

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI *FOOD* PRODUCT SECTION

HOTEL *TENTREM* YOGYAKARTA

Periode : 15 Juli 2019 s/d 15 Januari 2020



OLEH

NAMA : MARIO YEHESKIEL D

NIM 117109340

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DI HOTEL TENTREM YOGYAKARTA
Periode 15 Juli 2019 s.d 15 Januari 2020

Oleh :

NAMA : MARIO VEHESKIEL D
NIM : 117109340
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D III)

Telah Disetujui Oleh

Ketua Jurusan

(Hermawan Pradetyanto, S.Sos, S.ST, M.M)

NIDN. 0516057102

Dosen Pembimbing

e/n

(Ali Hisan, SE, MM)

NIDN. 0007106001

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DI HOTEL TENTREM YOGYAKARTA**



Disusun Oleh :

Nama : MARIO YEHESKIEL D
Nim : 117109340
Jurusan : Perhotelan
Prodi : Perhotelan (DIII)

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 05 MEI 2020

Penguji

Ali

(Ali Hassan, SE, MM)

NIDN : 0007106001



NIDN : 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, sehingga penulis dapat membuat dan menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan di Hotel Tentrem Yogyakarta dengan baik dan tepat waktu.

Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan menyelesaikan PKL (Praktek Kerja Lapangan) bagi para mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta.

Praktek kerja ini merupakan salah satu upaya dalam menjalin kerjasama yang baik dalam bidang pariwisata khususnya dalam bidang perhotelan. Dan kami harap praktek kerja ini akan memberi banyak manfaat bagi kami para mahasiswa maupun bagi pembaca.

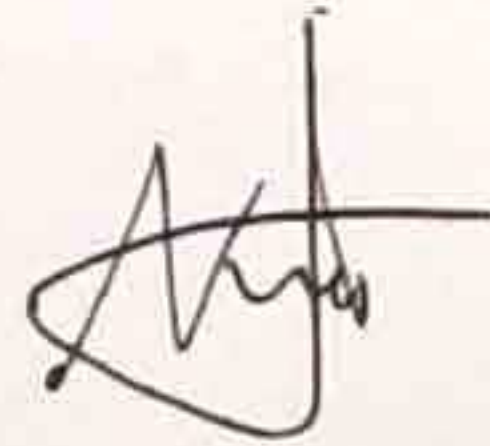
Kemudian Penulis senantiasa mengucapkan terima kasih, kepada pihak-pihak yang telah membantu dan mewujudkan penyelesaian Laporan praktek kerja lapangan ini, diantaranya :

1. Bapak Drs. Prihatno,MM selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta
2. Bapak Drs. H. Santosa, MM selaku Puket Bidang Akademik
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M selaku ketua jurusan Perhotelan
4. Ibu Angela Ariani, S.H., M.M selaku Koordinator Training dan Humas
5. Bapak Ali Hasan,SE,MM selaku Pembimbing
6. Seluruh staff Hotel Tentrem Yogyakarta yang membimbing penulis selama di sana
7. Orang Tua dan Keluarga (Penyemangat dan Motivator)

8. Teman-teman yang selalu membantu penulis di tempat PKL

Semoga laporan praktek kerja lapangan di Hotel Tentrem Yogyakarta berguna dan bermanfaat bagi pembaca. Penulis menyadari bahwa didalam laporan praktek kerja lapangan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk kesempurnaan laporan ini. Penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Amin

Yogyakarta, 5 Mei 2020



Mario Yeheskiel Dearman

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	3
1. Manfaat Bagi Mahasiswa.....	3
2. Manfaat Bagi Perusahaan.....	4
3. Manfaat Bagi STP Ampta	4
BAB II KEPUSTAKAAN	
A. Gambaran Umum Hotel	
1. Persyaratan Bangunan Hotel.....	5
2. Jenis Hotel.....	6
B. Gambaran Umum Departement di Hotel	
1. Pengertian Food and Beverage Product	10
2. Struktur Organisasi Food Beverage Departement.....	11
3. Hubungan dengan department lainnya.....	12
4. Tujuan Food and Beverage Product.....	13
5. Fungsi Food and Beverage Departement	14
6. Pengertian kitchen hotel.....	15
7. Teknik – Teknik Memasak.....	15

8. Pengertian Peralatan.....	17
9. Kristeria Peralatan.....	17
10. Jenis-Jenis Peralatan Memasak.....	18
11. Ruang Lingkup Food and Beverage Departement.....	19
12. Organisasi di Food and Beverage Departement.....	21
13. Jenis-Jenis Dapur	22
14. Departement Hotel Bintang 5.....	23

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Gambaran Umum Hotel Tentrem Yogyakarta

1. Sejarah Hotel Tentrem	27
2. Keunikan Hotel Tentrem.....	27
3. Lokasi Hotel Tentrem	28
4. Fasilitas Hotel Tentrem.....	29
5. Fasilitas Karyawan Hotel Tentrem.....	40

B. Gambaran Food and Beverage Product di Hotel Tentrem

1. Food and Beverage Departement.....	41
2. Job Description Hotel Tentrem	42
3. Teknik Pelaksanaan Hygiene dan Sanitasi.....	47
4. Analisa Dalam Praktek Kerja Lapangan	48
1. Pekerjaan Harian	48
2. Mempertahankan Cita Rasa Makanan	48
3. Mempertahankan Gizi Pada Makanan	50
4. Mengetahui bahan yang sulit didapatkan.....	51

BAB IV PENUTUP

1. Kesimpulan	53
2. Saran.....	53

DAFTAR PUSTAKA	54
----------------------	----

LAMPIRAN	55
----------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Departement</i>	11
Gambar 3.1	Logo Hotel Tentrem.....	27
Gambar 3.2	<i>Deluxe Room</i>	29
Gambar 3.3	<i>Premier Room</i>	29
Gambar 3.4	<i>Executive Suite Room</i>	30
Gambar 3.5	<i>Prambanan Suite Room</i>	31
Gambar 3.6	Keraton Suite.....	31
Gambar 3.7	Wijaya Kusuma Suite.....	32
Gambar 3.8	Presidential Suite.....	33
Gambar 3.9	<i>Executive Lounge</i>	34
Gambar 3.10	Kayumanis Coffe Shop.....	34
Gambar 3.11	Eboni Bar and Lounge	35
Gambar 3.12	Summer Palace Chinese Restaurant	35
Gambar 3.13	Pool Bar	36
Gambar 3.14	Meeting Room and Ballroom	37
Gambar 3.15	Kolam Renang	37
Gambar 3.16	Kids Playground	38
Gambar 3.17	Sidomuncul Gallery & Shop.....	38
Gambar 3.18	Gaharu Spa and Fitness Centre.....	39
Gambar 3.19	Warung Kopi dan The Sidomuncul	39
Gambar 3.20	Business Centre.....	40
Lampiran		
1.	Gambar Surat Permohonan Praktek Kerja Lapangan	55
2.	Gambar Sertifikat Lulus Praktek Kerja Lapangan	58
3.	Gambar Nilai Praktek Kerja Lapangan dari Hotel Tentrem.....	56
4.	Gambar Main Kitchen Area	59
5.	Gambar Banquet dan Butcher Kitchen Area.....	60
6.	Gambar Proses Hygiene Sanitasi Hotel Tentre	61

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pada awalnya hotel adalah sebuah rumah biasa yang disewakan untuk penginapan. Pada masa itu hotel tidak menyediakan makan dan minum bagi para tamunya. Pendapatan utama hotel semata-mata dari penyewaan kamar. Kemudian dalam perkembangannya, untuk meningkatkan pelayanan terhadap tamu, mulailah dipikirkan pelayanan makan dan minum dengan masih tanpa mengharapkan keuntungan dari sektor layanan ini. Bersama jalannya waktu, ternyata pelayanan makan dan minum suatu hotel merupakan salah satu daya tarik bagi para tamu yang datang menginap. Untuk menarik pengunjung lebih banyak lagi maka mulailah para pengelola hotel memikirkan pengembangan dari makan dan minum ini kemudian muncul coffee shop dan snack bar di banyak hotel. Lama kelamaan pelayanan makan dan minum ini ternyata dapat menjadi sumber penghasilan tambahan dan cukup mendatangkan keuntungan bagi hotel. Para pengelola hotel kemudian mulai memberi perhatian lebih terhadap sektor ini. Mulailah dipikirkan adanya sistem pengolahan makanan dan minuman yang ahli, cara pelayanan yang professional, dan tempat makanan serta minuman diolah. Pada masa inilah muncul yang namanya dapur (kitchen) di hotel.

Dapur hotel merupakan salah satu bagian hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi makanan. Dapur hotel memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel. Dapur hotel dibagi menjadi beberapa sub bagian yang mempunyai fungsi dan tugas sesuai

dengan jenis makanan yang harus di siapkan : soup,vegetable,sauce,pastry,pantry dan butcher. Dalam mengolah makanan,seorang karyawan dapur atau juru masak harus mengerti tentang kesehatan dan kebersihan,pengetahuan memasak,standar resep,standar pelayanan penggunaan alat dapur dan hal lain tentang makanan. Dengan produksi makanan yang baik maka tamu akan tetap berlangganan pada hotel itu.

Untuk menjaga produk makanan tetap baik kita harus menjaga bahan . Makanan berkualitas bukanlah dinilai dari harganya yang mahal makanan yang berkualitas adalah makanan yang mengandung gizi seimbang (bergizi) dan tentunya mempunyai kandungan protein, karbohidrat, dan vitamin yang cukup bagi tubuh kita. Menurut para ahli zat gizi kita kenal ialah Menurut Almatsier (2011) yang dikutip oleh Marmi mengatakan, zat gizi adalah ikatan kimia yang diperlukan oleh tubuh untuk melakukan fungsinya yaitu karbohidrat, lemak, dan protein berfungsi sebagai sumber energi atau penghasil energi yang bermanfaat untuk menggerakkan tubuh dan proses metabolisme di dalam tubuh,zat gizi yang berfungsi sebagai pembentuk sel-sel pada jaringan tubuh manusia dan memelihara jaringan tersebut, serta mengatur proses-proses kehidupan merupakan fungsi dari kelompok zat gizi seperti protein, lemak, mineral, vitamin dan air.⁴ Hubungan antara nutrisi, fungsi mereka dalam tubuh, dan makanan penting yang memasoknya . Menjaga kualitas bahan juga tidak kalah penting untuk membuat hidangan tersebut agar tetap terjaga kualitasnya

Dalam pelaksanaannya terkadang hotel tidak dapat menjaga cita rasa tetap stabil dan tingkat kesehatan serta gizi yang ada didalam hidangan yang akan di sajikan kepada pelanggan. Sebagian hotel beranggapan menurunnya cita rasa serta nilai gizi yang ada didalam makanan diakibatkan dari berbagai permasalahan seperti sulitnya mendapatkan bahan - bahan berkualitas, harga yang tiba –tiba naik tinggi serta adanya pegawai yang bekerja tidak sesuai *SOP*. Dari latar belakang tersebut penulis tertarik melakukan analisis serta praktek kerja lapangan di Mercure Bali Nusa Dua

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara mempertahankan cita rasa makanan?
2. Bagaimana cara menjaga kesehatan dan gizi makanan?
3. Bagaimana cara mengatasi bahan yang sulit di dapat?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Ingin mengetahui cara mempertahankan cita rasa makanan
2. Ingin mengetahui cara menjaga kesehatan dan gizi makanan
3. Ingin mengetahui cara mengatasi bahan sulit di dapat

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Bagi Mahasiswa :

- a. Memberikan gambaran yang jelas tentang dunia kerja yang sesungguhnya.

- b. Sebagai perbandingan antara teori yang di dapat selama perkuliahan dengan kenyataan yang ada di dunia kerja.
- c. Untuk mengetahui proses – proses kerja yang terdapat di perusahaan. Proses kerja yang di maksud adalah bagaimana hasil produk, tenaga kerja, kedisiplinan dan keselamatan kerja.
- d. Untuk mencari Relasi atau *link* pekerjaan setelah selesai melaksanakan kuliah.
- e. Untuk beradaptasi dalam jam pekerjaan.
- f. Menambah dan meningkatkan ketrampilan dalam memahami *hyiegene* dan Sanitasi sesuai SOP.

2. Bagi Perusahaan :

- a. Dapat di jadikan sebagai bahan pertimbangan untuk membuat perencanaan dan kebijaksanaan yang tepat dimana yang akan datang dalam membantu meringankan tugas yang ada di perusahaan.
- b. Memberikan dampak yang baik bagi citra kampus terhadap hotel.
- c. Menciptakan relasi kerja yang baik diantara Hotel dan Perguruan Tinggi

3. Bagi STP AMPTA :

- a. Terjalannya kerjasama antara Universitas dengan perusahaan khususnya membuat citra negara semakin dalam kebutuhan antar keduanya.
- b. Universitas akan dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman kerja lapangan.
- c. Dapat di kenal di dunia industri apabila mahasiswa yang melakukan Praktek Kerja Lapangan terampil, berkualitas dan baik.