

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Profil dan Sejarah Perusahaan

Perhotelan UMN merupakan program studi vokasi (D3) dibawah naungan yayasan Universitas Multimedia Nusantara (UMN) yang bertujuan untuk mengajarkan mahasiswa cara mengoperasikan sebuah hotel serta bagaimana industri perhotelan bekerja secara keseluruhan. Mahasiswa yang mengambil jurusan D3 Perhotelan akan mempelajari ilmu praktek yang berkaitan dengan *service and hospitality* seperti *Front Office, Housekeeping, Laundry, Food and Beverage Production, Food and Beverage Service* hingga *Pastry dan Bakery*. Selain itu, jurusan D3 Perhotelan juga membuka kesempatan bagi mahasiswa yang ingin menjadi wirausahawan serta membuka bisnisnya sendiri di bidang *service and hospitality* melalui mata kuliah *Business Management and Entrepreneurship* dan *Service Marketing and Ecommerce*.

2.1.1 Profil Perusahaan



Gambar 2.1 Logo Perhotelan UMN

Program studi Perhotelan di Universitas Multimedia Nusantara (UMN) menawarkan ilmu pengetahuan dan keterampilan di bidang operasional hotel tingkat dasar, lanjutan dan profesional. Bidang operasional

hotel meliputi *front desk*, *housekeeping*, pengelolaan makanan dan minuman serta kewirausahaan berbasis teknologi informasi dan komunikasi. Visi Perhotelan UMN adalah menjadikan program studi bersangkutan sebagai pelopor lahirnya lulusan profesional berdaya saing nasional maupun internasional, memiliki keunggulan di bidang wirausaha dan ICT serta memiliki budi pekerti yang luhur. Sementara itu, misi Perhotelan UMN adalah menyelenggarakan proses belajar mengajar berkualitas melalui dukungan tenaga pengajar profesional serta kurikulum yang modern dan relevan dengan industri perhotelan, melaksanakan program penelitian yang berkontribusi terhadap perkembangan industri perhotelan dan memanfaatkan ilmu vokasi untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat.

2.1.2 Sejarah Perusahaan

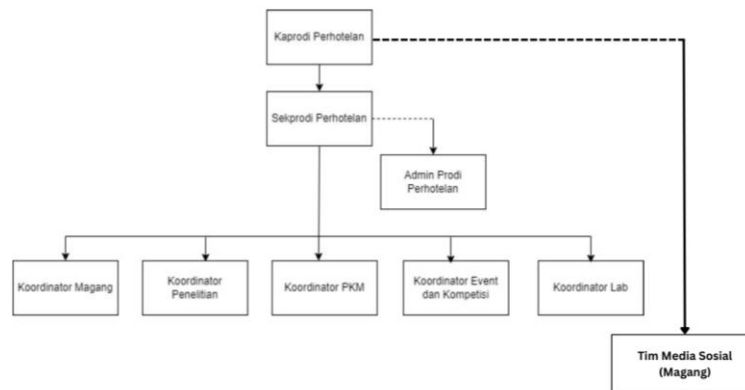
Universitas Multimedia Nusantara (UMN) merupakan kampus swasta yang dikenal luas karena mengimplementasikan sistem pembelajaran berbasis teknologi informasi dan komunikasi (ICT) dalam kurikulumnya. Di bawah naungan Kompas Group, UMN berbagi kedudukan yang sama dengan Santika Hotel Group sebagai *sister company*, sebuah *franchise* hotel lokal ternama. Seiring dengan pesatnya perkembangan teknologi, banyak pelaku bisnis hotel yang semakin diuntungkan. Oleh sebab itu, UMN melihatnya adanya peluang untuk mengembangkan sekaligus menciptakan inovasi pada industri perhotelan melalui peran ICT.

Berdasarkan visi tersebut, Program Studi Perhotelan dibuka secara perdana untuk pertama kalinya pada tahun 2017. Menurut CEO Kompas Gramedia dalam UMN (2025), gagasan utama dibalik berdirinya Program Studi Perhotelan adalah untuk memenuhi sumber daya vokasi industri perhotelan sehingga mampu melahirkan SDM yang kompeten, ahli dan mampu beradaptasi terhadap perubahan industri yang berkaitan dengan ICT.

2.2 Struktur Organisasi Perusahaan

Program Studi Perhotelan di Universitas Multimedia Nusantara (UMN) memiliki struktur organisasi perusahaan yang disusun secara hierarkis untuk memastikan berjalannya fungsi dan tanggung jawab setiap divisi secara efektif. Sebagai pemegang jabatan tertinggi, Ketua Prodi (Kaprodi) bertanggung jawab dalam pengambilan keputusan utama serta penentuan langkah strategis kegiatan Prodi Perhotelan kedepannya, sementara Sekretaris Prodi (Sekprodi) bertugas melakukan pengawasan sekaligus memastikan bahwa kebijakan di setiap departemen berjalan dengan konsisten dan sesuai arahan. Selanjutnya, Admin Prodi Perhotelan bertugas mengelola segala urusan operasional administratif akademik yang meliputi pengaturan jadwal kegiatan belajar-mengajar setiap semester, pelaksanaan KRS, pengolahan *database* mahasiswa, membantu administrasi dokumen perkuliahan serta mendukung akreditasi program studi. Di bawah pengawasan langsung Sekretaris Prodi (Sekprodi) merupakan setiap divisi yang dikepalai oleh koordinator yang bersangkutan yaitu divisi Magang, Penelitian, PKM, *Event* dan Kompetisi serta Divisi *Lab*.

Koordinator Magang bertugas untuk merancang dan memastikan berjalannya prosedur penempatan kerja yang lancar untuk setiap mahasiswanya melalui kerja sama dengan *Career Development Centre* (CDC). Koordinator Penelitian bertugas menyelenggarakan penelitian dalam bentuk *workshop* atau kegiatan lainnya guna mendapatkan *insight* yang relevan mengenai industri *hospitality* dan *tourism*. Koordinator PKM bertugas melakukan perencanaan, perancangan serta mengatur kegiatan yang berhubungan dengan *community service* di Prodi Perhotelan. Koordinator *Event* dan Kompetisi bertugas untuk menjadwalkan serta mendukung partisipasi mahasiswa dalam berbagai kompetisi, baik skala nasional maupun internasional, guna mengembangkan keterampilan yang relevan dengan industri *hospitality*. Koordinator *Lab* bertanggung jawab dalam membuat *laboratory manual instruction* serta SOP sesuai standar profesional, serta memastikan kelengkapan peralatan dan material untuk setiap *lab*.



Gambar 2.2 Struktur Organisasi Prodi Perhotelan

Sumber: Prodi Perhotelan (2026)

2.3 Portofolio Perusahaan

Program Studi Perhotelan UMN memiliki beragam portofolio dalam bentuk publikasi media sosial Instagram (*feeds*, *stories* dan *reels*) untuk berbagai kegiatan mereka, baik itu internal maupun eksternal.

1. Open Resto

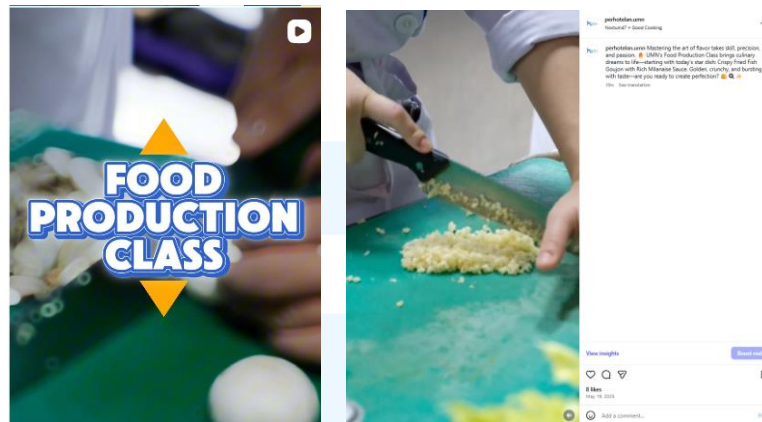
Open Resto merupakan *event* rutin yang diselenggarakan oleh Program Studi Perhotelan UMN setiap minggu. Acara open resto bertujuan untuk memberikan simulasi lapangan kepada mahasiswa perhotelan dalam melayani tamu serta bekerja di lingkungan *kitchen* layaknya restoran *fine dining*. Acara open resto dibagi menjadi dua sesi, yaitu siang dan sore, serta mengambil tema makanan (*cuisine*) yang berbeda setiap minggu. Sebelum melaksanakan Open Resto, Prodi Perhotelan akan melakukan promosi melalui media sosial Instagram dalam bentuk desain *feeds* yang menampilkan daftar menu makanan berdasarkan *cuisine* yang telah ditentukan, pembagian sesi Open Resto serta informasi *Contact Person* untuk melakukan reservasi.



Gambar 2.3 Contoh Desain Menu Open Resto

2. Dokumentasi Kelas Praktek

Prodi Perhotelan UMN memiliki jadwal kelas praktek setiap minggunya untuk *Food and Beverage Service*, *Food Production*, *Food Styling*, *Housekeeping* serta *Front Office Operation*. Selama kelas praktek berlangsung, tim media sosial Prodi Perhotelan selalu melakukan dokumentasi, mengedit dan memposting *recap* kegiatan tersebut dalam bentuk Instagram *feeds* dan *reels*.



Gambar 2.4 Contoh Konten *Recap* Kelas Praktek

3. Testimoni *Internship Experience*

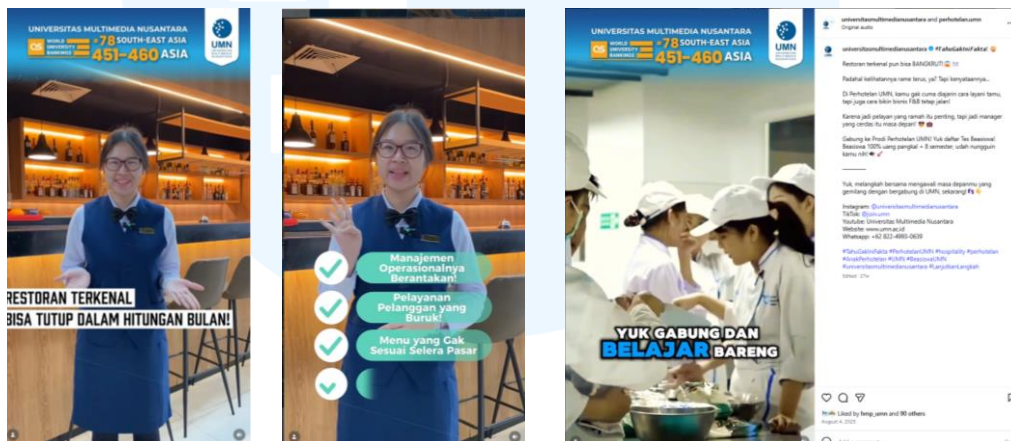
Prodi Perhotelan UMN membuat sebuah konten feeds dan reels berisikan *internship experience recap* dari empat mahasiswa yang berhasil menyelesaikan program magang di Bali. Di dalam konten tersebut, keempat mahasiswa saling membagikan testimoni (ulasan, kesan dan pesan) pribadi yang diharapkan mampu memberikan *insight* bahwa magang bukan hanya sekedar praktek kerja, namun kesempatan untuk menemukan ritme kerja yang sesuai, pengalaman baru serta pengembangan diri.



Gambar 2.5 Konten *Internship Experience*

4. Tahu Gak Ini Fakta – Restoran Bisa Tutup Dalam Hitungan Bulan!

Prodi Perhotelan pernah melakukan kerjasama dengan tim Marketing UMN untuk membuat konten *feeds* dan *reels* mengenai fakta seputar perhotelan, dimana restoran terkenal bisa tutup dalam hitungan bulan. Pemaparan materi dalam konten tersebut dibawa oleh seorang mahasiswi perhotelan, Veshelie Mayola Gladys, yang kemudian diakhiri dengan kalimat CTA untuk segera mendaftar di Prodi Perhotelan agar dapat mempelajari cara membuka bisnis restoran atau hospitality yang *sustainable*.



Gambar 2.6 Konten Tahu Gak Ini Fakta!