

**PERAN ADMINISTRATOR DALAM OPERASIONAL HOTEL
PADA *DEPARTMENT FOOD AND BEVERAGE*
MILLENNIUM HOTEL SIRIH JAKARTA**



NAMA : DINDA SADINA
NIM : 33122010015

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MERCU BUANA
JAKARTA
2025**

**PERAN ADMINISTRATOR DALAM OPERASIONAL HOTEL
PADA *DEPARTMENT FOOD AND BEVERAGE*
MILLENNIUM HOTEL SIRIH JAKARTA**

Laporan tugas akhir Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
Memperoleh Gelar Ahli Madya pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas

Mercu Buana Jakarta



Nama : Dinda Sadina

NIM : 33122010015

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MERCU BUANA
JAKARTA
2025**

SURAT PERNYATAAN KARYA SENDIRI

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dinda Sadina
NIM : 33122010015
Program Studi : D3 Manajemen

Menyatakan bahwa laporan tugas akhir ini adalah murni hasil karya sendiri apabila saya mengutip dari hasil karya orang lain, maka saya mencantumkan sumber sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Saya bersedia dikenai sanksi pembatalan laporan tugas akhir ini apabila terbukti melakukan tindakan plagiat (penjiplakan).

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 16 Agustus 2025



Dinda Sadina

NIM 33122010015

**PERNYATAAN PENGECEKAN PLAGIASI (*SIMILARITY*)
KARYA ILMIAH
*/SIMILARITY CHECK STATEMENT FOR SCIENTIFIC WORKS***

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan, bahwa karya ilmiah yang ditulis oleh
/The undersigned, hereby declare that the scientific work written by

Nama */Name* : DINDA SADINA
NIM */Student id Number* : 33122010015
Program Studi */Study program* : D3 Manajemen

dengan judul:
/The title:

“Peran Administrator Dalam Operasional Hotel Pada Department Food And Beverage
Millennium Hotel Sirih Jakarta”

telah dilakukan pengujian plagiasi (*similarity*) dengan sistem **Turnitin** pada tanggal:
/Has undergone a plagiarism (similarity) check using the Turnitin system on the date:

15 September 2025

didapatkan nilai persentase sebesar:
and the similarity percentage obtained was:

10 %

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

Jakarta, 15 September 2025

**Kepala Administrasi/ Tata Usaha
FEB Universitas Mercu Buana**

/Head of FEB Administrator



scan or [click here](#) for verify

Ahmad Faqih, S.E., M.M.

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama : Dinda Sadina
NIM : 33122010015
Program Studi : D3 Manajemen
Judul Tugas Akhir : Peran Administrator Dalam Operasional Hotel Pada Department Food And Beverage Millennium Hotel Sirih Jakarta
Tanggal Sidang : 01 Agustus 2025

Disahkan oleh :

Pembimbing



Dr. Zairil, S.Pd., MM

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Ketua Program Studi D3 Manajemen



Dr. Nurul Hidayah, M.Si., Ak., CA



Dr. Catur Widayati, SE., MM

LPTA-08255367



Scan QR or
<https://feb.mercubuana.ac.id/document-verification/lpta/?id=LPTA-08255367> to Verification

RINGKASAN

Pertumbuhan ekonomi yang cepat telah mendorong banyak perusahaan, khususnya di sektor makanan dan minuman, untuk lebih memfokuskan perhatian pada keuntungan dan kepuasan pelanggan. Dalam konteks industri perhotelan, penjualan makanan dan minuman menjadi sumber pendapatan terbesar kedua setelah penjualan kamar, sehingga peningkatan kualitas layanan di bidang ini sangat krusial. Departemen Food and Beverage (F&B) tidak hanya bertanggung jawab untuk menyediakan makanan dan minuman, tetapi juga untuk menciptakan pengalaman bersantap yang menyenangkan bagi para tamu. Peran administrator F&B sangat penting dalam mengelola operasional, termasuk pengelolaan sumber daya manusia dan pengawasan kualitas layanan. Namun, perhatian terhadap peran ini sering kali kurang, dihadapkan pada tantangan seperti koordinasi yang tidak efektif dan keterbatasan dalam keterampilan manajerial. Berdasarkan hasil magang dan wawancara, penelitian ini menemukan bahwa administrator F&B berfungsi sebagai penghubung antar departemen dan memiliki tanggung jawab signifikan dalam memastikan keakuratan data penjualan, pengelolaan stok, serta administrasi sumber daya manusia. Efektivitas mereka tercermin dalam peningkatan kepuasan tamu, pengurangan pemborosan makanan, dan percepatan layanan. Untuk meningkatkan kinerja, disarankan agar perusahaan memberikan motivasi kepada karyawan, memperbaiki sistem perangkat lunak untuk meningkatkan efisiensi kerja, mengukur dampak kinerja administrator, dan melaksanakan pelatihan rutin untuk meningkatkan keterampilan staf F&B. Selain itu, dukungan teknologi yang memadai juga diperlukan untuk menghadapi kompleksitas yang ada dalam industri perhotelan di masa depan.

Kata Kunci : Administrator F&B, Operasional departemen F&B,

Koordinasi Operasional hotel.

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya, saya dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan judul "Peran Administrator pada *departement Food and Beverage* di Millennium Hotel Sirih Jakarta" sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi D3 di Universitas Mercu Buana. Saya ucapkan juga banyak terima kasih kepada Dr., Zairil, S.Pd., M.M, Selaku dosen pembimbing yang telah memberikan saran, waktu, bimbingan, semangat, pengetahuan, dan nasehat yang sangat bermanfaat demi terselesaikan laporan Tugas Akhir ini.

Laporan tugas akhir ini disusun untuk memberikan gambaran mengenai peran administrator dalam operasional F&B di sebuah hotel besar, khususnya Millennium Hotel Sirih Jakarta. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sejauh mana peran administrator terhadap efisiensi dan keberhasilan operasional divisi *Food and Beverage* di hotel tersebut.

Dalam proses penyusunan laporan ini, saya mendapatkan banyak dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, saya ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Andi Adriansyah, M. Eng selaku Rektor Universitas Mercu Buana.
2. Dr. Nurul Hidayah, SE, M.Si. Ak selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mercu Buana.
3. Dr. Catur Widayati, SE, MM., Selaku Ketua Program Studi D3 Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mercu Buana.
4. Kepada pihak Millennium Hotel Sirih Jakarta terutama staff departemen *Food and Beverage* yang sudah membimbing saya selama masa magang berlangsung.
5. Para dosen FEB Universitas Mercu Buana Jakarta yang dengan dedikasinya memberikan seluruh ilmunya dengan ikhlas kepada penulis selama berkuliah.
6. Kepada Bapak/Ibu di bagian administrasi Universitas Mercu Buana Jakarta

yang sudah membantu perihal administrasi selama penulis duduk di bangku perkuliahan ini.

7. Keluarga saya, terutama Ibunda tercinta saya Dian Agustina Purnama Ligar, Cinta pertama saya alm. Nana Djanuar Arief, ayah sambung saya Eddy Yoesoep dan kakak saya satu-satunya Salsabila Diana yang sudah banyak memberi dukungan semasa penulis selama kuliah, yang sudah memberikan banyak pembelajaran moral dan menjadi tempat penulis menuangkan segala keluh kesah selama berkuliah, setiap langkah pengorbanan dan kerja keras, seluruh keringat yang dikeluarkan demi kelancaran perkuliahan ini, serta dukungan yang hebat dan materi yang selalu tercukupi untuk penulis juga menjadi motivasi utama terbuatnya karya tulis ini.

Penulis Menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih terdapat kekurangan akibat keterbatasan pengetahuan serta pengalaman. Oleh karena itu demi perbaikan karya ini di masa depan, kritik dan saran membangun sangat saya nantikan. Saya berharap penelitian dan laporan ini dapat menjadi referensi bermanfaat serta memberikan kontribusi yang berarti.

UNIVERSITAS
MERCU BUANA
Jakarta, 16 Agustus 2025

Dinda Sadina

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN KARYA SENDIRI	ii
LEMBAR HASIL PENGECEKAN PLAGIASI	iii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
RINGKASAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan	3
D. Manfaat	3
E. Metode Penelitian.....	4
BAB II	8
LANDASAN TEORI.....	8
A. Landasan Teori.....	8
1. Pengertian Administrasi	8
2. Pengertian Hotel.....	9
3. Pengertian <i>Food & Beverage</i>	12
B. Penelitian Terdahulu	13
C. Kerangka Berpikir	18
BAB III.....	19
HASIL DAN PEMBAHASAN	19
A. Gambaran Umum Objek Penelitian	19
1. Profil dan Sejarah Millennium Hotel Sirih Jakarta	19

2. Visi dan Misi Hotel	21
3. Nilai-nilai Perusahaan	22
4. Lokasi dan Aksesibilitas.....	22
5. Fasilitas Hotel	23
B. Pembahasan.....	39
BAB IV	53
KESIMPULAN DAN SARAN	53
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN.....	57



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu	14
---------------------------------------	----



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Millennium Sirih Jakarta	20
Gambar 3. 2 <i>Lobby</i> Millennium Hotel Sirih Jakarta	23
Gambar 3. 3 <i>Presidential Suite</i>	24
Gambar 3. 4 <i>Junior Suites</i>	25
Gambar 3. 5 <i>Deluxe Family</i>	26
Gambar 3. 6 <i>Deluxe King</i>	26
Gambar 3. 7 <i>Deluxe Twin</i>	27
Gambar 3. 8 Kapasitas Meeting room lantai 2	29
Gambar 3. 9 <i>Soka Meeting Room</i>	29
Gambar 3. 10 Anggrek <i>Meeting Room</i>	30
Gambar 3. 11 Kapasitas <i>Meeting Room</i> Lantai 3	31
Gambar 3. 12 <i>Grand Ballroom Meeting Room</i>	31
Gambar 3. 13 <i>Java Ballroom</i>	32
Gambar 3. 14 <i>Lobby Lounge</i>	33
Gambar 3. 15 <i>Cafe Sirih</i>	34
Gambar 3. 16 GYM dan SPA	35
Gambar 3. 17 <i>Sky Garden</i>	36
Gambar 3. 18 <i>Swimming Pool</i>	37
Gambar 3. 19 <i>Club Lounge</i>	38
Gambar 3. 20 Struktur organisasi Millennium Hotel Sirih Jakarta	39
Gambar 3. 21 <i>Daily Sales Report</i>	40
Gambar 3. 22 <i>Event Today & Next Event</i>	42
Gambar 3. 23 Sistem SR & PR	44
Gambar 3. 24 <i>Casual request form</i>	45
Gambar 3. 25 <i>Micaf Deactivation form</i>	46
Gambar 3. 26 Distribusi BEO dan <i>Event Today</i>	47
Gambar 3. 27 <i>Report Promotion</i>	48
Gambar 3. 28 <i>Food Tag Cafe Sirih</i>	50
Gambar 3. 29 <i>Food Tag Banquet & Wedding</i>	50
Gambar 3. 30 <i>FB Service Duty Roaster</i>	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 <i>Form</i> Penilaian Magang	57
Lampiran 2 Sertifikat Magang	57
Lampiran 3 Foto Millennium Hotel Sirih Jakarta	58
Lampiran 4 Foto Bersama Departemen <i>Food & Beverage</i>	58
Lampiran 5 Dokumentasi Wawancara Narasumber	59
Lampiran 6 Daftar Pertanyaan Wawancara Narasumber.....	60

