

**LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
BW SUITE HOTEL BELITUNG
Periode : 9 September 2019 s/d 9 Maret 2020**



OLEH

Nama : MUHAMMAD EDISON NASUTION

Nim : 117109341

Jurusan : PERHOTELAN

Prodi : D-III PERHOTELAN

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2020**

**LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
BW SUITE HOTEL BELITUNG
Periode : 9 September 2019 s/d 9 Maret 2020**



OLEH

NAMA : MUHAMMAD EDISON NASUTION

NIM : 117109341

Jurusan : PERHOTELAN

Prodi : D-III PERHOTELAN

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2020**

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
BW SUITE HOTEL BELITUNG**

Periode : 9 September 2019 s/d 9 Maret 2020

OLEH

NAMA : MUHAMMAD EDISON NASUTION

NIM : 117109341

Jurusan : PERHOTELAN

Prodi : D-III PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan P., S.ST, S.SOS, M.M)

(Arif Dwi Saputra., SS, M.MPar)

NIDN. 0516057102

NIDN. 0525047001

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
BW SUITE HOTEL BELITUNG
Periode : 9 September 2019 s/d 9 Maret 2020



OLEH

NAMA : MUHAMMAD EDISON NASUTION
NIM : 117109341
Jurusan : PERHOTELAN
Prodi : D-III PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 18 Juli 2020

Penguji

(Arif Dwi Saputra, SS, M.Mpar)

NIDN. 0525047001

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur saya curahkan ke Tuhan Yang Maha Esa atas terciptanya Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini. Dan juga kepada seluruh pihak pihak yang telah membantu terciptanya laporan ini, tentang paraktek kerja lapangan di BW Suite Hotel Belitung

Kami berharap Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini dapat menjadi bahan pembelajaran kepada para pihak yang ingin mencari landasan teori mengenai perhotelan. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Kami memohon maaf sebesar - besamya atas kekeliruan penulisan kata, kesalahan ejaan dan tata bahasa, serta hal-hal yang mungkin menyinggung pihak-pihak tertentu. Kami sangat terbuka jika memang ada saran dan komentar yang berguna bagi kami agar kedepannya kami bisa menjadi lebih baik lagi. Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Bapak Arif Dwi Saputra, SS, M.Mpar. Selaku dosen pembimbing laporan tugas akhir praktek kerja lapangan yang telah membimbing dan membantu hingga menyelesaikan laporan ini.
2. Bapak Drs. Prihatno, MM. Selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, SST, MM. Selaku ketua jurusan perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.

4. Bapak Denny Christian Walangitan. selaku *General Manager* BW Suite Belitung yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan praktek kerja lapangan di BW Suite Hotel Belitung.
5. *Chef* Dedy Supriatna Selaku *Executif chef* BW Suite Belitung yang telah memberikan ilmu nya serta memberikan kesempatan untuk belajar di Bw Suite Belitung.
6. Bapak Eric Maulana dan Bapak Adi Pradana Selaku *CDP hot kitchen* serta staff yang lain nya yang telah mau mengajarkan penulis beserta memberikan saran dan kritik kepada penulis.

Dalam penulisan laporan penelitian tugas akhir ini masih banyak hal yang harus di sempurnakan oleh sebab itu kritik dan saran yang membangun sangat bermanfaat untuk kedepannya. Semoga penulisan laporan penelitian tugas akhir ini dapat bermanfaat kepada semua pihak yang berperan di sampaikam terima kasih.

Yogyakarta, 10 Juli 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
LAPORAN TUGAS AKHIR	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG MASALAH.....	1
B. RUMUSAN MASALAH.....	3
C. MANFAAT PRAKTEK KERJA LAPANGAN.....	4
BAB II KEPUSTAKAAN	5
A. GAMBARAN UMUM HOTEL.....	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Klasifikasi Dan Jenis – Jenis Hotel.....	7
3. Fasilitas-Fasilitas Hotel.....	8
4. Departemen – Departemen Hotel.....	9
B. GAMBARAN UMUM FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT.....	11
1. Pengertian Food And Beverage Department.....	11
2. Food Product (Kitchen).....	12
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA	16
A. DESKRIPSI BW SUITE HOTEL BELITUNG.....	16
1. Sejarah Bw Suite Hotel Belitung.....	16

2. Lokasi Dan Fasilitas Hotel Bw Suite Belitung.....	17
B. STRUKTUR ORGANISASI BW SUITE HOTEL BELITUNG.....	25
C. JOB DESCRIPTION DAPARTEMEN BW SUITE BELITUNG.....	26
D. FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DAPARTEMENT DI BW SUITE BELITUNG.....	29
E. STRUKTUR ORGANISASI KITCHEN DI BW SUITE BELITUNG...	33
F. PELAKSANAAN KERJA HARIAN.....	35
BAB IV PENUTUP.....	40
A. KESIMPULAN.....	40
B. SARAN.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN.....	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasai Hotel Bintang 4.....	9
Gambar 2.2 Struktur Organisasi Food And Beverage Department.....	12
Gambar 2.3 Struktur Organisasi di Kitchen.....	14
Gambar 3.1 Bangunan BW Suite Hotel Belitung.....	16
Gambar 3.2 Lengkuas Restoran.....	20
Gambar 3.3 Sunset Bar.....	21
Gambar 3.4 Kampung Nelayan.....	22
Gambar 3.5 Tanjung Tinggi Ballroom.....	23
Gambar 3.6 Kolam Renang BW Suite Belitung.....	24
Gambar 3.7 Fitness Center Hotel BW Suite.....	25
Gambar 3.8 Struktur Organisasi Hotel BW Suite Belitung.....	25
Gambar 3.9 Hot Kitchen.....	30
Gambar 3.10 Pastry.....	31
Gambar 3.11 Butcher.....	32
Gambar 3.12 Garde Manger.....	33
Gambar 3.13 Struktur Organisasi Kitchen BW Suite Belitung.....	33

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pada akhir-akhir ini banyak sekali hotel-hotel yang berdiri (dibangun) di kota-kota dan daerah khususnya di daerah Belitung. Banyaknya persaingan hotel saat ini hotel-hotel menunjukkan kelebihan masing-masing dari hotel lainnya, contohnya BW Suite Hotel salah satu hotel bintang 4 yang berada di Belitung ini menawarkan kelebihan dibagian arsitektur, interior, suasana dan makanannya. BW Suite Hotel juga memiliki Restaurant yang bernama Lengkuas yang menawarkan masakan bernuansa Eropa seperti pasta, pizza dll, Lengkuas Restaurant merupakan Restaurant utama untuk Breakfast dan Dinner, Lengkuas Restaurant ini menawarkan masakan traditional dan international. Berdasarkan dari analisis BW Suite Hotel ini sangat ramai dikunjungi oleh tamu-tamu yang berasal dari dalam negeri dan luar negeri, BW Suite Hotel juga menawarkan suasana ditempat makan yang sedikit berbeda, orang-orang yang datang ke BW Suite Hotel selain untuk menginap juga untuk mencicipi makanan yang ditawarkan di BW Suite Hotel.

BW Suite Hotel mempunyai juru masak (Chef) yang jago masak dan mempunyai cita rasa tinggi, Di BW Suite Hotel juga menawarkan berbagai hidangan atau masakan mulai dari *Indonesian Food*, *Asian Food*, *Western Food* dan tentunya *European Food*. Setiap harinya di BW Suite Hotel pada saat Breakfast atau sarapan pagi menu-menu yang ditawarkan pada saat *Breakfast* setiap harinya berbeda-beda terkadang *Indonesia Food*, *Asian Food* ataupun *Western Food* di *Buffet* utamanya. Para tamu yang datang ke BW Suite Hotel juga tidak keberatan atas menu yang ditawarkan berbeda-beda, dan juga sekarang BW Suite Hotel menyediakan jenis makanan Eropa, Asia

dan *Western Food* pada tempatnya masing- masing atau biasa disebut *Food Corner* yang menyediakan masing-masing makanan dari setiap negara.

BW Suite biasanya juga menawarkan dinner atau acara dinner untuk orang luar yang mau makan malam di BW Suite. BW Suite menawarkan berbagai paket dinner untuk tamu yang berkunjung mulai dari paket dinner dengan hidangan Indonesian *Food*, *Asian Food*, *Western Food* dan *European Food*, kebanyakan dari tamu memilih pake Western Food dengan penyajian *Ala Carte* yang di hidangkan dengan sedemikian rupa agar terlihat indah dan menarik agar tamu yang menikmati hidangan tersebut juga terkesan waktu sebelum memakannya.

Di era globalisasi ini dengan banyak bermunculannya media-media sosial seperti instagram, facebook dan lain sebagainya. BW Suite Hotel juga menawarkan berbagai promosi melalui media sosial tersebut. Pada event-event tertentu BW Suite Hotel akan memasang promosinya di media sosial yang mereka punya, BW Suite Hotel akan menawarkan produk-produknya terbaiknya sehingga para tamu akan tertarik untuk menginap di BW Suite Hotel ataupun sekedar membeli produk-produk lainnya seperti makan di Restorantnya.

BW Suite Hotel Belitung adalah salah satu hotel berbintang empat di Belitung yang memiliki beberapa seksi di Food & Beverage product, salah satunya adalah Hot Kitchen, yakni bagian yang menangani makanan utama (*Main Course*). Cara penyimpanan bahan di hot kitchen juga harus berhati-hati dan benar, terlebih dalam penyimpanan Dimsum yang sudah di olah. Jika dalam penangan dan penyimpanan tersebut masih salah atau tidak benar, maka akansangat berdampak buruk bagi kualitas Dimsum itu sendiri, mengingat bahwa Dimsum yang sudah di olah memiliki tempat dan suhu yang khusus supaya dalam penyimpanannya tetap terjaga kualitasnya dan

menjaga supaya pengeluaran cost tidak terlalu banyak terbuang. Untuk itulah, dari latar belakang tersebut, penulis menjadikan “ Cara Penanganan, Penyimpanan, Serta pengolahan Dimsum yang Baik dan Benar di Hot Kitchen.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara mengetahui kualitas Dimsum yang baik dan benar?
2. Bagaimana cara penyimpanan Dimsum yang baik dan benar?
3. Bagaimana cara pengolahan Dimsum yang baik dan benar, dari awal pengolahan hingga menjadikan suatu makanan yang diinginkan?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Mengetahui tentang kualitas Dimsum yang baik dan benar.
2. Mengetahui cara penyimpanan Dimsum yang baik dan benar, sehingga menghindari terjadinya kontaminasi dan kerusakan pada Dimsum itu sendiri.
3. Mengetahui cara pengolahan Dimsum, sehingga menghasilkan suatu makanan yang diinginkan oleh tamu.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat Bagi Penulis
 - 1.a. Mahasiswa dapat memperdalam pengetahuan ilmu dan wawasan tentang Food And Beverage.
 - 1.b. Sebagai salah satu persyaratan kampus bagi mahasiswa untuk menyelesaikan tugas akhir dan memenuhi persyaratan untuk wisuda.
2. Manfaat Bagi Akademik
 - 2.a. Dapat bekerjasama antara pihak akademik dan pihak hotel.

2.b. Mendapatkan Citra atau image yang baik dari pihak hotel, terlebih jika mahasiswa yang pkl dihotel tersebut dapat bekerja dengan baik

3. Manfaat Bagi Hotel

3.a. Dapat menilai kinerja para mahasiswa Yang PKL sebelum terjun ke dunia kerja nyata.

3.b. Mendapatkan calon pegawai hotel yang terpercaya dan bisa melakukan sesuai standart hotel tersebut.