

Implementasi Pengelolaan Data Administrasi Pada Departemen Kitchen Hotel Four Points By Sheraton Bandung

Amanda Desri Syahfitri
Program Studi D3 Perhotelan
Fakultas Ilmu Terapan Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
Amanda.desri90@gmail.com

Abstrak — Penelitian ini mengimplementasikan pengelolaan data administrasi pada *Departemen Kitchen Hotel Four Points by Sheraton Bandung*. Tujuannya yaitu memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai prosedur administrasi di dapur, termasuk pencatatan data, laporan *food cost*, dan pengelolaan dokumen, serta melatih komunikasi dan koordinasi antar departemen. Metode pengerjaan melibatkan praktik kerja lapangan untuk mengaplikasikan teori dan pengetahuan yang diperoleh di perkuliahan kedalam lingkungan industri kerja. Penulis menggunakan berbagai perangkat lunak seperti *Website Sunfish, Birchstreet System, Onex Project Tree, Outlook*, serta aplikasi *Microsoft Excel* dan *Word* dalam menjalankan tugas sebagai admin sehari-hari. Hasil dari implementasi sistem alur kerja di kitchen hotel bukan tentang operasional saja, tetapi mengacu juga pada sistem administrasi yang baik, pengelolaan data yang sesuai serta keberlangsungan kerja sama antara departemen lain juga sangat di perlukan untuk menunjang pekerjaan yang lebih baik. Kesimpulan dari praktik kerja lapangan ini adalah penulis mampu memahami dan merasakan bekerja di industri yang sebenarnya khususnya di industri perhotelan, mampu mengatur waktu dengan baik, mempelajari sistem baru, serta melatih ketelitian dan fokus dalam bekerja. yang pada akhirnya meningkatkan keterampilan teknis dan kesiapan menghadapi dunia kerja.

Kata kunci— Administrasi, Kitchen, Hotel, Data, Pengelolaan

I. PENDAHULUAN

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan kegiatan wajib bagi mahasiswa Perhotelan Telkom Univeristy. Program ini bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk dapat mengaplikasikan teori dan pengetahuan yang telah di peroleh di bangku kuliah ke dalam lingkungan industry yang sebenarnya. Melalui PKL, mahasiswa tidak hanya mengasah keterampilan teknis, tetapi juga mengembangkan pemahaman mendalam mengenai dinamika operasional dan tantangan yang ada di industri perhotelan. Pengalaman ini sangat penting dalam mempersiapkan mahasiswa untuk menjadi pribadi yang lebih profesional yang kompeten serta siap menghadapi tuntutan dunia kerja setelah lulus.

Bandung, merupakan salah satu kota dengan destinasi wisata terbaik di Indonesia. Memiliki banyak persaingan tersendiri untuk industry hospitality, salah satunya yaitu Hotel. Berbagai jenis jenis hotel, mulai dari hotel butik hingga hotel bintang lima. Oleh karena itu bandung

merupakan tempat ideal untuk melaksanakan praktik kerja lapangan. Hotel Four Points by Sheraton bandung merupakan satu hotel terbaik di kota ini. Terletak di lokasi yang strategis yang berada di pusat kota, hotel ini terkenal dengan fasilitas modern, nuansa hotel yang klasik sehingga membuat tamu yang menginap bisa merasakan kenyamanan untuk beristirahat. Dengan beragam departemen seperti Food & Beverage service, F&B Kitchen, Admin Kitchen, dan department lainnya.

Dalam operational hotel atau industri jasa makanan, departemen kitchen merupakan department yang bertanggung jawab atas penyediaan semua produk makanan bagi tamu. Produk untuk di kitchen sendiri merujuk pada segala sesuatu yang disajikan kepada tamu, mulai dari pembelian bahan hingga pengolahan dari bahan itu sendiri. Pengelolaan produk yang efektif memerlukan koordinasi antara bagian produksi dengan bagian admin.

Admin kitchen di dapur hotel memiliki peran seperti pilar yang kokoh yang berguna untuk menopang efisiensi, pengendalian biaya serta keteraturan (Anggraeni, 2023).

Admin kitchen sendiri memiliki peran yang cukup penting guna membantu berjalannya operational di kitchen dari segi administrasi, seperti pengumpulan data terkait operational di dapur, food cost, dan administrasi lainnya.

Pengelolaan data admin, atau administrasi data adalah sebuah kegiatan yang mencakup perencanaan, pengaturan, penyimpanan serta pemeliharaan data dalam suatu organisasi atau sistem. Yang bertujuan untuk memastikan data tersebut aman, akurat, serta mudah di akses guna mendukung berbagai aktifitas.

II. KAJIAN TEORI

A. Gambaran Umum Organisasi



GAMBAR 1

Logo Hotel Four Points by Sheraton Bandung

Four Points by Sheraton merupakan sebuah merek hotel kelas menengah yang berasal dari Amerika Serikat. Jaringan hotel ini didirikan pada tahun 1995 oleh *ITT Corporation* sebagai versi ekonomis dari *Sheraton Hotels & Resort* (saat

itu bernama *ITT Sheraton*). Sejak tahun 2016, *Four Points* berada di bawah naungan *Marriott International*. Hingga tahun 2023, terdapat 309 hotel dengan jumlah kamar sebanyak 58.972 yang menyandang merek *Four Points* di seluruh dunia. Salah satunya yaitu ***Four Points by Sheraton Bandung***. Hotel ini berada di Jl.Ir.H. Juanda No.46, Citarum, Kec. Bandung Wetan, Kota Bandung, Jawa Barat. *Four Points by Sheraton Bandung* merupakan Hotel yang berlokasi strategis di daerah Dago Bandung dengan fasilitas *modern* dan desain klasik. Hotel ini juga dekat dengan pusat perbelanjaan, restoran, tempat wisata, termasuk Gedung *Sate icon* Kota Bandung.

Total kamar yang dimiliki di hotel ini adalah 162 kamar dengan 6 type yaitu;

a. *Classic King Room*

Tipe kamar *classic* yang dilengkapi Kasur *FourComfort* dengan tipe *King bed*. Ukuran kamar 30 meter persegi/323 kaki. 42in/107cm LED TV. Kamar mandi marmer dengan *shower*. Meja kerja dengan kursi ergonomis, dan dilengkapi dengan stopkontak dan USB.

b. *Classic Twin Room*

Tipe kamar *classic* dengan Kasur *FourComfort* dengan tipe *twin bed*. Ukuran kamar 30 meter persegi/323 kaki. 42in/107cm LED TV. Kamar mandi marmer dengan *shower*. Meja kerja dengan kursi ergonomis, dilengkapi stopkontak dengan USB.

c. *Premium Room*

Tipe kamar premium dengan Kasur tipe *King Bed*, dan kamar mandi yang dilengkapi dengan *bathub*. Ukuran kamar 36 meter persegi/387 kaki. 42in/107cm LED TV. Kamar mandi marmer. Meja kerja dengan kursi ergonomis, dilengkapi dengan stopkontak USB.

d. *Deluxe Room*

Tipe kamar *Deluxe* dengan tipe Kasur *King*. Ruangannya lebih luas dan dilengkapi dengan *sitting area*. Ukuran kamar 39 meter persegi/420kaki. 42in/107cm LED TV. *Sofa/sitting area*. Kamar mandi marmer dengan *shower*. Meja kerja dengan kursi ergonomis, dan dilengkapi dengan stopkontak dan USB. *No smoking room*

e. *Executive Suite Room*

Kenyamanan kamar *Executive Suite*, yang berukuran luas dan dilengkapi dengan *living area* terpisah dan kamar mandi dengan *bathub*. Cocok untuk yang berpergian dengan keluarga. Ukuran kamar 56 meter persegi/ 603 kaki. 2 unit 42in/107cm LED TV. *High-tech room*. Kamar mandi marmer dengan kombinasi *shower/bathub*. Meja kerja dengan kursi ergonomis, dilengkapi stopkontak dengan USB. *Walk-in closet*. *No smoking room*. *area living* terpisah.

f. *Premiere Suite Room*

Room ini menjadi pilihan terbaik bagi yang ingin menikmati kenyamanan fasilitas terbaik di *Four Points by Sheraton Bandung*. Dilengkapi dengan area kamar tidur, area *living*, dan area *dining* yang terpisah. Ukuran kamar 69 meter persegi/ 742 kaki. 2 unit 42in/107cm Led TV. Meja kerja dengan kursi ergonomis, dilengkapi stopkontak dengan USB. *Walk-in closet*. *No smoking room*. *Area living & dining* yang terpisah.

Selain itu *Four Points by Sheraton Bandung* juga memiliki *Ballroom* dan *Meeting Room*, yaitu;

a. *Orchid Ballroom*

Terletak pada lantai MR dan beroperasi ketika diperlukan atau terdapat *function* saja. *Ballroom* ini memiliki sekat untuk membagi *ballroom* menjadi 2 bagian, yaitu *Orchid 1* dan *Orchid 2*. Kapasitas dari *Orchid Ballroom* sendiri dengan dimensi 15'x24', untuk *standing party* dapat menampung 400 orang dan untuk *classroom* dapat menampung 200 orang.

b. *Clove Room*

Clove Room terletak di lantai MR dengan kapasitas 80 orang untuk *classroom* atau 50 orang untuk *U-shape*. *Clove Room* dapat disekat hingga dapat dibagi 2 dan menciptakan *Clove 1* dan *Clove 2* agar dapat digunakan secara terpisah.

c. *Garlic Room*

Terletak di lantai MR. *Garlic Room* merupakan ruangan meeting dengan kapasitas yang kecil. Hanya 10 *pax*. Namun tidak mengurangi fasilitas yang dimiliki ruangan ini. Ruangannya biasanya digunakan sebagai *breaking room* bagi acara-acara yang lebih besar di ruangan lain.

d. *Ginger – Pepper Room*

Ruangannya sama halnya seperti *Clove Room*, dapat disekat menjadi 2 ruangan yang dapat digunakan secara terpisah. Memiliki kapasitas yang sama, yaitu 80 orang untuk *classroom* dan 50 orang untuk *U-Shape*.

e. *Cardamon Room*

Terletak pada lantai 12 dan memiliki akses terdekat dengan *Edelweiss Sky Lounge*. Memiliki kapasitas untuk *U-Shape* yaitu 25 orang.

f. *Cinnamon Room*

Sama halnya dengan *Garlic Room*, *Cinnamon Room* memiliki kapasitas yang kecil dan juga biasanya digunakan sebagai *break room* dari acara yang diadakan di *Cardamon Room*. Terletak bersebelahan dengan *Cardamon Room* di lantai 12. Namun tidak menutup kemungkinan juga diadakan acara tersendiri. *Cinnamon Room* juga memiliki kapasitas 10 orang.

Selain itu, hotel ini juga memiliki beberapa resto, seperti:

a. *Saffron Restaurant*



GAMBAR 2
Saffron Restaurant

Saffron Restaurant adalah salah satu *all day dining* (24 jam) *Restaurant* di *Four Points by Sheraton Bandung*. *Saffron Restaurant* berlokasi di lantai *lobby*. Restoran ini menyediakan menu *ala carte* dan *buffet*. Jenis makanan yang disediakan adalah gabungan dari sajian asia, lokal, dan internasional.

Restoran ini juga biasanya digunakan untuk *Breakfast*, *Lunch*, dan juga *Dinner*. Sajian yang digunakan adalah *rolling system*, yang berarti setiap harinya menu makanan dan minuman yang tersedia akan diubah setiap harinya. Di *Saffron Restaurant* juga terdapat *live cooking*. Selain itu juga terdapat *bar* yang menyediakan berbagai minuman seperti *fresh juice* dan aneka jenis *coffee*.

Saffron Restaurant berkapasitas 216 orang yang terbagi menjadi 180 *pax* untuk *non smoking area* dan 36 *pax* untuk *smoking area*. *Smoking area* terletak di perkarangan luar dari *Saffron Restaurant*, area ini merupakan sebuah ruangan *outdoor* dengan konsep *classic garden space*.

b. *Best Brew Citrus Pool Bar*



GAMBAR 3
Best Brew Pool Bar

Pool Bar ini terletak di samping kolam renang pada lantai 2. Di area ini para tamu akan ditawarkan dengan pemandangan *City View* dari kota Bandung. *Best Brew* merupakan salah satu *icon* dari *Four Points Brand* karena menawarkan beberapa jenis *Beer* yang selalu tersedia setiap saat. *Best Brew* merupakan fasilitas bagi para tamu untuk bersantai sejenak, namun tetap dalam satu ruang lingkup yang memiliki akses yang terjangkau dari seluruh kebutuhan yang diperlukan para tamu.

c. *Edelweiss Sky Lounge*



GAMBAR 4
Edelweiss Sky Lounge

Edelweiss Sky Lounge merupakan Lounge & Bar dengan menampilkan menu International. Biasanya digunakan untuk Romantic Dinner, Private Party dan acara lainnya. *Edelweiss Sky Lounge* memiliki kapasitas maksimum 70 orang. Terletak di lantai PH yaitu lantai tertinggi di hotel ini, dan menawarkan pemandangan Kota Bandung. *Edelweiss Sky Lounge* tidak menyediakan buffet untuk jam makan, buffet hanya disediakan untuk event tertentu saja. Seluruhnya tamu dipersilahkan untuk memesan ala carte.

d. *The Late Check Out Café and Ristorante*



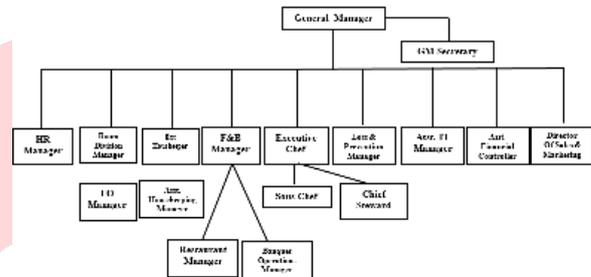
GAMBAR 5
The Late Check Out Café and Ristorante

Caffe ini tepat berada di depan hotel, tempat ini biasanya digunakan untuk tamu yang ingin mengopi santai sambil menunggu *Check Out*. Namun tidak sedikit juga tamu dari luar hotel yang datang kesini hanya untuk makan dan menikmati minuman serta camilan disini.

B. Struktur Organisasi Hotel

Berikut merupakan tabel struktur organisasi di Hotel Four Points by Sheraton Bandung

TABEL 1
Struktur Organisasi



III. METODE

A. Deskripsi Pekerjaan

Admin kitchen adalah posisi penting yang bertanggung jawab atas seluruh aspek administratif dalam operasional dapur. Selain itu *admin kitchen* juga selalu membantu *Executive Chef* dalam melakukan pekerjaannya dalam aspek data mendata. Admin juga menjadi jembatan komunikasi antara tim *kitchen* dengan departemen lain di hotel. Pada saat melakukan magang, penulis melakukan beberapa tugas dan tanggung jawab. Di admin kitchen sendiri selalu ada penjadwalan tugas seperti tugas yang harus di lakukan secara *Daily, Weekly, dan Monthly*.

Untuk pekerjaan yang dilakukan secara *daily* biasanya penulis pada pagi hari melakukan pengecekan *email*. Gunanya untuk melihat *BEO* yang di kirim oleh tim *sales* untuk mengetahui dan mendata *event* apa saja yang akan melakukan *meeting* di hotel, untuk mendata *revenue* dan menu. Setelah itu biasanya penulis membuat *template menu* untuk *Coffe break* besok, penulis hanya mengisi berapa harga *coffe break* yang dipesan dengan jumlah *pax* nya saja, untuk menu nya penulis harus berdiskusi dahulu dengan *chef*. Setelah itu penulis memasukkan daftar orderan yang telah di list oleh chef ke *web Birchstreet*.

Pekerjaan yang dilakukan secara *weekly* yaitu, penulis memasukkan *manual attendance* para *staff* kedalam *HR file* serta memasukkan jadwal *staff* di minggu kemarin ke *web Sunfish*. Pekerjaan ini biasanya penulis lakukan di setiap hari senin. Selain itu penulis juga akan merecap *orderan* yang di *order* selama seminggu kemarin, gunanya untuk mengukur seberapa banyak barang yang di pesan, dan melihat *cost* barang apa yang terlalu besar. Untuk merecap sendiri biasanya penulis lakukan di hari selasa atau rabu. Pekerjaan lainnya yaitu mengikuti *BEO meeting*, gunanya untuk mengetahui *event* apa saja yang akan datang di minggu depan, serta sebagai patokan untuk membuat *schedule*. Setelah *schedule* dibuat oleh *chef*, biasanya penulis membuat

casual request, gunanya untuk merequest *casual* yang akan masuk di minggu depan, dan harus atas persetujuan *Executive Chef* dan *HRD*, maka dari itu penulis meminta *approval* atau tanda tangan beliau. Pekerjaan ini dilakukan setiap hari jumat. Selain itu setiap hari rabu juga penulis harus melakukan *foodbank*, yaitu mendata seberapa banyak makanan yang akan di berikan kepada *foodbank*.

Selanjutnya yaitu pekerjaan yang dilakukan secara *monthly*. Biasanya di awal bulan penulis selalu melakukan *recapan* bulan kemarin, contohnya seperti *merecap* berapa banyak *amenities*, *welcome snack* dan *welcome drink* yang keluar selama satu bulan kemarin, gunanya untuk meminta *transfer cost* dari *Front Office*, dan hasilnya akan di kirimkan ke *purchasing*. Hal ini tentunya harus atas persetujuan *Executive Chef* dan juga *Front Office Manager*. Selanjutnya yaitu penulis membuat *Final Recap Order*, yaitu *recap order* yang penulis lakukan selama setiap minggu akan di rangkum pengeluaran terbesar nya apa saja, serta melihat berapa jumlah *cost* yang keluar selama sebulan, dan melakukan perbandingan antara jumlah *cost* yang keluar melalui pesanan dengan jumlah *cost* yang keluar secara *actual*. Selain itu, penulis juga melakukan *casual payment* atau *DW payment*. Namun pekerjaan ini hanya dilakukan 2x dalam sebulan. Selain pekerjaan *daily*, *weekly* dan *monthly* penulis juga melakukan pekerjaan yang diberikan secara mendadak, seperti melakukan *transfer cost* jika terdapat acara *internal* dari hotel yang memerlukan makanan dari *kitchen*, mendata barang bekas yang akan dijual, seperti kardus, kompan, dan minyak. Dan pekerjaan mendadak lainnya.

B. Analisis Sistem

Analisis sistem pada perhotelan adalah proses mengidentifikasi, mempelajari, dan mengevaluasi sistem kerja yang ada di lingkungan hotel untuk memahami bagaimana sistem tersebut berjalan dan mencari cara agar ditingkatkan.

Peneliti dalam tugas akhir ini akan membahas mengenai departemen *Admin Kitchen*. Analisis sistem pada perhotelan, terutama di bidang *admin kitchen* adalah proses meninjau dan mengevaluasi seluruh alur kerja, prosedur, dan teknologi yang digunakan dalam *operational admin kitchen* untuk memastikan sistem berjalan efisien, efektif, dan sesuai standar.

Analisis sistem adalah proses mengidentifikasi, memahami, dan memperbaiki sistem kerja yang ada. Dalam *admin kitchen* sendiri, sistem mencakup berbagai *website* dan aplikasi yang digunakan, diantaranya :

- a. *Website Sunfish*
- b. *Website Birchstreet system*
- c. *Website Onex Project Tree*
- d. *Website Outlook*
- e. Aplikasi *Microsoft Excel* dan *Word*

C. Gambaran Sistem Saat Ini

Penerapan sistem yang digunakan *admin kitchen* saat ini:

- a. *Sunfish* biasanya digunakan untuk mengisi jadwal para *staff* dan me-request libur seperti *PHL (Public Holiday Leave / libur tanggal merah)* dan *AL (Annual Leave / Cuti)*. Biasanya web ini berguna

untuk mempermudah HR melihat jadwal para karyawan.

- b. *Birchstreet* digunakan untuk memasukkan list orderan atau *DML (Daily Market list)* kedalam sistem. Biasa agar mudah untuk di *tracking* oleh *purchasing*.
- c. *Onex Project Tree* merupakan *website* yang digunakan untuk membuat *request* tentang pembayaran, seperti *PRF (Payment Request Form)*, *form refund*, *Casual Mainpower Request*, dan *type* pembayaran lainnya. Biasanya *onex* ini digunakan untuk pekerjaan yang berhubungan dengan *finance*.
- d. *Outlook web* yang gambarannya sama seperti *email*, gunanya untuk menemukan informasi terkait *event*, seperti mengirim *BEO* dan lainnya. Dari *outlook* ini lah penulis dapat mendata *event-event* yang akan datang dikemudian hari.
- e. *Microsoft Excel* dan *Word* biasanya digunakan untuk membuat data apapun yang diperlukan. Biasanya aplikasi ini yang paling sering penulis gunakan untuk mengerjakan kerjaan di *admin kitchen*.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini tentang sistem operasional *Admin Kitchen department* di *Four Points by Sheraton Bandung* mengenai pengelolaan data administrasi. Responden yang diambil yaitu dari karyawan/*staff* dan training sebagai cara pengambilan data.

Sistem operasional pada *admin kitchen* di *hotel Four Points by Sheraton Bandung* merupakan sistem pengelolaan data. Khususnya data data yang terdapat di *kitchen*. sistem ini pada dasarnya bertujuan untuk memastikan kelancaran dan efisiensi proses pekerjaan di *kitchen*, mulai dari pembelian bahan makanan hingga pembiayaan yang di keluarkan.

Pekerjaan yang dilakukan dibagi menjadi *daily*, *weekly* dan *monthly*. *Daily* seperti melakukan pengecekan *email*, membuat *template coffee break* dan memasukkan daftar belanjaan kedalam *web birchstreet*. Sedangkan *weekly* melakukan pekerjaan seperti memasukkan *manual attendance* para *staff*, melakukan *recap order* dan mengikuti *BEO Meeting*. Lalu pekerjaan yang dilakukan secara *monthly* seperti melakukan *recap* semua pekerjaan yang dilakukan saat *daily* dan *monthly*. Pekerjaan yang dilakukan secara *monthly* biasanya pekerjaan terakhir yang dilakukan atau bisa disebut juga pekerjaan *final* dalam sebulan itu, yang berarti kita sebagai admin menginput data-data tersebut ke dalam sistem. Sistem yang digunakan pun sangat beragam, mulai dari *website Sunfish*, *Birchstreet system*, *Onex Project Tree*, *Outlook*, hingga aplikasi *Microsoft Excel* dan *Word*. Data-data yang akan di input pun sangat beragam, seperti menginput jadwal para *staff* serta mengajukan permintaan libur seperti cuti atau pun sakit, menginput *Daily Market List (DML)* kedalam system, serta data-data lainnya.

V. KESIMPULAN

Dalam melaksanakan kegiatan praktik kerja magang di *Hotel Four Points by Sheraton Bandung* menunjukkan bahwa

implementasi pengelolaan data administrasi di departemen kitchen sudah cukup baik dan sesuai dengan standar industri. Selain itu penulis mampu mengikuti serta menaati peraturan yang telah ditetapkan oleh pihak hotel maupun dalam operasional kerja. Penulis juga mampu mengikuti kegiatan yang diselenggarakan oleh pihak hotel guna membuat relasi dan komunikasi antar *assosiate* dan *trainee* lainnya di hotel. Penulis mendapat banyak pelajaran baik itu secara teori maupun secara praktik.

Beberapa hal yang penulis dapatkan yaitu, penulis mampu memahami dan merasakan bekerja di industri yang sebenarnya. Penulis juga mampu mengatur waktu dengan baik pada saat bekerja, belajar bagaimana caranya menggunakan web yang belum pernah penulis pakai sebelumnya. Melatih ketelitian dan kefokusannya pada saat bekerja. Penulis pun sangat banyak belajar terutama dalam mengoperasikan *excel* dan *word* lebih dalam lagi. Selain itu penulis pun dapat berinteraksi lebih dengan para *staff* yang ada di hotel ini. Kesempatan ini menjadi pengalaman yang sangat berharga bagi penulis karena tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga memahami cara berkomunikasi yang baik antar sesama serta melatih fokus dan ketelitian selama bekerja.

Hasil dari praktik kerja lapangan ini membuat penulis menjadi lebih siap untuk menghadapi dunia kerja yang sebenarnya, dikarenakan penulis sudah terbiasa dengan pekerjaan serta tekanan yang diberikan selama melakukan

praktik kerja magang ini. Namun penulispun masih harus banyak belajar lagi untuk mempersiapkan bekal yang lebih berguna untuk kedepannya.

REFERENSI

- [1] "Four Points by Sheraton Bandung: Hotel Bandung." Four Points by Sheraton Bandung. Diakses pada 29 Juni 2025. <https://www.fourpointsbandung.co.id/>
- [2] admin. (2024, 19 Desember). Manajemen Data dalam Administrasi Perkantoran. Pusat Pengelolaan Data Pendidikan Tinggi Universitas Medan Area (P2DPT UMA). <https://p2dpt.uma.ac.id/2024/12/19/manajemen-data-dalam-administrasi-perkantoran/>
- [3] Kinerja, A., Admin, K., Sistem, D., Market, D., Yang, L., Di, D., Hotel, D., & Plaza, C. (2023). *Fitria Nur Anggraeni, 2023 ANALISIS KINERJA KITCHEN ADMIN DALAM SISTEM DAILY MARKET LIST YANG DIKELOLA DI DAPUR HOTEL CROWNE PLAZA BANDUNG Universitas Pendidikan Indonesia repository.upi.edu perpustakaan.upi.edu.*

