pada suatu hotel. Sebagai penanggung jawab atas penyiapan, pengolahan makanan dan minuman, restoran merupakan salah satu outlet besar pada suatu hotel. (Heru Riyadi, 2015)

Restaurant menurut (Heru Riyadi, 2015) yakni: “*Restaurant*/ restoran mempunyai arti yang sangat beragam namun mempunyai tujuan yang sama atau satu, seperti kata restoran yang berasal dari bahasa Perancis dengan kata ‘*Restaurer*’ yang berarti restore atau restorasi yang mana pengertian dalam Bahasa Indonesia adalah memperbaiki atau memulihkan. Di sini arti restoran yakni memulihkan kondisi seseorang dari suatu kondisi yang kurang baik, agar kembali kepada kondisi sebelumnya.”

2.8 Waiter

Menurut Marsum (2005:90) Waiter/waitress (pramusaji) adalah karyawan/karyawati dalam sebuah restoran yang bertugas menunggu tamu-tamu, membuat tamu-tamu mendapat sambutan dengan baik dan nyaman, mengambil pesanan makanan dan minuman serta menyajikannya, juga membersihkan restoran dan lingkungannya serta membersihkan meja makan (table setting) untuk tamu berikutnya.

Waiter atau waitress adalah karyawan atau karyawati di dalam sebuah restoran yang bertugas menunggu tamu-tamu, membuat tamu-tamu merasa mendapat sambutan dengan baik dan nyaman, mengambil pesanan makanan dan minuman serta menyajikannya, juga membersihkan restoran dan lingkungannya serta mempersiapkan meja makan untuk tamu berikutnya. (Atmodjo (2005)

III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

Menurut Sugiyono (2011:38), objek penelitian adalah suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, objek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Objek penelitian pada tugas akhir ini adalah instruktur atau asisten praktikum *food and beverage service* dan *Selaru Restaurant*.

3.2 Metode Penelitian

Menurut Moc Nasir (1995:63) menyatakan bahwa metode deskriptif adalah pencarian fakta dengan interpretasi yang tepat, dengan tujuan untuk membuat deskriptif, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual, akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat, serta hubungan antar fenomena yang diselidiki. Sementara pada penelitian analisis, analisa ditunjukkan untuk menguji hipotesa-hipotesa yang

mengadakan interpretasi yang lebih dalam tentang hubungan-hubungan.

Menurut Winarmo Surakhmad (1994:140) metode deskriptif memiliki ciri-ciri sebagai berikut:

1. Memutuskan diri pada pemecaha masalah-masalah yang sedang terjadi pada masa sekarang. Pada masalah-masalah yang atual.
2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan kemudian dianalisa (karena metode ini sering pula disebut metode analitik).

3.3 Teknik Pengumpulan Data

3.3.1 Observasi

Adler & Adler (1987: 389) menyebutkan bahwa observasi merupakan salah satu dasar fundamental dari semua metode pengumpulan data dalam penelitian kualitatif, khususnya menyangkut ilmu-ilmu sosial dan perilaku manusia. Morris (1973: 906) mendefinisikan observasi sebagai aktivitas mencatat suatu gejala dengan bantuan instrumen-instrumen dan merekamnya dengan tujuan ilmiah atau tujuan lain. Weick (1976: 253) secara lebih dalam menyebutkan bahwa observasi tidak hanya meliputi prinsip kerja sederhana, melainkan memiliki karakteristik yang begitu kompleks.

Fungsi observasi secara lebih rinci dijelaskan oleh Rahmat (2005: 84) terdiri dari deskripsi, mengisi, dan memberikan data yang dapat digeneralisasikan. Observasi merupakan langkah awal menuju fokus perhatian lebih luas yaitu observasi partisipan, hingga observasi hasil praktis sebagai sebuah metode dalam kapasitasnya sendiri-sendiri. Observasi ini dapat dilacak pada kemapanan akar teoretis metode interaksionissimbolik, karena dalam mengumpulkan data, peneliti sekaligus dapat berinteraksi dengan subjek penelitiannya (Denzin & Lincoln, 2009: 524).

3.3.2 Wawancara

Wawancara merupakan alat rechecking atau pembuktian terhadap informasi atau keterangan yang diperoleh sebelumnya. Wawancara adalah pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat di kontruksikan makna dalam suatu topik tertentu (Sugiyono, 2014:72).

3.3.3 Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2015: 329) Dokumentasi adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian. Dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data kemudian ditelaah. Dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu dan tersaji dalam bentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Dokumen membuat hasil dari wawancara atau observasi akan lebih dipercaya atau kredibel (Sugiyono, 2016:240).

3.4 Jenis dan Sumber Data

3.4.1 Jenis Data

Kualitatif Data kualitatif ialah data yang tidak dapat di ukur dengan skala numerik (Kuncoro, 2009 : 145). Sedangkan menurut Sugiyono, (2014 : 224) data kualitatif ialah data yang yang tidak menggunakan angka (numerik) dan penelitian datanya pun lebih bersifat seni (kurang terpola) dan data yang di hasilkan dari penelitian ini pun lebih berkenaan dengan interpretasi terhadap data yang di temukan di lapangan.

3.4.2 Sumber Data

1. Sumber Data Primer

Sumber primer adalah sumber data yang secara langsung memberikan data kepada pengumpul data (Sugiyono, 2012:225). Sumber data primer pada penelitian ini berpacu pada wawancara. Penulis melakukan wawancara kepada para asisten praktikum, dosen pembina, dan para pratikan *food and beverage service* program studi perhotelan di Telkom University.

2. Sumber Data Sekunder

Sumber data sekunder ini dapat berupa hasil pengolahan lebih lanjut dari data primer yang disajikan dalam bentuk lain atau dari orang lain (Sugiyono, 2012:225). Sumber data sekunder tidak menghasilkan data secara langsung tetapi melalui hasil foto yang dilakukan pada saat wawancara atau observasi yang di lakukan di Telkom University.

IV. DATA DAN PEMBAHASAN

4.1 Data

4.1.1 Profil Telkom University

Surat Keputusan Direktur Jenderal Pendidikan Tinggi Kemendikbud Nomor 309/E/0/2013 menyatakan Telkom University resmi berdiri pada tanggal 14 Agustus 2013. Telkom University terletak di Jalan Komunikasi Terusan Buah Batu Indonesia 40257, Bandung, Indonesia. Prof. Dr. Adiwijaya, S.Si., M.Si. (2018-sekarang) merupakan rektor dan guru besar bidang matematika di Telkom University.



Sumber: Buku Kurikulum

Telkom University memiliki visi dan misi yaitu:

Visi

Menjadi perguruan tinggi berkelas dunia yang berperan aktif dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan seni berbasis teknologi informasi.

Misi

1. Menyelenggarakan dan mengembangkan pendidikan standar internasional;
2. Mengembangkan dan menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi, manajemen, dan seni yang diakui secara internasional;
3. Memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, manajemen, dan seni, untuk kesejahteraan dan kemajuan peradaban bangsa;

4.1.2 Fakultas Telkom University

Telkom University memiliki 7 fakultas 34 program studi dan 71.87% program terakreditasi. Fakultas dan program studi tersebut terdiri dari:

1. Fakultas Teknik Elektro (FTE) *School of Electrical Engineering (SEE)*
 - S2 Teknik Telekomunikasi
 - S1 Teknik Telekomunikasi
 - S1 Teknik Elektro
 - S1 Teknik Fisika
 - S1 Teknik Komputer

2. Fakultas Rekayasa Industri (FRI) *School of Industrial Engineering (SIE)*
 - S1 Teknik Industri
 - S1 Sistem Informatasi
 - S1 Teknik Logistik
 - S2 Teknik Industri
 3. Fakultas Informatika (FIF) *School of Computing (SC)*
 - S2 Informatika
 - S1 Informatika
 - S1 Rekayasa Perangkat Lunak
 - S1 Teknologi Informatasi
 - S1 PJJ Informatika
 4. Fakultas Ekonomi dan Bisnis (FEB) *School of Economics and Business (SEB)*
 - S2 Manajemen
 - S1 Manajemen Bisnis Telekomunikasi dan Informatika (MBTI)
 - S1 International ICT Business
 - S1 Akuntansi
 5. Fakultas Komunikasi dan Bisnis (FKB) *School of Communications and Business (SCB)*
 - S1 Ilmu Komunikasi
 - S1 Administrasi Bisnis
 6. Fakultas Industri Kreatif (FIK) *School of Creative Industries (SCI)*
 - S1 Desain Komunikasi Visual
 - S1 Kriya Tekstil dan Mode
 - S1 Desain Interior
 - S1 Desain Produk
 - S1 Seni Rupa
 7. Fakultas Ilmu Terapan (FIT) *School of Applied Science (SAS)*
 - D3 Teknik Komputer
 - D3 Manajemen Informatika
 - D3 Komputerisasi Akuntansi
 - D3 Teknik Informatika
 - D3 Teknik Telekomunikasi
 - D3 Manajemen Pemasaran
 - D3 Perhotelan
 - D4 Teknologi Rekayasa Multimedia
- 4.1.3 Fasilitas Telkom University**
- Telkom University memiliki fasilitas-fasilitas, diantaranya:
1. Prasarana Perkuliahan
 - a. Gedung Kuliah Bersama "Grha Wiyata Cacuk Sudarjanto" memiliki 16 ruang kelas dengan muatan 80, 78 ruang kelas dengan muatan 40, total kapasitas 4.400 orang
 - b. Gedung Kuliah Bersama 10 lantai memiliki 138 ruang kelas dengan muatan 50, 8 auditorium seminar dengan muatan 100, total kapasitas 7.700 orang)
 - c. Ruang Kuliah di fakultas-fakultas (100 ruang kelas dengan muatan 40, 12 ruang kelas dengan muatan 25, total kapasitas 4.300 orang)
 - d. Total kapasitas ruang kuliah simultan tidak termasuk ruang rapat, laboratorium, ruang dosen, dan perkantoran adalah 16.400 orang.
 2. Aula Kampus
 - a. Telkom University Convention Hall (TUCH) dengan kapasitas 3500 orang
 - b. Gedung Serba Guna FTE-FRI-FTI dengan kapasitas 2000 orang
 - c. Auditorium FTE-FRI-FTI dengan kapasitas 300 orang
 - d. Aula FIK dengan kapasitas 400 orang
 - e. Aula FIT dengan kapasitas 1500 orang
3. Asrama
- Telkom University mewajibkan mahasiswa tahun pertama untuk berada di asrama tersebut. Adapun fasilitas asrama ini, diantaranya:
- a. Fasilitas kamar (kamar mandi dalam, lemari, meja belajar, rak buku, dispenser)
 - b. Sarana ibadah (mushola)
 - c. Lapangan Futsal/Voli/Badminton
 - d. Lobi (ruang tamu)
 - e. Ruang serba guna
 - f. Akses Internet 24 jam
 - g. Security (keamanan)
 - h. Area parkir kendaraan penghuni asrama
4. Prasarana Upacara dan Olahraga
- a. Lapangan Upacara Bendera dengan kapasitas 2500 orang
 - b. Lapangan tenis
 - c. Lapangan bola basket indoor
 - d. Menara panjat tebing
 - e. Lapangan badminton
 - f. Jalur jogging
 - g. Lapangan futsal outdoor dan indoor
 - h. Gedung student center
5. Kantin dan Toko Kampus
- a. Business Center terletak di selatan kampus
 - b. Kantin Koperasi Citra terletak di selatan kampus
 - c. Kantin FIT, FIK, T-mart, Bambu, Asrama
 - d. Kantin Kejujuran terletak di Gedung Cacuk Sudarjanto
 - e. Toko ATK dan Fotocopy Koperasi Citra
 - f. Toko Koperasi Mahasiswa
6. Kantor Bank dan ATM Center
- a. Kantor Bank Mandiri terletak di Gedung Learning Center lantai-1
 - b. Kantor Bank BNI terletak di jalan akses gerbang depan kampus
 - c. ATM Center Gedung Cacuk Sudarjanto
 - d. ATM Center Gerbang Utara
 - e. ATM Center T-Mart
- 4.1.4 Program Studi D3 Perhotelan**
- D3 Perhotelan Telkom University adalah salah satu program studi yang ada di Fakultas Ilmu Terapan Telkom University yang memiliki akreditasi "A". D3 Perhotelan memiliki visi dan misi sebagai berikut:
- Visi**
- Visi Program Studi D3 Perhotelan adalah menjadi Program Studi perhotelan yang profesional, berbudaya, dan unggul di tingkat internasional dengan memanfaatkan kemajuan Teknologi Informatasi dan Komunikasi.
- Misi**
1. Menyelenggarakan pendidikan vokasional di bidang perhotelan dan selaras dengan kearifan lokal dan menghasilkan lulusan berdaya saing global
 2. Berkontribusi melalui penelitian dan pengabdian masyarakat untuk kemajuan industri perhotelan dan pariwisata
 3. Mengembangkan potensi dosen secara berkesinambungan untuk menghasilkan lulusan yang professional

4. Memanfaatkan kemajuan TIK dalam mendukung pengajaran, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat.

D3 Perhotelan membuat julukan SOMEAH yang artinya adalah:

1. **StardOm**, memiliki tekad yang kuat untuk meraih prestasi terbaik bernilai
 2. **Morality**, bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berintegritas
 3. **Excellence**, selalu berupaya memberikan kualitas produk dan layanan terbaik
 4. **Agile**, bertindak cepat, tepat, proaktif di setiap keadaan
 5. **Harmony**, mampu bekerjasama dan menghargai perbedaan untuk mencapai tujuan
- D3 Perhotelan Telkom University memiliki 2 unit kompetensi besar, yaitu:

1. *Food and beverage* Operation, yang terdiri dari:
 - f. *Food and beverage service* / restoran, yang terdiri dari:
 - i. Operasional restoran I, yang akan dipelajari adalah pengenalan linen, pengetahuan table set-up, dan table doth.
 - ii. Operasional restoran II, yang akan dipelajari adalah sequence of service dan ala carte.
 - iii. Operasional banquet dan room service
 - iv. Teknik pengolahan minuman, yang akan dipelajari adalah mocktail dan barista.
 - g. Kitchen / tata boga, yang terdiri dari:
 - i. Continental food, yang akan dipelajari adalah hidangan dari eropa.
 - ii. Oriental food, yang akan dipelajari adalah makanan asian cuisine.
 - iii. Traditional food, yang akan dipelajari adalah hidangan makanan dari ujung sabang sampai merauke Indonesia.
 - iv. Gastronomi dan seni kuliner, yang dipelajari adalah food curving, dan modern cuisine.
 - h. Bar
 - i. Patiseri, memiliki 3 jenis kompetensi yaitu
 - i. Teknik pengolahan roti dan adonan yang terbuat dari ragi, yang akan dipelajari adalah berbagai jenis olahan roti dari continental, oriental, maupun tradisional (jajanan pasar).
 - ii. Teknik pengolahan kue, yang akan dipelajari adalah teknik kuedasar seperti sponge cake, butter cake.
 - iii. Teknik pengolahan gula dan cokelat, yang akan dipelajari adalah olahan-olahan cokelat dan produk yang terbuat dari cokelat maupun gula.
2. Room Division, yang terdiri dari:
 - a. Front Office, yang terdiri dari:
 - i. Reservasi hotel, yang akan dipelajari adalah pengenalan hospitality dan layanan reservasi hotel.
 - ii. Registrasi hotel, yang akan dipelajari adalah layanan kedatangan tamu.
 - iii. Informatasi hotel, yang akan dipelajari adalah layanan selama masa tinggal tamu dan keberangkatan tamu.
 - b. Housekeeping, yang terdiri dai:

- i. Operasional penyiapan public area hotel, yang akan dipelajari peranana housekeeping dan dasar prosedur kerja di public area
- ii. Operasional penyiapan kamar hotel, yang akan dipelajari adalah pengetahuan penyiapan kamar hotel.
- iii. Operasional laundry dan linen hotel, yang akan dipelajari adalah pengetahuan lingkup laundry dan linen, dan operasional mesin laundry.

4.1.5 Fasilitas Jurusan Perhotelan

1. Laboratorium Operasional Kantor Depan



Sumber: Peneliti 2020

Laboratorium operasional kantor depan merupakan lab yang berada di bagian sebelah kanan pintu masuk FIT. Lab ini berfungsi untuk asisten praktikum dan praktikan dalam mempraktikkan seputar materi operasional kantor depan, seperti *check in*, *check out*, *handling complain*, *telephone operator* dan sebagainya.

2. Selaru Restaurant



Sumber: Peneliti 2020

Selaru restaurant adalah laboratorium yang digunakan selama praktikum operasional restoran berlangsung. Lab ini memiliki 7 meja (6 *square table* dan 1 *round table*) 33 kursi yang dipakai selama praktikum. Lab ini juga memiliki bar sebagai praktikum teknik pengolahan minuman.

3. Kitchen



Sumber: Peneliti 2020

Laboratorium kitchen merupakan tempat yang digunakan asisten praktikum dan praktikan selama praktikum kitchen berlangsung seperti *cooking method*, *cutting method*, dan sebagainya. Lab ini berada dibelakang selaru restaurant.

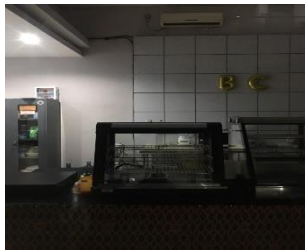
4. Laboratorium Housekeeping



Sumber: Peneliti 2020

Laboratorium housekeeping yang berfungsi untuk praktikan dan asisten praktikum dalam pelaksanaan general praktikum, seperti making bed, membersihkan toilet, dan cara penggunaan alat-alat housekeeping lainnya.

5. Bakers Corner



Sumber: Peneliti 2020

Bakers corner adalah laboratorium *pastry* yang digukan praktian dan asisten praktikum dalam pelaksanaan general praktikum, selain itu, bakers corner juga berfungsi sebagai tempat usaha produk *pastry* perhotelan yang dikelola lagsung oleh dosen dan mahasiswa perhotelan.

4.1.6 Struktur Organisasi Jurusan Perhotelan Telkom University



Sumber: Buku Kurikulum Perhotelan

4.1.7 Jumlah Asisten Praktikum Perhotelan Telkom 2019

Department	Jumlah Asisten Praktikum
Front Office	7 asisten praktikum 1 asisten lab
Food and beverage service	8 asisten praktikum 1 asisten lab
Kitchen	8 asisten praktikum 1 asisten lab
Pastry	2 asisten praktikum
Housekeeping	6 asisten praktikum 1 asisten lab

Sumber: Olahan Peneliti 2020

4.1.8 Pelaksanaan Pembelajaran Praktikum

1. Linen dan Folding Napkin			
Waktu	Langkah Kegiatan	Metode	Bahan
15'	<p>Pendahuluan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Praktikan melakukan absensi dan cek <i>grooming</i>. 2. Asprak mengecek perlengkapan yang dibawa oleh praktikan. 3. Asprak menjelaskan peraturan selama praktik. 	<i>Briefing</i>	

	4. Asprak menjelaskan materi yang akan dibahas.		
240'	<p>Inti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asprak memandu praktikum sesuai dengan modul praktikum, yaitu Pengenalan Linen. 	Praktikum	Linen
30'	<p>Penutup:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asprak dan dosen melakukan pembahasan mengenai praktikum hari itu. 2. Asprak mengingatkan materi yang akan di bahas pada hari berikutnya. 	<i>Briefing</i>	
2. Prosedur Pelayanan			
Waktu	Langkah kegiatan	Metode	Bahan
15'	<p>Pendahuluan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Praktikan melakukan absensi dan cek <i>grooming</i>. 2. Asprak mengecek perlengkapan yang dibawa oleh praktikan. 3. Asprak menjelaskan peraturan selama praktik. 4. Asprak menjelaskan materi yang akan dibahas. 	<i>Briefing</i>	
240'	<p>Inti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asprak memandu praktikum sesuai dengan modul praktikum, hal yang harus dilakukan prosedur pelayanan sesuai SOP. 	Praktikum	
30'	<p>Penutup:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asprak dan dosen melakukan pembahasan mengenai praktikum hari itu. 2. Asprak mengingatkan materi yang akan di bahas pada hari berikutnya. 	<i>Briefing</i>	
3. Mengenal Peralatan Restoran			
Waktu	Langkah kegiatan	Metode	Bahan
15'	<p>Pendahuluan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Praktikan melakukan absensi dan cek <i>grooming</i>. 2. Asprak mengecek perlengkapan yang dibawa oleh praktikan. 3. Asprak menjelaskan peraturan selama praktik. 4. Asprak menjelaskan materi yang akan dibahas. 	<i>Briefing</i>	

240'	Inti : 1. Asprak memandu praktikum sesuai dengan modul praktikum, hal yang harus dilakukan yaitu mampu mengenal peralatan yang ada di restoran	Praktikum	<i>Curleries</i>
30'	Penutup: 1. Asprak dan dosen melakukan pembahasan mengenai praktikum hari itu. 2. Asprak mengingatkan materi yang akan di bahas pada hari berikutnya.	<i>Briefing</i>	
4. Mengenal Table Set-up			
Waktu	Langkah kegiatan	Metode	Bahan
15'	Pendahuluan: 1. Praktikan melakukan absensi dan cek <i>grooming</i> . 2. Asprak mengecek perlengkapan yang dibawa oleh praktikan. 3. Asprak menjelaskan peraturan selama praktik. 4. Asprak menjelaskan materi yang akan dibahas.	<i>Briefing</i>	
240'	Inti: 1. Asprak memandu praktikum sesuai dengan modul praktikum, hal yang harus dilakukan yaitu mampu mengenal peralatan yang ada di restoran	Praktikum	<i>curleries</i>
30'	Penutup: 1. Asprak dan dosen melakukan pembahasan mengenai praktikum hari itu. 2. Asprak mengingatkan materi yang akan di bahas pada hari berikutnya.	<i>Briefing</i>	

Sumber: Modul Praktikum Operasional Restoran

4.2 Pembahasan

4.2.1 Peran asisten praktikum dalam meningkatkan kompetensi mahasiswa program studi perhotelan di Telkom University

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang penulis lakukan dalam kegiatan general praktikum, asisten praktikum membantu dosen dalam kelancaran dimulai dari *opening* hingga *closing* berlangsung. Kegiatan general praktikum operasional restoran dalam satu shift dilaksanakan oleh 18 praktikan dan dibantu oleh 2 asisten praktikum. Asisten praktikum tersebut membantu dosen dalam pengecekan *grooming*, pemeriksaan perlengkapan praktikum, pengecekan kehadiran, pengecekan penugasan, dan sebagainya. Asisten Praktikum sebagai pendamping praktikan harus memiliki ilmu dan keterampilan yang siap dibagikan, baik sebelum, saat atau setelah praktikum.

Asisten Praktikum memiliki fungsi untuk membantu kinerja para dosen dalam hal penyampaian materi maupun dalam hal pemberian nilai atau hasil kemampuan mahasiswa atau yang dapat disebut praktikan. Tugas dari seorang asisten praktikum sendiri adalah melakukan pengawasan praktikum sampai praktikan memperoleh nilai akhir per-modul mata kuliah praktikum, memberikan arahan kepada mahasiswa dan memberikan contoh dalam kegiatan praktikum, serta yang terpenting adalah bertanggung jawab terhadap kelancaran mata kuliah praktikum.

Peran asisten praktikum dalam kelancaran pelaksanaan general praktikum memiliki maksud dan tujuan, diantaranya adalah:

1. Melatih kemampuan yang dimiliki mahasiswa sehingga dapat bekerja dengan baik, agar mahasiswa memiliki bekal pengetahuan untuk melaksanakan praktek kerja industri.
2. Mengembangkan niat dan bakat mahasiswa dalam industri perhotelan, agar pada saat praktek kerja industri dilaksanakan, mahasiswa sudah memiliki gambaran.
3. Membentuk dan melatih kekuatannya mental para praktikan dan melahirkan sikap bertanggung jawab, disiplin dan beretika dengan baik, agar mahasiswa memiliki kesiapan kerja ketika akan praktek kerja industri

Asisten praktikum sangat berperan penting membantu dosen untuk mengajarkan mahasiswa yang belum memahami dan membantu praktikan untuk mengaplikasikan materi yang telah disampaikan oleh dosen kedalam bentuk kerja nyata. Asisten praktikum memberi contoh langsung dan pembelajaran atau pengetahuan mengenai hal-hal yang berhubungan dengan praktikum mulai dari table set-up hingga melayani tamu dengan baik dan benar serta memberi pembelajaran sesuai dengan tingkat semester praktikum. Peran asisten praktikum dalam meningkatkan kompetensi praktikan sangat penting untuk menunjang kegiatan praktikum berjalan dengan lancar, asisten praktikum yang memberikan pembelajaran langsung ke praktikan yang diawasi oleh dosen mata kuliah operasional restoran tersebut memberikan petunjuk kepada praktikan sesuai dengan modul dan aturan yang sudah ada sebelumnya dan semuanya itu dilakukan dengan disiplin sehingga praktikum dapat berjalan secara efektif dan benar. Adanya asisten praktikum membantu dosen, seperti melatih praktikan dalam praktik table set-up, prosedur pelayanan dan membantu dosen dalam pengambilan penilaian dan simulasi, hal itu dilakukan asisten praktikum karena jumlah praktikan yang berjumlah 18 orang dan dibantu dengan 2 asisten praktikum dalam meningkatkan kompetensi.

Modul adalah acuan dalam pelaksanaan praktikum agar praktikum berjalan dengan tertata rapi dan praktikan mengetahui materi praktikum yang akan dijalankan. Modul juga berfungsi sebagai pembelajaran agar tidak terlalu sulit mengikuti yang diajarkan oleh asisten praktikum tetapi terkadang asisten praktikum menggunakan cara sendiri agar lebih mudah dalam penyampaian dan teori lebih mudah untuk dimengerti.

Dalam meningkatkan kompetensi praktikan, asisten praktikum juga memerlukan alat yaitu format sebagai pekerjaan administrasi sebagai seorang asisten praktikum. Berikut beberapa format yang digunakan:

a. Format kehadiran

Formatat kehadiran adalah formatat yang berisi nama praktikan, hari dan tanggal yang akan diisi pada saat pratikum. Formatat ini diisi pada saat *opening* dan *closing* berlangsung oleh praktikan. Pengisian format kehadiran pada saat *closing* dibutuhkan agar mengetahui jumlah praktikan yang hadir pada saat *opening* dan *closing* sama. Jika terdapat ketidaksamaan tanpa sebab maka praktikan dianggap tidak mengikuti praktikum pada hari tersebut.

b. Format *grooming*

Formatat pengecekan *grooming* berisi format penilai tentang *grooming* praktikan pada saat *opening* hingga *closing* berlangsung. Adapun kriteria pengecekan *grooming*:

1. Baju putih polos lengan panjang.
2. Dasi kupu-kupu hitam.
3. Rompi
4. *Name tag*
5. Celana Hitam Polos Bahan (tidak jeans)
6. Sepatu hitam polos resmi (pantopel dan flatshoes)
7. Kerudung abu-abu (bagi yang berkerudung)
8. Rambut pendek rapi *pomade* (tidak botak, tidak melebihi alis)
9. Wanita menggunakan *hairnet* (yang tidak berkerudung)
10. Wanita menggunakan kerudung diikat kebelakang (berkerudung)
11. Tidak berkumis dan berjenggot

c. Format *inventory*

Format *inventory* adalah format yang berisi jumlah seluruh peralatan yang akan digunakan oleh tamu, dan membuat laporan mengenai berapa barang yang tersedia, barang yang rusak maupun hilang (*lost and breakage*). *Inventory* form juga berisi jumlah linen yang kotor. Setelah menghitung linen yang kotor, tukarkan dengan linen yang bersih. Linen yang kotor di bawa ke laundry untuk di cuci, dan memastikan jumlah yang ditukarkan benar adanya. Isi format berikut kemudian di tanda tangan dari petugas linen sebagai persetujuan. Format ini diberi kepada praktikan pada saat *opening* dan diisi pada saat penghitungan *curleries*, *glassware*, *chinaware*, *silverware*, dan sebagainya dan akan diserahkan kembali kepada asisten praktikum sewaktu *closing*.

d. *Job assingment*

Job assingment adalah adalah format yang berisi penugasan praktikan pada saat praktikum berlangsung. Format ini membagi praktikan mejadi 3 bagian tugas dan akan di *rolling* perharinya, format ini berfungsi agar praktikan dapat mempraktikan langsung tugas-tugas yang ada di restoran. Berikut penugasan yang terdapat di lesson plan:

1. *Inventory*, terbagi atas 6 praktikan perhari dan bertanggung jawab atas jumlah peralatan restoran pada hari tersebut.
2. *Mopping*, terbagi atas 6 praktikan perhari dan bertanggung jawab atas kebersihan restoran pada hari tersebut.
3. *Polishing*, terbagi atas 6 praktikan perhari dan bertanggung jawab atas kebersihan *chinaware*, *silverware*, *glassware* pada hari tersebut.

e. Format penilaian

Format penilaian adalah format yang berisi penilain praktikan perharinya. Beberapa penilaian yang di ambil, diantaranya:

1. Pengetahuan menu
2. Pengetahuan dan praktik *table set-up*
3. Penilaian *grooming*
4. Penilaian sikap
5. Pengetahuan dan praktik prosedur pelayanan
6. Pengetahuan peralatan restoran
7. Penilaian kehadiran

4.2.2 Perbandingan antara ada dan tidak ada asisten praktikum pada pelaksanaan operasional restoran program studi perhotelan di Telkom University

1. Linen dan Foldng Napkin			
Waktu	Langkah Kegiatan	Metode	Bahan
45'	<p>Pendahuluan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Praktikan melakukan absensi dan cek <i>grooming</i>, mengecek perlengkapan yang dibawa oleh praktikan(30') 2. Asprak menjelaskan peraturan dan menjelaskan materi yang akan dibahas. (15') 	Briefing	
240'	<p>Inti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asprak memandu praktikum sesuai dengan modul praktikum, yaitu pengenalan linen. (30') 2. Simulasi pengenalan linen. (45') 3. Set-up cutleris (30') 4. First sitting (45') 5. Second sitting (45') 6. Simulasi pengenalan linen kedua (45') 7. Test knowledge (45') 	Praktikum	Linen
30'	<p>Penutup:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asprak dan dosen melakukan <i>review</i> mengenai praktikum yang telah berlangsung pada hari tersebut (15') 2. Asprak mengingatkan materi yang akan di bahas pada hari berikutnya. (15') 	Briefing	
2. Prosedur Pelayanan			
Waktu	Langkah kegiatan	Metode	Bahan
45'	<p>Pendahuluan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Praktikan melakukan absensi dan cek <i>grooming</i>, mengecek perlengkapan yang dibawa oleh praktikan (30') 2. Asprak menjelaskan peraturan dan menjelaskan materi yang akan dibahas. (15') 	Briefing	
240'	<p>Inti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asprak memandu praktikum sesuai dengan modul 	Praktikum	

	praktikum, yaitu prosedur pelayanan. (30') 2. Simulasi produr pelayanan. (45') 3. Set-up cutleris (30') 4. First sitting (45') 5. Second sitting (45') 6. Simulasi prosedur pelayanan kedua (45') 7. Test knowledge (45')		
30'	Penutup: 1. Asprak dan dosen melakukan <i>review</i> mengenai praktikum yang telah berlangsung pada hari tersebut (15') 2. Asprak mengingatkan materi yang akan di bahas pada hari berikutnya. (15')	<i>Briefing</i>	

3. Mengenal Peralatan Restoran

Waktu	Langkah kegiatan	Metode	Bahan
45'	Pendahuluan: 1. Praktikan melakukan absensi dan cek <i>grooming</i> , mengecek perlengkapan yang dibawa oleh praktikan (30') 2. Asprak menjelaskan peraturan dan menjelaskan materi yang akan dibahas. (15')	<i>Briefing</i>	
240'	Inti: 1. Asprak memandu praktikum sesuai dengan modul praktikum, yaitu mengenal peralatan restoran. (30') 2. Simulasi pengenalan peralatan restoran. (45') 3. Set-up cutleris (30') 4. First sitting (45') 5. Second sitting (45') 6. Simulasi pengenalan peralatan restoran kedua (45') 7. Test knowledge (45')	Praktikum	<i>Curleries</i>
30'	Penutup: 1. Asprak dan dosen melakukan <i>review</i> mengenai praktikum yang telah berlangsung pada hari tersebut (15') 2. Asprak mengingatkan materi yang akan di bahas pada hari berikutnya. (15')	<i>Briefing</i>	

4. Mengenal table set-up

Waktu	Langkah kegiatan	Metode	Bahan
45'	Pendahuluan: 1. Praktikan melakukan absensi dan cek <i>grooming</i> , mengecek perlengkapan yang dibawa oleh praktikan (30') 2. Asprak menjelaskan peraturan dan menjelaskan materi yang akan dibahas. (15')	<i>Briefing</i>	

240'	Inti: 1. Asprak memandu praktikum sesuai dengan modul praktikum, yaitu mengenal table set-up (30') 2. Simulasi mengenai table set-up. (45') 3. Set-up cutleris (30') 4. First sitting (45') 5. Second sitting (45') 6. Simulasi mengenai table set-up (45') 7. Test knowledge (45')	Praktikum	<i>Curleries</i>
30'	Penutup: 1. Praktikan melakukan general cleaning (20') 2. Asprak dan dosen melakukan <i>review</i> mengenai praktikum yang telah berlangsung pada hari tersebut (10')	<i>Briefing</i>	

Sumber: Olahan penelitian pada hasil observasi dan wawancara

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh penulis dari hasil observasi dan wawancara dalam kegiatan general praktikum, sebagai berikut:

- Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang penulis lakukan, asisten praktikum berperan dalam pelaksanaan general praktikum dalam membantu dosen, karena membantu kinerja para dosen dalam melatih teknik pelayanan, teknik polishing dan sebagainya maupun dalam persiapan operasional restoran, hal pemberian nilai atau hasil kemampuan mahasiswa atau yang dapat disebut praktikan. Terdapat beberapa pelanggaran yang dilakukan oleh praktikan yang membuat asisten praktikum sulit memberikan hukuman atau sanksi karena tidak adanya peraturan tertulis mengenai pelanggaran.

Diantaranya adalah:

- Praktikan yang tidak menggunakan *grooming*an lengkap sesuai dengan modul
 - Praktikan yang tidak menyelesaikan penugasan harian yang diberikan asisten praktikum
 - Praktikan yang tidak membawa peralatan lengkap sesuai dengan arahan asisten praktikum
- Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang penulis lakukan, asisten pratikum telah melaksanakan tugas dan tanggung jawab. Tetapi terdapat beberapa asisten praktikum tidak menjalankan sesuai dengan modul dan arahan dosen. Seperti halnya jadwal yang terdapat di modul tidak sesuai dengan praktikum berlangsung, terkadang bisa lebih lama dan terkadang bisa lebih cepat

5.2 Saran

Saran dari penulis agar general praktikum operasional restoran dapat berjalan dengan lancar dan dapat meningkatkan kompetensi praktikan perlu melakukan evaluasi sebagai berikut:

- Jika jumlah asisten praktikum terdiri dari 8 orang, haruslah sering berkoordinasi untuk menyamakan aturan yang tidak tertulis agar seluruh praktikan merasa adil jika melakukan pelanggaran dan menerima hukuman yang sama dan sebaiknya dibuat peraturan

- tertulis agar dapat diberikan sanksi atau hukuman jika praktikan melakukan pelanggaran.
2. Modul di perbaharui secara periodik agar terdapat waktu kesamaan praktikum karena terdapat ketidaksamaan jam operasional praktikum berlangsung dengan modul yang tertera.

REFERENSI

- Adjeng Setia Anjayani. (2019). Kualitas Lulusan Progam Studi D3 Perhotelan Telkom University Pada Industri Perhotelan Di Kota Bandung.
- Agusanwar, A. P. (2000).Operasional Tata Graha Hotel. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Agustina, T. (2017). Manajemen Program Kursus Perhotelan Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- ALVADERY FARUQI. (2019). Implementasi Standar Operasional Prosedur Waiter Dan Waitress Dalam Pelayanan Di Restoran The Jayakarta Suites Hotel Bandung. Bandung : Telkom University.
- Bagyono, S. (2012). Pariwisata & Perhotelan. Bandung: ALFABETA, cv.
- Bartono. (2005). Food Product Management di Hotel dan Restoran.
- Bintang, J. (2019). Dampak Aktifitas Pariwisata Terhadap Ekonomi, Sosial dan Budaya (Studi Kasus : Daya Tarik Wisata Ranca Upas). Jurnal Penelitian, 1.
- RAHMANINGSIH, D. (2018). Peningkatan Kualitas Pelayanan Melalui Kemampuan Komunikasi Waiter/waitress Dalam Bahasa Korea Di Azuma Fusion Restaurant Nilai Springs Resort Hotel Malaysia 2018.
- Suwithi, N. W. (2008). Akomodasi Perhotelan Jilid I.
- Syofia Achnes, M. P. (2015). Pelaksanaan Tugas Supervisor pada Departemen Front Office di Hotel Ibis Pekanbaru Provinsi Riau.
- Telkom University. (n.d.). Telkom University. Retrieved from Telkom University: <https://telkomuniversity.ac.id/akademik/#1578999712359-11644284-2f23>
- <https://jdih.kemenkeu.go.id/fullText/2009/10TAHUN2009UU.HTM>