

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI *BANQUET SECTION*
ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA
Periode 16 September 2019 s/d 15 Maret 2020



OLEH

NAMA : MARTINA LENI
NIM : 117109386
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2020

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI *BANQUET KITCHEN SECTION*
ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA
Periode 16 September 2019 s/d 15 Maret 2020

**Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III
Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta**



OLEH

NAMA : MARTINA LENI
NIM : 117109386
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2020

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN DI *BANQUET KITCHEN SECTION* ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Periode 16 September 2019 s/d 15 Maret 2020

OLEH

**NAMA : MARTINA LENI
NIM : 117109386
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII PERHOTELAN**

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., M.M.)

(Dra, Heni Susilowati, M.M.)

NIDN.0516057102

NIDN.0505026202

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI *BANQUET KITCHEN SECTION*
ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA
Periode 16 September 2019 s/d 15 Maret 2020



OLEH

NAMA : MARTINA LENI
NIM : 117109386
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 13 Juni 2020

Penguji

(Dra,Heni Susilowati, M.M)

NIDN.0505026202

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M. M)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Mahaesa atas berkat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan praktek kerja lapangan di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta dengan baik. penulisan laporan ini disusun guna memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dengan dorongan dan bantuan maka penulis ingin mengucapkan banyak terimakasih kepada:

1. Kepada Dra.Heni susilowati, M.M selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan saran dan sangat bijak dalam memberikan bimbingan dari awal hingga akhir penulis tugas akhir ini.
2. Bapak Drs.Prihatno,M.M selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.sos.,SST.,M.M selaku ketua jurusan Perhotela Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah memberi dukungan kepada penulis.
4. Bapak Taufik Juhara selaku *Human Resource Manager* Hotel Royal Ambarrukmo yang telah menerima dan memberi dukungan untuk melakukan PKL di Hotel Royal Ambarrukmo.

5. Kepada Chef Sudimin dan Chef Reymond selaku Chef yang bertanggung jawab di *Banquet Kitchen* Royal Ambarrukmo yang telah mengizinkan, mendukung dan mengajari saya dengan sabar tentang *kitchen* dan kedisiplinan selama PKL dari awal hingga selesai.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan praktek kerja lapangan ini sehingga diperlukan saran dan kritik yang membangun dan diharapkan dapat berguna untuk diperbaiki dimasa mendatang. Akhir kata puji sukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yesus Kristus semoga laporan praktek kerja lapangan ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, 10 Mei 2020

Martina leni

NIM: 117109386

Halaman persembahan

Trimakasih atas karunia dan berkat rahmat Allah Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, puji syukur kehadirat-Nya karena telah memberikan kesehatan dan kemudahan dalam menyelesaikan karya yang sederhana ini. Dengan ini saya persembahkan Tugas Akhir ini untuk :

1. Untuk orang tua saya tercinta, Ayah Melo, Ibunda Kristina, yang telah memberikan semangat, doa, nasihat, kasih sayang dan dukungan materil maupun moral dari saya lahir hingga saat ini. Terima kasih atas pengorbanan yang begitu besar serta cinta kalian sehingga saya mampu menjalani kehidupan ini berkat doa dan dukungan yang begitu besar,
2. Untuk bang Anes terima kasi telah menjadi panutan dan tidak henti-hentinya memberi dukungan materil selama saya kuliah maupun moral serta semangat yang dalam hal apapun.
3. Untuk kak Neli terima kasi atas dukungan semangat, nasehat, doa maupun materil yang diberikan.
4. Untuk Bang Dodo dan adik-adik saya Eje, Acon dan Ucal yang telah memberi saya dukungan.
5. Untuk keluarga besar ku Nek Raden di Langade yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu terimakasih atas dukungan yang diberikan.

6. Untuk yang tersayang Diri Sendiri, terima kasih sudah mau berjuang melawan kemalasan dan selalu berusaha menjadi manusia yang lebih baik lagi.
7. Untuk bapak-bapak *Banquet Kitchen Team* Hotel Royal Ambarrukmo terima kasih banyak kepada Pak Remond, Pak Dimin, Pak Endar, Pak muklis, Pak Joko, Pak Irawan, Pak eko, Pak David dan Pak Lastrio yang telah mendukung, dan banyak mengajari dan membantu saya selama PKL.
8. Untuk sahabat ku Dadeh, claritha, sarah dan teman-teman yang sangat membantu dan mendukung dalam pengerjaan Tugas akhir ini dari awal hingga selesai.
9. Untuk teman-teman Perhotelan C Angkatan 2017 terima kasih atas Kerjasama, kekeluargaan, keceriaan dan solidaritas selama masa perkuliahan sehingga hari-hari selama perkuliahan sangat berkesan dan akan selalu saya ingat.
10. Teman-teman training di *Banquet Kitchen* Hotel Royal Ambarrukmo terima kasih atas kekompakan, kekeluargaan, keceriaan, solid dan kerjasama *team* sehingga saya sangat terbantu selama PKL.

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang PKL.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan PKL.....	3
D. Manfaat PKL.....	4
BAB II LANDASAN TEORI.....	6
A. Gambaran Umum Hotel	6
B. GAMBARAN UMUM <i>Food And Beverage Departmen</i>	13
BAB III PELAKSANAAN PKL	16
A. Gambaran Umum Hotel Royal Ambarrukmo	16
1. Sejarah	16
2. Fasilitas	19
3. Bagan Organisasi	24
4. Tugas Pokok Jabatan.....	25
B. Gambaran Umum <i>Food And Beverage Product Department</i>	25
1. Seksi-Seksi <i>Food And Beverage Product Department</i>	25

2. Bagan Organisasi <i>Food And Beverage Product Department</i>	28
3. Tugas Pokok Jabatan.....	28
C. Jadwal Kerja.....	34
1. Pelaksanaan Kerja Harian	36
2. Analisis Pelaksanaan Kerja Harian	38
BAB IV PENUTUP	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN.....	
DAFTAR GAMBAR	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 jadwal kerja *Banquet Kitchen* Hotel Royal Ambarrukmo

^BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata sekarang ini tidak lepas dari akomodasi jasa penginapan, salah satunya ialah usaha perhotelan yang semakin maju dan berkembang, ini ditandai dengan banyaknya hotel di kota Yogyakarta yang mudah kita jumpai. Hotel merupakan salah satu usaha akomodasi jasa yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan kamar, makanan, minuman dan fasilitas penunjang lain. Selain itu hotel juga memberikan fasilitas pendukung yang dibutuhkan oleh tamu tidak hanya dibidang jasa kamar, juga dalam bentuk fasilitas *meeting room*, rekreasi dan dalam bentuk barang seperti makanan dan minuman. Dalam operasional setiap hotel memiliki beberapa bagian departement dan *section* yang memiliki peran besar dalam menunjang keberhasilan dan tujuan usaha sebuah hotel.

Food and Beverage Department merupakan bagian di hotel yang menangani semua yang berhubungan dengan makanan dan minuman, mulai dari bahan mentah yang diolah kemudian dimasak hingga menjadi makanan yang siap disajikan kepada tamu. Dalam pelaksanaannya, *Food and Beverage Department* terbagi lagi atas *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. Dimana *Food and Beverage Product* bertanggung jawab penuh di *kitchen* yang memiliki tugas dan tanggung jawab dalam menyajikan makanan dan

minuman. Selain itu *Food and Beverage Service* juga tidak kalah penting karena mempunyai tugas dan tanggung jawab untuk melayani semua kebutuhan tamu.

Dalam operasional *kitchen* terbagi menjadi beberapa *section* yaitu *main kitchen, garde manger, pastry, butcher, dan banquet kitchen*. Semu *section* memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda-beda tetapi saling melengkapi dalam menyiapkan makanan dan minuman untuk tamu.

Banquet Kitchen memiliki tugas dan tanggungjawab penuh dalam menyajikan makanan dalam setiap *event*, baik yang diadakan di hotel maupun *outside catering* di luar hotel sesuai dengan permintaan tamu. Kualitas makanan di *Banquet Kitchen* Hotel Royal Ambarukmo menjadi perhatian utama dalam menjamu tamu pada sebuah *event* sehingga setiap *event* dilakukan dengan *planning* yang baik. Kualitas menu akan menjadi citra positif yang akan menambah kepercayaan tamu untuk mengadakan *event* lagi. Dalam menangani sebuah *event*, *banquet kitchen* melakukan proses pengolahan makanan dengan *planning* yang matang ini bertujuan agar dalam pelaksanaan *event* makanan yang disajikan adalah makanan yang berkualitas. Tetapi ada kalanya permintaan *event* secara mendadak/tiba-tiba yang tidak di *planning* sebelumnya sehingga dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disebabkan oleh faktor-faktor tertentu. Proses pengolahan makanan yang baik dalam sebuah *event* juga dapat mempengaruhi

kualitas makanan, sehingga dalam pengolahan makanan perlu diterapkan *cooking method* yang benar. Untuk menangani *event* mendadak *banquet kitchen* melakukan upaya yang dapat mengatasi masalah yang bisa mempengaruhi kualitas makanan akibat permintaan *event* mendadak sehingga makanan yang disajikan tetap terjaga mutu dan kualitasnya.

Oleh karena itu penulis tertarik melakukan praktek kerja lapangan (PKL) di *Banquet Kitchen* Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta terkait dengan Pengaruh *Event* Mendadak Terhadap Kualitas Makanan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang diuraikan diatas, maka penulis merumuskan beberapa masalah yaitu sebagai berikut :

1. Apakah *event* mendadak dapat mempengaruhi kualitas makanan?
2. Apa saja faktor yang mempengaruhi kualitas makanan dalam *event* mendadak?
3. Bagaimana proses pengolahan makanan yang baik dalam sebuah *event* agar kualitas makanan dalam *event* mendadak tetap baik?
4. Apa solusi *banquet kitchen* dalam menangani *event* mendadak agar kualitas makanan yang disajikan tetap baik?

C. Tujuan Penulisan

Sebagaimana yang telah di uraikan sebelumnya, berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah maka tujuan penulisan Tugas Akhir ini ialah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui Apakah *event* mendadak dapat mempengaruhi kualitas makanan.
2. Untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi kualitas makanan dalam *event* mendadak.
3. Untuk mengetahui proses pengolahan makanan yang baik dalam sebuah *event* agar kualitas makanan dalam *event* mendadak tetap baik.
4. Untuk mengetahui solusi *banquet kitchen* dalam menangani *event* mendadak agar kualitas makanan yang disajikan tetap baik.

D. Manfaat Penulisan

Penulis berharap penulisan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat kepada pihak berikut:

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Dengan mengikuti praktek kerja lapangan, mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan kemampuan *Hard Skill* dan *soft skill* nya.
 - b. Mampu melihat hubungan antara dunia kerja dan dunia pendidikan.

- c. Mampu menggunakan pengalaman kerjanya untuk mendapatkan kesempatan kerja yang diinginkan setelah menyelesaikan kuliahnya.
 - d. Dan juga sebagai pengalaman kerja awal buat mahasiswa sebelum terjun langsung ke dunia kerja yang nyata dan wadah untuk menjalin kerjasama yang baik antara lembaga pendidikan dengan pihak instansi yang terkait.
2. Manfaat bagi Akademik
- a. Dengan pelaksanaan praktek kerja lapangan, sekolah mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan.
 - b. Mampu mengembangkan program kemitraan lainnya, seperti pertukaran pakar.
 - c. Mampu merelevansikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan dunia kerja.
3. Manfaat bagi Perusahaan
- a. Dengan pelaksanaan praktek kerja lapangan (PKL), diharapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan sekolah.
 - b. mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki siswa-siswi peserta Praktek Kerja Lapangan (PKL), sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang Sumber Daya Manusia (SDM).
 - c. Dan sebagai wadah penyerapan karyawan atau tenaga kerja.