LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI

DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (KITCHEN)

GRAND AMBARRUKMO YOGYAKARTA HOTEL

Periode: 02 September 2019 – 02 Maret 2020



DISUSUN OLEH:

NAMA : MARGARETA ADHI SETYANI

NIM : 117109280

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : **PERHOTELAN** (**D-III**)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2020

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI

DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (KITCHEN) GRAND AMBARRUKMO YOGYAKARTA HOTEL

Periode 02 September 2019 – 02 Maret 2020



DISUSUN OLEH:

NAMA : MARGARETA ADHI SETYANI

NIM : 117109280

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D-III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI

DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (KITCHEN) GRAND AMBARRUKMO YOGYAKARTA HOTEL

Periode 02 September 2019 - 02 Maret 2020

Oleh:

Nama

: MARGARETA ADHI SETYANI

NIM

: 117109280

JURUSAN

: PERHOTELAN

PRODI

: PERHOTELAN (D-III)

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

(Hermawan Prasetyanto, SST, M.MPar)

NIDN.05\6057102

Dosen Pembimbing

(Drs.Prihatno,MM.) NIDN.0526125901

BERITA ACARA UJIAN LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGANDI DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (KITCHEN) GRAND AMBARRUKMO YOGYAKARTA HOTEL

Periode 02 September 2019 - 02 Maret 2020



OLEH

Nama

: MARGARETA ADHI SETYANI

NIM

: 117109280

JURUSAN

: PERHOTELAN

PRODI

: D-III

Telah dipertahankan didepan penguji Dan dinyatakan LULUS Pada Tanggal

> (Drs. Prihatno, MM.) NIDN, 0526125901

Penguji,

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI

DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE (KITCHEN) GRAND AMBARRUKMO YOGYAKARTA HOTEL

Periode 02 September 2019 – 02 Maret 2019

Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan Program Diploma III

Perhotelan di STP AMPTA

AMPTA

AKI

OLEH

NAMA : MARGARETA ADHI SETYANI

NIM : 117109280

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D-III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2020

KATA PENGANTAR

Puji syukur di panjatkan kehadirat Tuhan Yang MahaEsa karena atas berkah, rahmat, dan karuniaNya, sehingga dapat diselesaikan Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan Food and Beverage Product (Kitchen) di Hotel Grand Ambarrukmo Yogyakarta.

Laporan Praktek Kerja Lapangan ini dimaksudkan untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan program Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Pada proses penyelesaian laporan ini tidak terlepas dari dukungan, dorongan, dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini diucapkan terima kasih kepada :

- Bapak Drs, Prihatno,MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata
 AMPTA Yogyakarta sekaligus Dosen Pembimbing Materi yang telah membantu dan memberikan bimbingan kepada penulis.
- Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.MPar selaku Ketua Jurusan Perhotelan.
- Ibu Dra. Sri Heni Susilowati, MM selaku Dosen mata kuliah Teknik Penulisan Laporan.
- Seluruh Dosen Pengampu selama penulis mengikuti perkuliahan di STP AMPTA.

5. Bapak Sarjono selaku Executive Chef Grand Ambarrukmo Hotel

Yogyakarta.

6. Ibu Widi selaku HRD Grand Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.

7. Seluruh staff Departemen Foodand Beverage Product yang telah

membimbing penulis.

Penulis juga menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak

kekurangan, walaupun penulis berusaha semaksimal mungkin. Oleh karena

itu penulis dengan segala kerendahan hati mengharapkan petunjuk serta

saran-saran yang berguna bagi penyempurnaan laporan ini.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa membalas semua kebaikan dari semua

pihak yang telah membantu atas terselesainya laporan ini. Penulis berharap

penyusunan laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan bagi kita

semua.

Yogyakarta, 20 Mei 2019

Margareta Adhi Setyani

vi

HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporan Tugas Akhir ini penulis persembahkan kepada:

- 1. Yuliana Martijah, selaku Ibunda penulis
- 2. Fransiscus Xaverius Parjilan,selaku Ayahanda penulis
- 3. Agustina Yunida, selaku Kakak penulis
- 4.Semua Keluarga Penulis
- 5. Devi Ratna, Apriliana, Cynthia, Dryn, Diky, Anggit dan teman-teman seperjuangan.
- 6. Tim F&B Product Grand Ambarrukmo Yogyakarta Hotel yang selalu membantu dan memberikan kebahagiaan selama melakukan Praktek Kerja Lapangan.

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER
HALAMAN JUDULi
HALAMAN PENGESAHANii
BERITA ACARA UJIANiii
KATA PENGANTARv
HALAMAN PERSEMBAHAN vii
DAFTAR ISIviii
DAFTAR GAMBARx
DAFTAR TABEL xi
BAB I. PENDAHULUAN
A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan 1
B. Rumusan Masalah
C. Tujuan Penulisan3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan3
BAB II. KEPUSTAKAAN
A. Gambaran Umum Hotel5
1. Pengertian Hotel6
2. Karakteristik Hotel7
3. Jenis Hotel7
B. Gambaran Umum Food and Beverage Departement

	1. Pengertian Food and Beverage	9			
	2. Tujuan Kegiatan Food and Beverage Departement	9			
BAB III.	PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN				
	A. Gambaran Umum Grand Ambarrukmo Yogyakarta Hote	el			
	Deskripsi Hotel	29			
	B. Gambaran Food & Beverage Department	34			
	C. Struktur Organisasi <i>Product</i> (<i>Kitchen</i>) Department	35			
	D. Job Description	36			
	E. Jadwal Kerja (Shift)	37			
	F. Pelaksanaan Kerja <i>Trainne</i>	38			
	G. Analisis Pelaksanaan Kerja	39			
	1. Upaya Meningkatkan Kualitas Produk Kitchen	39			
	2. Upaya <i>Chef</i> Menyusun Menu Hidangan Appetizer	40			
	3. Perpaduan Caesar Salad With Prawn	45			
BAB IV	PENUTUP				
	A. Kesimpulan				
	B. Saran	55			
DAFTAR	PUSTAKA	56			

DAFTAR GAMBAR

3.1 Struktur Organisasi Kitchen Section	35
3.2 Ala Carte Sandwich With Salad	41
3.3 Ala Carte Gado-Gado	41
3.4 Ala Carte Mini Burger	42
3.5 Ala Carte Selad Solo	42
3.6 Ala Carte Rujak	43
3.7 Ala Carte Fruit Salad	43
3.8 Ala Carte Cesar Salad	43
3.9 <i>Bowl</i>	48
3.10 Ballon Wish	49
3.11 Blender	49
3.12 Cutting Board	49
3.13 Kuas Makanan	50

DA	$\mathbf{F}_{\mathbf{r}}$	$\Gamma \Lambda$	\mathbf{R}	T	Δ	R	\mathbf{F}	Γ.
IJΒ					$\overline{}$	D	1	_

3.	.1	Inggredients	Caesar	<i>Salad</i>	16
•	_	. III S S I CONTOINS	Cucsui		

BABI

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel adalah salah satu contoh akomodasi, hotel tidak hanya menyediakan jasa penginapan saja akan tetapi jasa makan, minum dan pelayanan. Dalam suatu hotel terdapat bagian-bagian yang saling terkait antara yang satu dengan yang lain misalnya, Front Office, Housekeeping, Accounting, Enginering, Food and Beverage. Food and Beverage dibagi menjadi dua lagi yakni Food Beverage Service (FBS) dan Food Beverage Product (FBP) yang berkaitan erat dan sangat mempengaruhi pendapatam hotel. Food Beverage Product ialah seksi dimana secara khusus menangani makanan, minuman baik untuk tamu hotel maupun karyawan hotel itu sendiri dari penyimpanan bahan makanan, pengolahan sampai pada penyajian makanan.

Salah satu faktor penunjang yang ada di *food and beverage* departement dalam upaya memberikan pelayanan yang lebih baik kepada tamu adalah peralatan (*equipment*) Peralatan sebagai salah satu fasilitas penunjang mempunyai fungsi yang sangat vital karena apabila tidak adanya peralatan tentu saja pekerjaan di kitchen tidak bisa terlaksana dengan baik. Terdapat banyak peralatan yang ada di

kitchen dan jenisnya, ada 2 jenis peralatan di kitchen yaitu kitchen equipment dan kitchen utensil.

Pada saat semakin naiknya harga - harga pasar maka akan mempengaruhi harga penjualan sebuah produk makanan oleh karna itu diperlukan cara penyimpanan yang baik agar bahan makanan bisa tetap terjaga kualitasnya dan bisa tahan lama dengan demikian mengurangi pengeluaran, selain itu seringkali terjadi keracunan makanan hal ini bisa disebabkan oleh waktu dan cara penyimpanan bahan makanan yang tidak benar sehingga sebelum pengolahan bahan tersebut sudah terkontaminasi dan rusak, atau bisa juga disebabkan oleh kelalaian manusia yang belum bisa membedakan bahan yang layak digunakan dan bahan yang tidak layak untuk digunakan lagi.

Sayuran merupakan semua jenis tanaman atau bagian tanaman yang bisa diolah menjadi makanan, sayuran banyak mengandung zat gizi, vitamin dan serat yang dibutuhkan oleh tubuh dan paling baik untuk kesehatan. Beberapa jenis sayuran bisa dimakan begitu saja atau secara mentah sedangkan sebagian lainnya hanya bisa dikonsumsi setelah dimasak terlebih dahulu.

B. Rumusan Masalah

- 1. Bagaimana cara meningkatkan kualitas produk untuk meningkatkan kepuasan tamu ?
- 2. Bagaimana upaya chef menyusun menu agar tamu yang datang selalu menyukai hidangan itu ?

3. Bagaimana cara membuat hidangan *caesar salad with prawn* sebagai menu inovasi di Hotel Grand Ambarrukmo?

C. Tujuan PKL

- Tujuannya untuk mengetahui cara meningkatkan kualitas produk untuk meningkatkan kepuasan tamu.
- 2. Tujuannya untuk mengetahui upaya *chef* menyusun menu agar tamu yang datang selalu menyukai hidangan tersebut.
- 3. Tujuannya untuk mengetahui cara membuat hidangan *caesar salad* with prawn sebagai inovasi di Hotel Grand Ambarrukmo.

D. Manfaat PKL

1. Manfaat untuk Pelaku PKL

- a. Mahasiswa mendapatkan pengalaman bekerja secara langsung,
- b. Lebih siap mental,
- c. Mampu bergaul dan bekerjasama antar rekan kerja,
- d. Dapat memahami proses kerja dalam dunia pariwisata,
- e. Mendapatkan pengenalan tentang sistem organisasi
- f. Meningkatkan disiplin mahasiswa.

2. Manfaat untuk Lembaga Pendidikan

- a. Terciptanya hubungan kerjasama yang baik antar STP AMPTA
 Yogyakarta dengan Hotel Grand Ambarrukmo.
- b. Laporan PKL yang telah dikumpul dapat dijadikan bahan acuan bagi mahasiswa yang selanjutnya.

- c. STP AMPTA Yogyakarta menghasilkan lulusan yang terampil karena sudah melaksanakan praktek kerja nyata.
- d. Menambah images baik bagi STP AMPTA Yogyakarta.

3. Manfaat untuk Perusahaan

- a. Dapat menjalin hubungan baik dengan lembaga pendidikan khususnya STP AMPTA Yogyakarta, sehingga semakin dikenal oleh lembaga pendidikan sebagai pemasok tenaga kerja dan masyarakat sebagai konsumen.
- b. Hotel Grand Ambarukmo mendapat images baik dari lembaga pendidikan khususnya STP AMPTA Yogyakarta melalui mahasiswa yang sedang melakukan PKL karena pelayanan yang telahdiberikan.