



BELAJAR KERJA: Mahasiswa program Manajemen Perhotelan UK Petra memasak sajian untuk hotel dan restoran kemarin.

DINA HARITUSI/UMWA FOX

Praktik Kelola Hotel

SURABAYA - Para mahasiswa program Manajemen Perhotelan Universitas Kristen (UK) Petra mendapat tantangan dari pihak kampus. Dengan modal terbatas, mereka diminta membuat pengelolaan layaknya hotel sesungguhnya. Hal tersebut menjadi salah satu syarat untuk lulus dalam salah satu mata kuliah di jurusan itu.

Modal yang diberikan Rp 50 juta. Namun, dengan jumlah tersebut, 136 mahasiswa tersebut diminta menjalankan sebuah usaha perhotelan. Selain menyewa kamar, mereka mengelola fasilitas penunjang lain. Mulai *laundry*, *pastrybakery*, hingga restoran.

Salah satu yang membutuhkan persiapan cukup lama adalah membuat restoran.

Hanya disediakan ruangan yang berisi meja, kursi, dan peralatan dapur. Tema restoran hingga konsep menu harus berdasar kreativitas mahasiswa. "Termasuk struktur organisasinya. Mulai pimpinan hingga bawahannya," ujar Agung Hardanto, sekretaris program.

Konsep restoran yang dibuat tahun ini ialah *Rainforest*. Karena itu, suasana di dalam tempat makan tersebut didesain layaknya dalam hutan. "Kita biasanya akan merasa tenang di dalam hutan yang sejuk dan alami," kata General Manager Nui Hotel & Restaurant Leoni Trifena kemarin (30/4).

Leoni yang juga mahasiswa semester VI itu mengungkapkan, dibutuhkan waktu tiga bulan untuk menyiapkan tema tersebut. (din/c20/tia)