

**IMPLEMENTASI TUGAS STAF ADMINISTRASI DI
DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT PADA
DISCOVERY KARTIKA PLAZA HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:

NI NYOMAN RIANTINI

NIM: 2215713118

**PROGRAM STUDI D3 ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025**

**IMPLEMENTASI TUGAS STAF ADMINISTRASI DI
DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT PADA
DISCOVERY KARTIKA PLAZA HOTEL**



**JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**PROGRAM STUDI D3 ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI**

2025

PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmatnya sehingga Tugas Akhir yang berjudul **“Implementasi Tugas Staf Administrasi di Departemen Food and Beverage Product Pada Discovery Kartika Plaza Hotel”** ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Penyusunan Tugas Akhir ini bertujuan sebagai salah satu persyaratan dalam menyelesaikan studi di Program Diploma III Administrasi Bisnis, Jurusan Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Bali.

Disadari bahwa Tugas Akhir ini tidak dapat diselesaikan tanpa bantuan, bimbingan, serta arahan yang telah diberikan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi S.E.,M.eCom selaku direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada peneliti untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Ibu Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE, MBA, Ph.D selaku ketua jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan dukungan dan pengarahan demi terselesainya Tugas Akhir ini.
3. Bapak Made Widiantara, S.Psi., M.Si selaku Ketua Program Studi Jurusan Administrasi Bisnis yang telah memberikan berbagai informasi yang diperlukan dan senantiasa memberikan dukungan

kepada peneliti dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini agar dapat terselesaikan tepat pada waktunya.

4. Ibu Ni Nyoman Teristiyani Winaya, SE, MM selaku Koordinator Magang Kerja yang telah membimbing dan mengarahkan penulis selama magang kerja berlangsung.
5. Ibu Lily Marheni, S.H., M.H. dan Ibu Dra. Sagung Mas Suryaniadi, M.Si selaku dosen pembimbing Tugas Akhir yang telah banyak membantu memberikan arahan, bimbingan, dan masukan hingga terselesaikannya laporan Tugas Akhir ini.
6. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Administrasi Bisnis yang telah memberikan ilmu pengetahuan selama perkuliahan, yang sangat membantu dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Chef Matthew Stephen Wood selaku head departemen Food Beverage Product yang telah mengizinkan penulis untuk belajar dan menambah wawasan baru di departemen Food Beverage Product.
8. Ibu Ida Ayu Dwi Antarina selaku *chef secretary* yang telah membimbing, mengarahkan, dan memberikan masukan serta dukungan kepada penulis. Sehingga penulis mendapatkan banyak wawasan baru yang nantinya berguna untuk masa depan.
9. Seluruh Staf dan karyawan Discovery Kartika Plaza Hotel khususnya pada departemen Food and Beverage Product yang telah menerima, mengajari, dan membimbing peneliti selama Magang Kerja.

10. Bapak I Ketut Ariana dan Ibu Ni Made Sarini, selaku orang tua peneliti yang telah memberikan kasih sayang, didikan, perhatian, dan dukungan moril serta materi sehingga peneliti dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

11. Seluruh keluarga dan teman-teman kelas D Administrasi Bisnis yang banyak membantu, memberikan dorongan motivasi dan dukungan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

12. Serta semua pihak yang telah membantu secara langsung dan tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan masih terdapat kekurangan dari materi maupun cara penyajiannya. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca demi perbaikan Tugas Akhir ini di masa mendatang. Akhir kata, penulis sangat berharap semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat dan kontribusi yang positif bagi semua pihak yang membutuhkan, khususnya dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, 17 Juli 2025

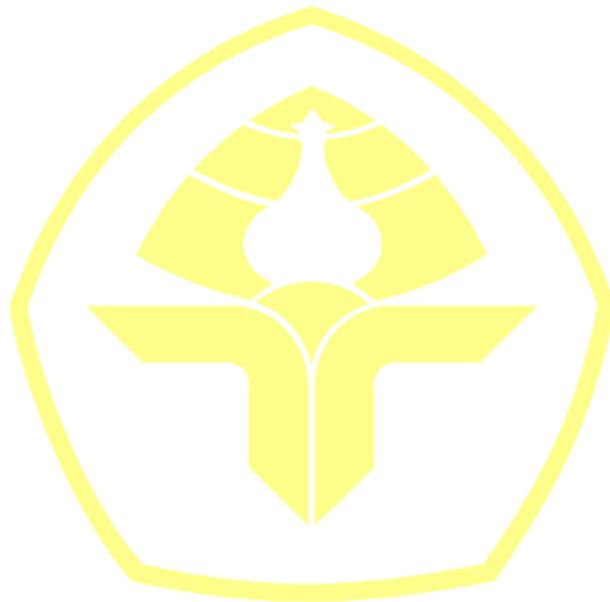
Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PRAKATA	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Pokok Masalah	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Metode Penelitian	7
1. Lokasi Penelitian	7
2. Objek Penelitian	7
3. Data Penelitian	7
4. Teknik Analisis Data	11
BAB II LANDASAN TEORI	11
A. Administrasi	11
B. Unsur-Unsur Administrasi	11
C. Tugas-Tugas Administrasi	11
D. Food and Beverage Department	11
BAB III GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	11
A. Sejarah Perusahaan	11
B. Bidang Usaha	11
C. Struktur Organisasi dan Uraian Jabatan	11
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	12
A. Kebijakan Perusahaan	12
B. Implementasi Tugas Staf Administrasi di <i>Departemen Food and Beverage Product</i> pada Discovery Kartika Plaza Hotel	12
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	61
A. Simpulan	61
B. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Discovery Kartika Plaza	11
Gambar 3.2 Logo Discovery Kartika Plaza Hotel	11
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Perusahaan	11
Gambar 3.4 Struktur Organisasi Food and Beverage Product.....	11



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: <i>Purchase Requisition</i> (PR).....	66
Lampiran 2: Form Market List	67
Lampiran 3: Form Store Request.....	68
Lampiran 4: Form Banquet Event Order (BEO) Rapat.....	69
Lampiran 5: Form Banquet Event Order (BEO) Wedding	71
Lampiran 6: Emergency Form.....	73
Lampiran 7: Food Tag	74
Lampiran 8: Surat Cuti (Leave Form).....	75
Lampiran 9: Hasil Wawancara	76
Lampiran 10: Lembar Bimbingan Tugas Akhir Dosen Pembimbing 1	79
Lampiran 11: Lembar Bimbingan Tugas Akhir Dosen Pembimbing 2	80
Lampiran 12: Lembar Persetujuan Tugas Akhir Dosen Pembimbing 1	81
Lampiran 13: Lembar Persetujuan Tugas Akhir Dosen Pembimbing 2	82

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pada era modern ini perkembangan dunia bisnis menjadi semakin pesat, banyak perusahaan berlomba-lomba untuk memajukan bisnis mereka. Bali merupakan salah satu destinasi wisata yang terkenal di Indonesia maupun mancanegara. Bali memiliki keanekaragaman budaya dan keindahan alam yang dapat menari wisata domestik maupun mancanegara untuk datang ke Bali.

Sebagai daerah destinasi wisata, Bali memiliki berbagai banyak bisnis yang mendukung perekonomian masyarakat, salah satunya adalah industri perhotelan. Perhotelan merupakan salah satu sektor penting dalam industri pariwisata sebagai tempat akomodasi bagi para wisatawan. Kini hotel berlomba-lomba untuk menarik customers sebanyak-banyaknya demi mendapatkan keuntungan. Hotel tidak hanya menyediakan tempat untuk menginap, tetapi juga menyediakan berbagai fasilitas dan layanan yang mendukung kepuasan tamu.

Discovery Kartika Plaza Hotel merupakan salah satu hotel bintang lima yang berada di kawasan pusat Kuta dan sudah cukup lama beroperasi. Discovery Kartika Plaza Hotel memiliki beberapa departemen yang memiliki peranan yang sangat penting dalam meningkatkan pendapatan hotel diantaranya: *Human Resource, E-commerce, Sales & Marketing, Front Office, Food & Beverage Service, Food and Beverage Product, Finance, Cost Control, Housekeeping, Engineering, dan Security*. Salah satu departemen yang memberikan pengaruh besar terhadap pendapatan utama hotel melalui penjualan hidangan makanan dan minuman adalah *Food and Beverage Department*.

Food and Beverage Department dalam sebuah hotel umumnya dibagi menjadi dua divisi yaitu *Food and Beverage Product* (kitchen dan pastry bakery) dan *Food and Beverage Service* (restoran, bar, dan banquet). *Food and Beverage Product* merupakan salah satu sektor yang terus berkembang seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen terhadap makanan dan minuman berkualitas. *Food and Beverage Department* merupakan bagian yang bertanggung jawab dalam hal penyediaan makanan dan minuman kepada para tamu yang menjadi sumber pendapatan hotel selain melalui penjualan kamar. Dalam operasional dapur berbagai aspek harus dikelola dengan baik mulai dari pengadaan bahan baku, pengecekan stok, pengendalian biaya, hingga koordinasi antara tim produksi dan manajemen.

Dalam *Food and Beverage Product*, aktivitas administrasi memegang peranan sangat penting dalam menjamin kegiatan operasional dapur. Tugas-tugas seorang administrasi mencakup berbagai hal seperti pengorderan barang, pengelolaan dokumen, pengaturan jadwal karyawan, meng-input berbagai dokumen, dan sebagai sumber informasi. Untuk memastikan kelancaran kegiatan kelancaran operasional dapur peran seorang Admin *Food and Beverage Product* menjadi sangat diperlukan.

Selain menjadi seorang admin, admin *Food and Beverage Product* juga berperan sebagai *secretary chef* yang membantu *Executive Chef* dalam meringankan pekerjaannya agar operasional dapur dapat berjalan secara efektif dan efisien. Tugas-tugas utama admin *Food and Beverage Product* meliputi menangani telephone, menangani e-mail, meng-input *daily market list*, meng-input *daily store request*, dan mengupload *schedule* karyawan ke system. Tugas admin kitchen yang kompleks ini memerlukan kreativitas yang tinggi, dan memilah pekerjaan yang mana saja harus dikerjakan terlebih dahulu.

Kelancaran operasional dapur sangat bergantung pada efisiensi dan efektivitas kerja admin *Food and Beverage Product*. Kesalahan dalam pencatatan stok atau keterlambatan dalam pengadaan bahan baku dapat berdampak pada keterlambatan produksi, pemborosan bahan baku, hingga kerugian finansial bagi perusahaan. Oleh karena itu, pemahaman yang baik tentang peran admin *Food and Beverage*

Product serta penerapan sistem manajemen yang efektif sangat diperlukan untuk meningkatkan efisiensi kerja di dapur.

Dalam menjalankan tugas dan tanggung jawab, seorang Admin *Food and Beverage Product* sering kali mengalami hambatan yang menyebabkan kurang efektifnya kegiatan pada bagian administrasi. Masalah pertama yang dihadapi yaitu, sering kali hotel memiliki beberapa event yang berbeda dan dilaksanakan dengan waktu yang bersamaan. Seperti event seminar dan event wedding, yang tentunya permintaan hidangan yang dipersiapkan untuk klien akan berbeda. Beberapa klien sering kali melaksanakan event secara mendadak yang mengakibatkan beberapa departemen tidak memiliki cukup persiapan. Khususnya departemen *Food and Beverage Product* yang bertugas untuk mempersiapkan hidangan yang memerlukan banyak jenis bahan baku. Hal ini menyebabkan tugas seorang admin *Food and Beverage Product* untuk pengorderan barang dengan berbagai jenis bahan baku menjadi cukup banyak, serta admin harus memastikan kedatangan barang tepat waktu.

Dampak dari adanya banyak event, terutama event yang sifatnya mendadak menimbulkan masalah lain yang dihadapi seorang administrasi yaitu dalam persiapan *food tag*. Persiapan *food tag* untuk setiap event yang diadakan memerlukan beberapa waktu mulai dari mengetik, mengeprint, melaminating dan menggunting. Karena banyaknya pekerjaan yang menumpuk hal ini mengakibatkan tidak efektifnya kegiatan pada bagian administrasi dan berdampak pada

keterlambatan dalam pengorderan bahan baku dan kesalahan dalam persiapan *food tag* yang mengakibatkan tidak efektifnya kegiatan event yang diadakan. Hal ini dapat berdampak pada kepuasan tamu dan reputasi hotel. Oleh karena itu, seorang Admin *Food and Beverage Product* perlu memiliki kemampuan manajemen waktu yang baik, komunikasi yang efektif dengan departemen lain, dan kemampuan untuk mengatasi tekanan dalam situasi yang dinamis.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka penulis akan mengkaji lebih dalam mengenai implementasi tugas staf admin di departemen *Food and Beverage Product* pada Discovery Kartika Plaza Hotel dan bagaimana cara seorang admin menghadapi tugas-tugas yang diberikan sehingga kegiatan administrasi dan operasional *kitchen* bisa berjalan dengan lancar. Maka dari itu penulis tertarik untuk mengambil judul **“Implementasi Tugas Staf Administrasi di Departemen Food and Beverage Product Pada Discovery Kartika Plaza Hotel”**.

B. Pokok Masalah

Setelah mempelajari latar belakang masalah yang ada, maka rumusan masalah yang dapat diambil yaitu, bagaimana implementasi tugas staf administrasi di *Departemen Food and Beverage Product* di Discovery Kartika Plaza Hotel?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari dilaksanakannya penelitian ini yaitu untuk mengetahui implementasi tugas staf administrasi di *Departemen Food and Beverage Product* di Discovery Kartika Plaza Hotel.

D. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan yang telah dirumuskan diharapkan penelitian ini dapat memberikan manfaat sebagai berikut.

1. Bagi mahasiswa

Penelitian ini diharapkan mampu menjadi acuan bagi mahasiswa dan memberikan pengalaman kerja, gambaran mengenai lingkungan kerja, serta wawasan baru yang dapat menjadi perbandingan oleh mahasiswa mengenai praktik dan teori yang didapatkan pada saat di bangku perkuliahan dengan keadaan lingkungan kerja yang nyata.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan dapat membangun kerja sama yang baik antara mahasiswa dengan perusahaan terkait. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengukur sejauh mana mahasiswa mampu menerapkan ilmu yang telah mereka peroleh selama di Politeknik Negeri Bali.

3. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi penjabaran lebih rinci mengenai tugas-tugas dari admin khususnya pada Food and Beverage Department. Dengan adanya penjabaran lebih rinci

dapat menjadi masukan dan bahan pertimbangan bagi perusahaan. Dengan demikian, perusahaan dapat mengambil keputusan atau langkah-langkah yang tepat untuk operasional di masa depan.

E. Metode Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Discovery Kartika Plaza Hotel yang berlokasi di Jalan Kartika Plaza, Kuta, kecamatan Kuta Selatan, kabupaten Badung.

2. Objek Penelitian

Dalam penyusunan laporan ini adapun yang menjadi objek penelitian ini adalah Implementasi Tugas Staf Administrasi khususnya di *Departemen Food and Beverage Product* pada Discovery Kartika Plaza Hotel.

3. Data Penelitian

a. Jenis Data

Jenis data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah jenis data kualitatif. Menurut Saryono (2010), penelitian kualitatif adalah penelitian yang digunakan untuk menyelidiki, menemukan, menggambarkan, dan menjelaskan kualitas atau keistimewaan dari pengaruh sosial yang tidak dapat dijelaskan, diukur, atau digambarkan melalui pendekatan kuantitatif. Data kualitatif memberikan konteks dan

pemahaman yang lebih mendalam tentang objek yang sedang diteliti.

b. Sumber Data Penelitian

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari dua data yaitu data primer dan data sekunder.

1) Data Primer

Menurut Rosady Ruslan (2003), data primer adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan secara langsung dari objek penelitian perorangan, kelompok, dan organisasi. Data ini biasanya diperoleh melalui metode pengumpulan data seperti wawancara, kuesioner, survei, observasi langsung, dan eksperimen. Data primer dianggap lebih akurat dan relevan untuk penelitian tertentu karena langsung dikumpulkan oleh peneliti untuk tujuan spesifik mereka.

Adapun data primer yang diperoleh penulis yaitu melalui wawancara dengan karyawan administrasi di *Departemen Food and Beverage Product* pada Discovery Kartika Plaza Hotel mengenai implementasi tugas staf administrasi di departemen *Food and Beverage Product*.

2) Data Sekunder

Menurut Rosady Ruslan (2003), data sekunder merupakan data yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara, dalam bentuk yang

sudah jadi atau tersedia melalui publikasi dan informasi yang dikeluarkan di berbagai organisasi atau perusahaan. Data ini biasanya sudah ada dalam bentuk dokumen, laporan, artikel, atau data base yang dapat diakses dan digunakan untuk keperluan penelitian atau analisis. Penggunaan data sekunder dapat menghemat waktu dan biaya karena peneliti tidak perlu mengumpulkan data dari awal.

Adapun data sekunder yang dipakai dalam penelitian ini yaitu melalui dokumen yang memuat tugas dan tanggung jawab (*jobdesk*) staf administrasi *Food and Beverage Product*, kebijakan dan standar operasional prosedur (SOP), dan struktur organisasi perusahaan.

c. Metode Pengumpulan Data

Dalam menyusun proposal ini ada beberapa teknik yang digunakan antara lain:

1) Observasi

Observasi merupakan kegiatan pengamatan secara langsung di lokasi penelitian untuk mengamati perilaku dan aktivitas dari orang, kelompok, ataupun peristiwa yang diteliti dengan tujuan untuk mendapatkan informasi.

Pengumpulan data dilakukan dengan pengamatan langsung di perusahaan khususnya di *Departemen Food*

and Beverage Product untuk mengetahui tugas seorang administrasi *kitchen* di Discovery Kartika Plaza Hotel.

2) Wawancara

Wawancara (*interview*) merupakan salah satu metode pengumpulan data penelitian dalam metode survei melalui daftar pertanyaan yang diajukan secara lisan terhadap responden. Pada metode wawancara dapat dilakukan dengan tatap muka (*face to face interviews*) dan melalui saluran telepon (*telephon interviews*) untuk mendapatkan informasi secara lisan dengan tujuan mendapatkan data yang dapat menjelaskan permasalahan penelitian.

Penelitian ini menggunakan metode wawancara secara langsung atau tatap muka (*face to face*). Wawancara dilakukan peneliti dengan respondennya adalah staf administrasi di *Departemen Food and Beverage Product* terkait topik yang sesuai dengan masalah yang diteliti. Hasil wawancara terlampir (Lampiran 9).

3) Dokumentasi

Dokumentasi adalah proses pengumpulan, pengorganisasian, penyimpanan, dan penyediaan informasi atau data yang biasanya berbentuk tulisan, gambar, atau rekaman. Tujuannya adalah untuk

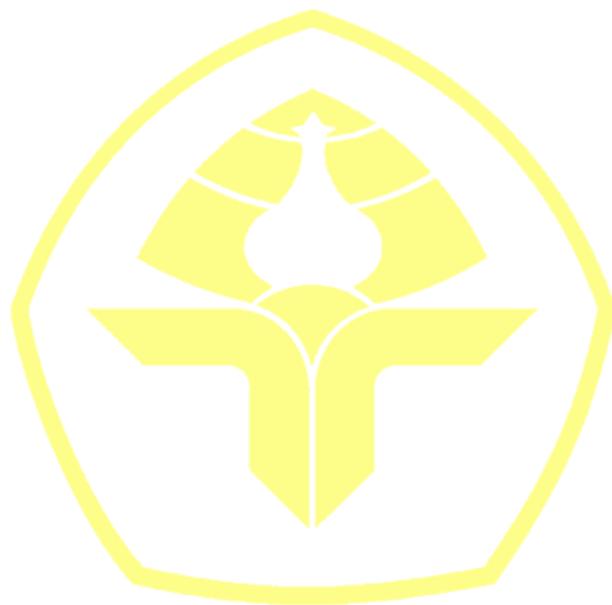
memberikan bukti, informasi, atau referensi yang diperlukan untuk berbagai keperluan. Dalam penelitian ini dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan data dari berbagai dokumen yang tersedia di perusahaan, seperti dokumentasi formulir *store request*, *food tag*, dan lainnya.

4) Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan ini adalah mencari data atau informasi riset melalui membaca jurnal ilmiah, buku-buku referensi dan bahan-bahan publikasi yang tersedia di perpustakaan. Informasi dan data untuk penelitian ini diperoleh dari beberapa sumber acuan yang ada di perpustakaan seperti dokumen, buku, dan catatan.

4. Teknik Analisis Data

Dalam penulisan ini, teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif. Menurut Saryono (2010), penelitian kualitatif adalah penelitian yang digunakan untuk menyelidiki, menemukan, menggambarkan, dan menjelaskan kualitas atau keistimewaan dari pengaruh sosial yang tidak dapat dijelaskan, diukur, atau digambarkan melalui pendekatan kuantitatif. Penelitian deskriptif kualitatif adalah metode yang bertujuan untuk memahami dan menjelaskan suatu fenomena secara mendalam. Pendekatan ini berfokus pada penggambaran, penerangan, dan penjabaran detail mengenai individu, kelompok, atau peristiwa tertentu yang menjadi objek penelitian.



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

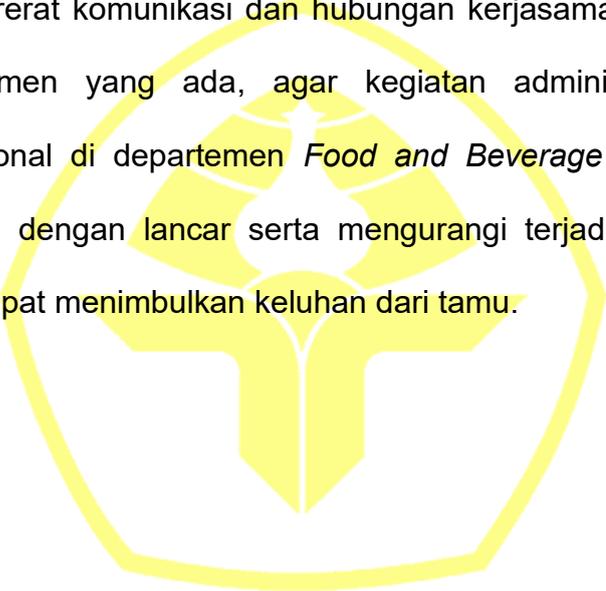
A. Simpulan

Berdasarkan hasil dari pembahasan yang telah diuraikan mengenai Implementasi Tugas Staf Administrasi di *Departemen Food and Beverage Product* pada Discovery Kartika Plaza maka dapat ditarik kesimpulan tugas-tugas staf administrasi *Food and Beverage Product*, antara lain: melakukan pengorderan barang (*Purchase Requisition*), membuat *store request*, membuat *notulen briefing*, menangani *handling telephone*, mengelola jadwal karyawan (*schedule*), membuat *work order*, menangani email, menangani *Banquet Event Order*, mengerjakan dan menyiapkan *food tag*, dan mengerjakan *daily cleaning report*.

B. Saran

Berdasarkan hasil dari pembahasan yang telah dilakukan mengenai Implementasi Tugas Staf Administrasi di *Departemen Food and Beverage Product* dalam kegiatan administrasi pada Discovery Kartika Plaza Hotel. Beberapa saran yang dapat diberikan kepada perusahaan Discovery Kartika Plaza Hotel, antara lain:

1. Disarankan kepada perusahaan, sebaiknya perusahaan dapat membuat kebijakan untuk pemesanan menu dengan menetapkan batas waktu untuk perubahan menu misalnya maksimal tiga hari sebelum acara dan jika perubahan menu dilakukan diluar batas waktu tersebut, maka klien akan dikenakan biaya tambahan. Kebijakan ini akan melindungi hotel dari potensi kerugian finansial dan tenaga kerja.
2. Sebaiknya departemen *Food and Beverage Product* dapat mempererat komunikasi dan hubungan kerjasama antara semua departemen yang ada, agar kegiatan administrasi maupun operasional di departemen *Food and Beverage Product* dapat berjalan dengan lancar serta mengurangi terjadinya kesalahan yang dapat menimbulkan keluhan dari tamu.

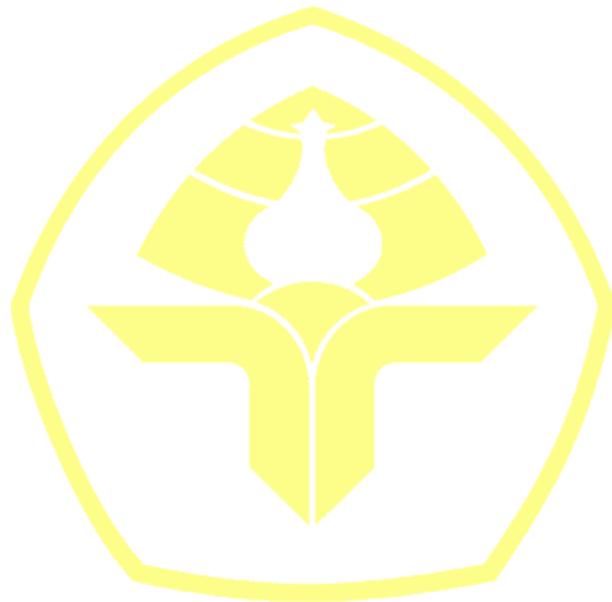


JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Baharuddin, A. (2023). *Administrasi Bisnis Sektor Publik*. (A. Rozi, Ed.)
Cilegon: Sultan Publishing.
- Fahmi, I. (2015). *Pengantar Ilmu Administrasi Bisnis*. (S. Idris, Ed.)
Bandung: Alfabeta.
- Henuk-Kacaribu, A. (2020). *Pengantar Ilmu Administrasi*. (Y. L.Henuk, Ed.)
Yogyakarta: Andi Offset.
- Malawat, S. H. (2022). *Pengantar Administrasi Publik*. (A. Pardede, Ed.)
Banjarmasin: Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al-Banjary.
- Nugraha, R. N.dkk (2023). *Food And Beverage Management Purchase*
Kartika One Hotel. 76.-770.
- Nur Widyawati, d. (2024). *Ilmu Administrasi Bisnis*. Jawa Tengah: EUREKA
MEDIA AKSARA, JULI 2024 .
- Ratnaningtyas, d. E. (2023). *METODOLOGI PENELITIAN KUALITATIF*. (N. Saputra, Ed.) Aceh: Yayasan Penerbit Muhammad Zaini.
- Ray, R. (2019, Maret 2). *Sejarah Discovery Kartika Plaza Hotel Bali*.
Retrieved from pelangihitamgelap.wordpress.com:
<https://pelangihitamgelap.wordpress.com/2019/03/02/sejarah-discovery-kartika-plaza-hotel-bali/>

Ruslan, R. (2008). *Metode Penelitian: Public Relations dan Komunikasi*.
Jakarta: Raja Grafindo Persada.



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI



LAMPIRAN

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

Lampiran 1: *Purchase Requisition (PR)*

Preview - C:\Program Files (x86)\Materials Control\GRP_ENG\QUITTR.QRP

File View Print

DISCOVERY KARTIKA PLAZA Delivery Loc 290 F&B Banqueting

DESCRIPTION OF REQUEST	ITEM CODE	UNIT	INVENTORY ON HAND	QTY	Unit Cost	TOTAL	Expected Delivery	Supplier	Remarks
BEAN SPROUT		Kilogram	44.00	3.00	10,000.00	30,000.00	14.12.2024	Dummy	WUSHU GROUP 18 Dec (Datang tgl 16 Dec)
TOMATO		Kilogram	29.00	3.00	22,000.00	66,000.00	14.12.2024	Dummy	
CUKUMBER JEPANG		Kilogram	36.00	3.00	13,000.00	39,000.00	14.12.2024	Dummy	
ONION SHALLOT CLEAN		Kilogram	51.50	1.00	33,000.00	33,000.00	14.12.2024	Dummy	
CHILLI RED		Kilogram	9.00	1.00	23,000.00	23,000.00	14.12.2024	Dummy	
CORRIANDER LEAVE		Kilogram	1.00	0.20	120,000.00	24,000.00	14.12.2024	Dummy	
BEAN CURD (TAHU)		Each	1,070.00	100.00	750.00	75,000.00	14.12.2024	Dummy	
BEAN CAKE (TEMPE)		Each	270.00	10.00	1,400.00	14,000.00	14.12.2024	Dummy	
PAMELO LOCAL		Each	13.00	3.00	29,000.00	87,000.00	14.12.2024	Dummy	
LONG BEAN		Kilogram	53.40	2.00	13,000.00	26,000.00	14.12.2024	Dummy	
SPINACH (BAYAM)		Kilogram	9.50	2.00	9,000.00	16,000.00	14.12.2024	Dummy	
REMPPEYEK		Kilogram	2.00	1.00	75,000.00	75,000.00	14.12.2024	Dummy	
POTATOES		Kilogram	56.00	3.00	15,000.00	45,000.00	14.12.2024	Dummy	
CHICKEN EGG		Kilogram	51.50	5.00	26,000.00	130,000.00	14.12.2024	Dummy	
LETTUCE ICE BERG		Kilogram	0.00	1.00	48,000.00	48,000.00	14.12.2024	Dummy	
BEEFY HAM ROUND WHOLE		Kilogram	5.70	3.00	140,000.00	420,000.00	14.12.2024	Dummy	

Type here to search

2:52 PM 12/13/2024

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

Lampiran 3: Form Store Request

Discovery Kartika Plaza		REQUESTOR	Ida Ayu Dwi Antarina	
Transfer			13.06.2025 12:00	

Stock Movement: **LA2506-01317 (F&B Pond Cafe)** Issue Request - Authorised **13.06.2025**

Ref. No.
Add. Info

Main Store Food	to	F&B Pond Cafe
------------------------	----	--------------------------

Art No.	Article	Req. QTY	QTY	Unit	QTY/BU	Base Unit	AVE	Total
2000352	BAKED BEANS 420 GM	72.000		420 GM	30.240	Kilogram	34,928.550	1,056,239.350
2190096	GARBANZO BEANS (CHICK PEAS IN CAN) 400 GM	24.000		400 GM	9.600	Kilogram	71,250.000	684,000.000
2400002	BERAS CANGKUL 25 KG	2.000		25 KG	50.000	Kilogram	15,085.630	754,281.500
9150042	CANDLE NUT	1.000		Kilogram	1.000	Kilogram	55,000.000	55,000.000
9070037	BREAD SHRIMP TEMPURA 1KG	4.000		1 KG	4.000	Kilogram	25,000.000	100,000.000
2080070	TOMATO KETCHUP ABC 5.7KG	2.000		5.7 KG	11.400	Kilogram	18,461.400	210,459.960
2080068	SAUCE CHILI ABC 5.5 KG	3.000		5.5 KG	16.500	Kilogram	25,270.910	416,970.020
2010078	KNORR CHICKEN THAY 1 KG	2.000		Kilogram	2.000	Kilogram	93,500.000	187,000.000
9070005	MAIZENA HONIG 300 GM	6.000		300 GM	1.800	Kilogram	28,333.330	50,999.990
2010123	SALT DOLPIN 1 KG	3.000		1 KG	3.000	Kilogram	13,500.000	40,500.000
2000819	PEPPER POWDER WHITE LOCAL 1 KG/BAG	1.000		Kilogram	1.000	Kilogram	230,324.410	230,324.410
9150020	BAWANG GORENG 1KG	3.000		Kilogram	3.000	Kilogram	163,000.000	489,000.000
2040023	KERUPUK UDANG FINNA 400 GR	4.000		400 GM	1.600	Kilogram	69,250.000	110,800.000
9150049	BUMBU GADO-GADO 180 GRAM	8.000		180 GM	1.440	Kilogram	86,111.110	124,000.000
2080077	FISH SAUCE SQUID 725 ML	1.000		725 ML	0.725	Liter	51,289.660	37,185.000
2000748	SAUCE RAJA RASA 600 ML	3.000		600 ML	1.800	Liter	58,333.330	104,999.990
2000561	OIL SESAME 600 ML	2.000		600 ML	1.200	Liter	62,500.000	75,000.000
2000720	ARAK MASAK 620 ML	3.000		620 ML	1.860	Liter	88,709.680	165,000.000
2080046	SAUCE OYSTER LEE KUM KEE 2268 GM	1.000		2268 GM	2.268	Kilogram	48,261.460	109,456.990
2190097	DML TOMATO PEELED CIRIO 2.5 KG	1.000		2.5 KG	2.500	Kilogram	54,000.000	135,000.000
2080063	DEMIGLACE KNORR 1KG	1.000		1 KG	1.000	Kilogram	155,400.000	155,400.000
2020030	COOKING OIL 18 LTR	6.000		18 LT	108.000	Liter	19,444.440	2,099,999.520
Total:							7,391,616.73	7,391,616.73
Grand Total:							7,391,616.73	7,391,616.73

13 JUN 2025
Matthew Wood

Requested by : _____ Authorized by : _____ Issued by : _____ Received by : _____

Transfer	Page 1
----------	--------

Lampiran 4: Form Banquet Event Order (BEO) Rapat

 Banquet Event Order				
Account Name : FIM Asia Contact Name : Address : Telephone : Fax :		BEO # : 1043707 Booking Name : FIM Asia Booking Type : Group MICE Person In Charge : Sales Manager : Paulina Bangunsari Arr/Dep Date : 18-JAN-25 / 24-JAN-25		
Tuesday, 21st January 2025				
Time	Room	Function	Set-up	Exp/Gtd
18:00 - 22:00	The Pond Terrace	Welcome Dinner	Existing Style	60 / 0
BANQUET TEAM		ENGINEERING		
The Pond Terrace * Banquet remark: - Please set up 7 round table with 10 chairs with black cover table and chairs - Please set up Buffet style including in the 7 table one is presidential Table (VIP), need signage and the menu to be serve as platter - Please ensure to have an assign waiter/waitress for VIP table - For the signage please coordinate with Marcom Team - Please prepare hand sanitizer		The Pond Terrace * Engineering remark: - Please provide 2 clip microphone - Please make sure the lighting running well		
HOUSEKEEPING & FLORIST		RECREATION		
The Pond Terrace * HK remark: - Please make sure the venue is clean, tidy and smell good - Please add additional standing ashtray near by garden to create a smoking area - Coordinate with Marcom to have signage on NOT THROWING CIGARETTES BUT TO THE POND OR GARDEN		The Pond Terrace * Recreation Remark: - Please make sure the entertainment for the pond restaurant is running normal but latter will be alternate with Balinese dance by FIM		
F&B OFFICE				
The Pond Terrace * F&B Remark: - Please provide infused water for dinner - To provide beer tower coordinate with Mr. ROMEL on beer and other beverages request - Beverages bill for welcome dinner TBA				
EXECUTIVE CHEF-KITCHEN TEAM				
The Pond Terrace * Kitchen Remark: DINNER - THE POND TERRACE (60 PAX Guaranteed) SALAD Salad of Shredded Chicken with Balinese Bumbu Napoli Pasta Salad SOUP Soto Ayam Madura MAIN COURSE Vegetable Stir Fried Rice Roast Chicken Betutu Grilled Mahi Mahi Filet, Sauce Dabu Dabu Stir Fried Bok Choy with Wood Ear Fungus Thai Red Tempeh Curry CONDIMENT kecap Manis, Kecap Asin, Sauce Tomato, Sauce Cabe, Sambal Bajak, Acar, Kerupuk				
CC: GM () RDM () FIN () FOIRES () KIT/ST () HSK () ENG () FB () OUTLET MGR () CASHIER/PUR () SALES () HR/SEC () IT ()				
Page 1 of 2				



Banquet Event Order

Account Name : FIM Asia	BEO # : 1043707
Contact Name :	Booking Name : FIM Asia
Address :	Booking Type : Group MICE
Telephone :	Person In Charge :
Fax :	Sales Manager : Paulina Bangunsari
	Arr/Dep Date : 18-JAN-25 / 24-JAN-25

Tuesday, 21st January 2025

EXECUTIVE CHEF-KITCHEN TEAM	
DESSERT Seasonal Fresh Fruit Fruit Agar Pudding with Sago Chocolate Choux	
 Prepared By:	 Approved By:
Acknowledged By: _____	Acknowledged By: _____
Date Last Printed: 16/01/25	

CC: GM () RDM () FIN () FOIRES () KIT/ST () HSK () ENG () FB () OUTLET MGR () CASHIER/PUR () SALES () HR/SEC () IT ()

Lampiran 5: Form Banquet Event Order (BEO) Wedding



Banquet Event Order

Contact Name : Address : Telephone : Fax :	BEO # : 993955 Booking Name : Karen Quinlan - Alana and Byron Wedding Booking Type : Wedding with Room Person In Charge : Sales Manager : SYAH HERMAN Arr/Dep Date : 19-OCT-24 / 27-OCT-24
---	---

Thursday, 24th October 2024				
Time	Room	Function	Set-up	Exp/Gtd
16:00 - 19:00	Beach Gate	Wedding	Theatre Style	50 / 0
19:00 - 23:00	The Pond Terrace	Wedding	Existing Style	50 / 0

BANQUET TEAM	ENGINEERING
<p>Beach Gate * Banquet remark: Ceremony Only. TIME : 05 PM @ 07 PM Tiffany Chairs and Podium by Wedding Organizer. Please assist the Wedding Organizer during the installation flower and wedding arch. For Signage, please coordination with F&B Office and Marcom.</p> <p>The Pond Terrace * Banquet remark: Dinner 07 PM - 11 PM. Please provide 8 Round Table with white cover and gold runner. Please provide 1 table for DJ equipment. Banquet chairs will be decided after Karen Quinlan stay at DKPH on 19 October 2024.</p>	<p>Beach Gate * Engineering remark: Please provide standard sound system and 3 wireless microphone for Wedding Ceremony. The Pond Terrace * Engineering remark: Please provide standard sound system and 3 wireless mic. Please assist the DJ and team during installation process.</p>
BILLING INSTRUCTION	
<p>Beach Gate * Billing Instruction: TBA (After final meeting about Welcome Drink and Free Flow Alcoholic Drink with Karen Quinlan on 19 October 2024) * Internal Breakdown TBA (After final meeting about Welcome Drink and Free Flow Alcoholic Drink with Karen Quinlan on 19 October 2024)</p> <p>The Pond Terrace * Billing Instruction: TBA (After final meeting about Welcome Drink and Free Flow Alcoholic Drink with Karen Quinlan on 19 October 2024) * Internal Breakdown TBA (After final meeting about Welcome Drink and Free Flow Alcoholic Drink with Karen Quinlan on 19 October 2024)</p>	<p>Beach Gate * Security remark: Please assist the vendor during stage installation process. Loading letter will be share after the vendor give the update. Please provide security incharge during the event.</p> <p>The Pond Terrace * Security remark: Please assist the vendor during stage installation process. Loading letter will be share after the vendor give the update. Please provide security incharge during the event.</p>
RECREATION	
<p>Beach Gate * Recreation Remark: Sokube Band is OFF</p> <p>The Pond Terrace * Recreation Remark: The Pond Band is OFF</p>	

GARDENING TEAM	SECURITY
<p>Beach Gate * Gardening remark: Please make sure Beach Gate area is clean and tidy.</p>	<p>Beach Gate * Security remark: Please assist the vendor during stage installation process. Loading letter will be share after the vendor give the update. Please provide security incharge during the event.</p> <p>The Pond Terrace * Security remark: Please assist the vendor during stage installation process. Loading letter will be share after the vendor give the update. Please provide security incharge during the event.</p>

HOUSEKEEPING & FLORIST	RECREATION
<p>The Pond Terrace * HK remark: Please make sure the pond terrace is clean and tidy.</p>	<p>Beach Gate * Recreation Remark: Sokube Band is OFF</p> <p>The Pond Terrace * Recreation Remark: The Pond Band is OFF</p>

F&B OFFICE	RECREATION
<p>Beach Gate * F&B Remark: Welcome Drink (Alcoholic-drink, between beer or cocktail, will be decide after Karen Quinlan stay at DKPH on 19 October 2024). For Signage, please coordination with Baquet and Marcom.</p> <p>The Pond Terrace * F&B Remark: 4 Hours Free-Flow Alcoholic-drink will be decide after Karen Quinlan stay at DKPH on 19 October 2024. For Signage, please coordination with Baquet and Marcom.</p>	<p>Beach Gate * Recreation Remark: Sokube Band is OFF</p> <p>The Pond Terrace * Recreation Remark: The Pond Band is OFF</p>

EXECUTIVE CHEF-KITCHEN TEAM	RECREATION
<p>The Pond Terrace * Kitchen Remark: Buffet Dinner start at 19:00 PM. BUFFET MENU WEDDING DINNER AT THE POND RESTAURANT</p>	<p>Beach Gate * Recreation Remark: Sokube Band is OFF</p> <p>The Pond Terrace * Recreation Remark: The Pond Band is OFF</p>

CC: GM () RDM () FIN () FORES () KIT/ST () HSK () ENG () FB () OUTLET MGR () CASHIER/PUR () SALES () HR/SEC () IT ()

Page 1 of 3



Banquet Event Order

Contact Name :	BEO # :	993955
Address :	Booking Name :	Karen Quinlan - Alana and Byron Wedding
Telephone :	Booking Type :	Wedding with Room
Fax :	Person In Charge :	
	Sales Manager :	SYAH HERMAN
	Arr/Dep Date :	19-OCT-24 / 27-OCT-24

Thursday, 24th October 2024

EXECUTIVE CHEF-KITCHEN TEAM	MARCOM
<p>ALANA and BYRON Wedding October 24, 2024</p> <p>SALAD Roast chicken Salad with walnut, apple & celery Salt & vinegar potato salad Greek Pasta salad</p> <p>SOUP Pumpkin Soup Assorted freshly Baked Bread Selection</p> <p>MAIN COURSE with LIVE BBQ Spaghetti Aglio e Olio with Shrimp Grilled Moroccan Chicken Harissa grilled Fish with Tomato, olive & capers Salt and pepper Squid</p> <p>SIDES Steamed White Rice Sautéd Mix vegetables Lemon & garlic roast potatoes</p> <p>CARVING STATION Roast Beef with assorted condiments</p> <p>CONDIMENT Assorted sambal and krupuk</p> <p>DESSERT Seasonal Fresh Fruit Selection Pandan Cake Fruit Tart Chocolate Mouse</p> <p>Wedding Cake 1 Tiers Wedding Cake 45CM*45CM Heartv Shape White Vanilla Wording : TIL DEATH IDR 2,299,000 Net</p> <p>Order 2 Wedding Cake.</p>	<p>Beach Gate * Marcom Remark : Please provide 2 signage: 1. Wedding Ceremony Alana & Byron at Beach Gate 2. Wedding Dinner Alana & Byron at The Pond Terrace</p> <p>The Pond Terrace * Marcom Remark : Please provide 2 signage: 1. Wedding Ceremony Alana & Byron at Beach Gate 2. Wedding Dinner Alana & Byron at The Pond Terrace</p>
	FINANCE
	<p>Beach Gate * Finance Remark TBA (After final meeting about Welcome Drink and Free Flow Alcoholic Drink with Karen Quinlan on 19 October 2024)</p> <p>The Pond Terrace * Finance Remark TBA (After final meeting about Welcome Drink and Free Flow Alcoholic Drink with Karen Quinlan on 19 October 2024)</p>
RESTAURANT	
<p>The Pond Terrace * The Pond remark: If any other consumption during the dinner, charge by cash and carry. There is 2 dinner event at the Pond on 24 October 2024. 1. The Pond Terrace - Alana and byron Wedding 2. The Pond Inside - KLHK Regular Dinner Please make sure the guest is on the right venue.</p>	

CC:GM () RDM () FIN () FOIRES () KIT/ST () HSK () ENG () FB () OUTLET MGR () CASHIER/PUR () SALES () HR/SEC () IT ()

Lampiran 7: Food Tag



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

Lampiran 8: Surat Cuti (Leave Form)



DISCOVERY
KARTIKA PLAZA HOTEL
BALI

APPLICATION FOR LEAVE

PART I (To be completed by Applicant)

NAME :	EMPLOYEE NO :	JOIN DATE :
POSITION :	DEPARTMENT :	

TICK	TYPE OF LEAVE	REQUEST Day/s	TAKEN		TOTAL Days	REMARK
			FROM	TO		
	Annual Leave					
	Long Leave					
	Marriage Leave					
	Maternity Leave					
	Unpaid Leave					
	Compassionate Leave/ Special Leave					
	Day Off/ extra Day Off					
	Others					

Please specify reason in "remarks" column

ADDRESS DURING LEAVE :	EMPLOYEE SIGNATURE :
CONTACT TELEPHONE NO. :	DATE :

PART II (To be completed by Supervisor / Dept. Head)

Leave Recommended <input type="checkbox"/>	Leave Not Recommended <input type="checkbox"/>
REASON :	
<hr/> <hr/> <hr/>	
Date _____	Department Head _____

PART III (To be completed by Personnel Department)

Last Balance :	Leave Due _____	Period _____
	This Application _____	
	New Balance _____	
Approved / Not Approved by _____		Acknowledged by _____
General Manager		Human Resources Manager

Lampiran 9: Hasil Wawancara

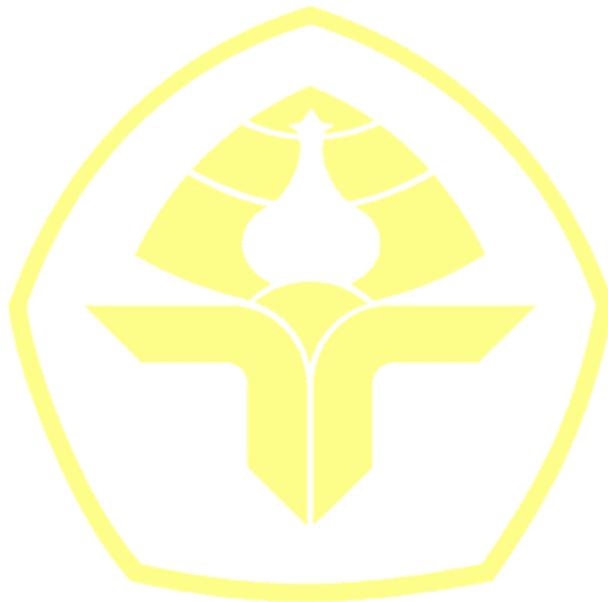
Narasumber : Staf Administrasi *Departemen Food and Beverage Product*

Waktu : 13 Juni 2025

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apa saja tugas-tugas staf administrasi di <i>Food and Beverage Departemen?</i>	Tugas utama admin <i>F&B Product</i> yaitu membuat Purchase Order, membuat store request, membuat <i>food tag</i> , menginformasikan BEO, mengurus absensi, handling telephone, membuat wok order di sistem SARA, mencatat notulen briefing, dan menangani email masuk dan keluar. Beberapa tugas lainnya seperti berkoordinasi dengan departemen lain (HRD, purchasing, accounting, dan lain-lain), mengatur komunikasi antara manajemen dan staf operasional, mengarsipkan dokumen secara rapi (manual dan digital), mengelola dan menyusun dokumen seperti surat menyurat, memo, notulen rapat, dan laporan internal.
2.	Bagaimana penerapan tugas-tugas staf administrasi di <i>Food</i>	Penerapan tugas-tugas staf administrasi di <i>Food and Beverage Departemen</i> melibatkan penggunaan sistem dan form manual. Tugas-tugas yang dikerjakan menggunakan sistem

	<p><i>and Beverage Departemen?</i></p>	<p>yaitu untuk pengorderan barang, membuat work order, dan memeriksa jumlah cuti karyawan. Meskipun sistem dapat membantu memantau kehadiran karyawan, namun untuk laporan absensi karyawan masih diperlukan pemeriksaan manual yang diperiksa satu persatu untuk memastikan bahwa laporan absensi akurat dan lengkap.</p>
3.	<p>Kebijakan apa saja yang diberikan perusahaan kepada <i>Food and Beverage Product Departemen?</i></p>	<p>Kebijakan khusus yang diberikan oleh perusahaan kepada Departemen <i>Food and Beverage Product</i> yaitu Penerapan SOP, Higiene & Sanitasi, Grooming, dan penggunaan Emergency Form.</p>
4.	<p>Hambatan apa saja yang dihadapi oleh staf administrasi <i>Food and Beverage Departemen</i> selama melaksanakan tugasnya?</p>	<p>Hambatan yang sering dihadapi saat melaksanakan tugas yaitu: Pemesanan bahan baku yang mengalami kekosongan stok dan memakan waktu yang lama untuk kedatangan bahan, perubahan menu mendadak untuk event yang mempengaruhi kebutuhan bahan makanan dan jadwal kerja sehingga laporan dan administrasi juga harus cepat menyesuaikan.</p>

5.	Bagaimana solusi dalam menghadapi hambatan yang terjadi?	Solusi yang dapat diambil dalam menghadapi hambatan yang terjadi adalah dengan memilah pekerjaan dan mengerjakan pekerjaan yang menjadi prioritas utama atau pekerjaan yang bersifat urgent. Solusi lainnya dengan memahami alur komunikasi antar departemen.
----	--	---



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

Lampiran 10: Lembar Bimbingan Tugas Akhir Dosen Pembimbing 1

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali-80364
Telp. (0361) 701981 | Fax. 701128 | Laman. <https://www.pnb.ac.id> | Email. poltek@pnb.ac.id

**LEMBAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR
Tahun Akademik 2024/2025**

Yang bertanda tangan dibawah ini, Dosen Pembimbing 1 Tugas Akhir Program Studi Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali menerangkan bahwa :

Nama Mahasiswa : Ni Nyoman Riantini
NIM : 2215713118
Judul Tugas Akhir : IMPLEMENTASI TUGAS ADMINISTRASI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT PADA DISCOVERY KARTIKA PLAZA HOTEL

NO	URAIN BIMBINGAN	TANGGAL	TANDA TANGAN
1	Bimbingan pada pokok masalah	17 Mar 2025	Terverifikasi
2	Bimbingan Bab II Landasan Teori	30 Apr 2025	Terverifikasi
3	Bab II Landasan Teori dan Bab III Gambaran Umum Perusahaan	21 May 2025	Terverifikasi
4	Bab IV Kebijakan Perusahaan	16 Jun 2025	Terverifikasi
5	BAB IV Interpretasi Data, Simpulan dan Saran	14 Jul 2025	Terverifikasi
6	Acc Bab 1, 2, 3, 4, dan 5	16 Jul 2025	Terverifikasi

Dosen Pembimbing 1



Lily Marheni, S.H., M.H.
NIP. 196409071991032002

Lampiran 11: Lembar Bimbingan Tugas Akhir Dosen Pembimbing 2

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali-80364
Telp. (0361) 701981 | Fax. 701128 | Laman. <https://www.pnb.ac.id> | Email. poltek@pnb.ac.id

**LEMBAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR
Tahun Akademik 2024/2025**

Yang bertanda tangan dibawah ini, Dosen Pembimbing 2 Tugas Akhir Program Studi Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali menerangkan bahwa :

Nama Mahasiswa : Ni Nyoman Riantini
NIM : 2215713118
Judul Tugas Akhir : IMPLEMENTASI TUGAS ADMINISTRASI FOOD AND
BEVERAGE PRODUCT PADA DISCOVERY KARTIKA PLAZA
HOTEL

NO	URAIN BIMBINGAN	TANGGAL	TANDA TANGAN
1	Latar belakang Masalah	16 May 2025	Terverifikasi
2	1. Grand teori tambah 2. Struktur org 3. Latar belakang	23 May 2025	Terverifikasi
3	Teori ditambah, Bab IV perbaikan	16 Jun 2025	Terverifikasi
4	Bab 4, 5 perbaikan	15 Jul 2025	Terverifikasi
5	Acc semua bab	18 Jul 2025	Terverifikasi

Dosen Pembimbing 2



Dra. Sagung Mas Suryaniadi, M.Si
NIP. 196409191989032002

Lampiran 12: Lembar Persetujuan Tugas Akhir Dosen Pembimbing 1

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali-80364
Telp. (0361) 701981 | Fax. 701128 | Laman. <https://www.pnb.ac.id> | Email. poltek@pnb.ac.id

Yang bertanda tangan dibawah ini, Dosen Pembimbing 1 Tugas Akhir Program Studi Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali menerangkan bahwa :

Nama Mahasiswa : Ni Nyoman Riantini
NIM : 2215713118
Program Studi : Administrasi Bisnis
Judul Tugas Akhir : IMPLEMENTASI TUGAS ADMINISTRASI FOOD AND
BEVERAGE PRODUCT PADA DISCOVERY KARTIKA PLAZA
HOTEL

Telah diperiksa ulang dan dinyatakan selesai serta dapat diajukan dalam ujian Tugas Akhir Program Studi Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Bali.

Bukit Jimbaran, 16 Juli 2025
Dosen Pembimbing 1



Lily Marheni, S.H., M.H.
NIP. 196409071991032002

Lampiran 13: Lembar Persetujuan Tugas Akhir Dosen Pembimbing 2

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali-80364
Telp. (0361) 701981 | Fax. 701128 | Laman. <https://www.pnb.ac.id> | Email. poltek@pnb.ac.id

Yang bertanda tangan dibawah ini, Dosen Pembimbing 2 Tugas Akhir Program Studi Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali menerangkan bahwa :

Nama Mahasiswa : Ni Nyoman Riantini
NIM : 2215713118
Program Studi : Administrasi Bisnis
Judul Tugas Akhir : IMPLEMENTASI TUGAS ADMINISTRASI FOOD AND
BEVERAGE PRODUCT PADA DISCOVERY KARTIKA PLAZA
HOTEL

Telah diperiksa ulang dan dinyatakan selesai serta dapat diajukan dalam ujian Tugas Akhir Program Studi Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Bali.

Bukit Jimbaran, 18 Juli 2025
Dosen Pembimbing 2



Dra. Sagung Mas Suryaniadi, M.Si
NIP. 196409191989032002