

ABSTRAK

Laporan ini disusun berdasarkan kegiatan magang yang dilaksanakan di Hotel Dorsett Grand Subang Malaysia, khususnya pada bagian Food and Beverage (F&B) Service Department di Bar Piano Lounge. Tujuan dari pelaksanaan magang ini adalah untuk memahami secara langsung proses kerja, tanggung jawab, serta standar operasional yang diterapkan dalam pelayanan F&B di lingkungan perhotelan khususnya di lingkungan perhotelan internasional. Selama mengikuti kegiatan magang, penulis terlibat dalam berbagai aktivitas operasional seperti persiapan bar, penyajian minuman, pelayanan kepada tamu, serta menjaga kebersihan dan kerapian area kerja. Penulis juga mempelajari pentingnya kerja sama tim, komunikasi efektif, serta penerapan hospitality dalam memberikan pelayanan yang berkualitas dan berkesan bagi tamu. Melalui pengalaman ini, penulis memperoleh wawasan serta meningkatkan keterampilan profesional yang dibutuhkan di industri perhotelan, termasuk kemampuan adaptasi dan manajemen waktu. Laporan ini dapat memberikan pemahaman mengenai implementasi kerja F&B Service di lingkungan perhotelan dan dapat menjadi referensi bagi mahasiswa lain yang berminat dengan industri perhotelan, baik dalam maupun luar negeri.

Kata kunci: praktik magang, F&B service, bar hotel, industry perhotelan, pelayanan tamu