LAPORAN TUGAS AKHIR

DI MAIN KITCHEN SECTION

HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA

Periode 02 SEPTEMBER 2019 – 02 MARET 2020



OLEH

NAMA : OKVALTA M. AKBAR

NIM : 117109290

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA 2020

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI MAIN KITCHEN SECTION

HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA

Periode 02 SEPTEMBER 2019 - 02 MARET 2020

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan

Program Dip<mark>l</mark>oma IIIPerhotelan

di STP AMPTA Yogyakarta

OLEH

NAMA : OKVALTA M. AKBAR

NIM : 117109290

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA 2020

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI MAIN KITCHEN SECTION

HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA

Periode 02 September s/d 02 Maret 2020

OLEH

NAMA

: OKVALTA M. AKBAR

NIM

: 117109290

JURUSAN

: PERHOTELAN

PRODI

: DIII PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan

Prasetyanto, Sos., S.ST., M.M)

NIDN. 0516057102

(Santosa, Drs., M.M.)

NIDN. 0519045901

BERITA ACARA UJIAN LAPORAN TUGAS AKHIR DI MAIN KITCHEN SECTION

HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA

Periode 02 September 2019 s/d 02 Maret 2020



OLEH

NAMA

: OKVALTA M. AKBAR

NIM

: 117109290

JURUSAN

: PERHOTELAN

PRODI

: DIII PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan

penguji dan dinyatakan. Lulus

Pada tanggal

14 Agustus 2020

Penguji

(Santosa, Drs., M.M.)

NIDN. 0519045901

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M.)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas berkah, rahmat, dan karuniaNya, sehingga dapat diselesaikan Laporan Tugas Akhir Praktik Kerja Lapangan Food and Beverage Product (Kitchen) di Hotel Melia Purosani Yogyakarta.

Laporan Praktik 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 terimakasih kepada :

- Bapak Drs, Santosa, M.M. selaku dosen pembimbing penyusunan Laporan Tugas Akhir, yang telah memberikan bimbingan, saran, dan masukkan sehingga selesainya Tugas Akhir ini.
- Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. selaku Ketua Jurusan Perhotelan, yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Tugas Akhir ini.
- Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

- Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M. selaku Dosen mata kuliah Teknik Penulisan Laporan yang telah memberikan bimbingan dalam menyusun Laporan Tugas Akhir ini.
- Seluruh dosen pengampu selama penulis mengikuti perkuliahan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, yang telah memberikan banyak ilmu yang berguna untuk memenuhi dunia kerja.
- 6. Seluruh karyawan Hotel Melia Purosani Yogyakarta yang telah memberikan ilmu, arahan, dan bimbingan yang bermanfaat selama penulis melakukan Praktik Kerja Lapangan.

Penulis juga menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan, walaupun penulis berusaha mengharapkan semaksimal mungkin. Oleh karena itu penulis dengan segala kerendahan hati mengharapkan petunjuk serta saran-saran yang berguna bagi penyempurnaan laporan ini.

Semoga Allah SWT membalas semua keaikan dari semua pihak yang telah membantu atas terselesaikannya laporan ini. Penulis berharap penyusunan laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan bagi kita semua.

Yogyakarta, 10 Agustus 2020

Okvalta M. Akbar

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER
HALAMAN JUDUL
HALAMAN PENGESAHAN
HALAMAN BERITA ACARA
KATA PENGANTARi
DAFTAR ISIii
BAB I
PENDAHULUAN1
A. Latar Belakang1
B. Rumusan Masalah4
1. Bagaimana tugas dan tanggung jawab trainee di Main Kitchen Sectio
dalam menyiapkan serta menyajikan hidangan untuk tamu di Hote
Melia Purosani Yogyakarta?4
2. Fakor pendukung dan faktor penghambat dalam melakasanakan tuga
sebagai trainee di Main Kitchen Section di Hotel Melia Purosar
Yogyakarta?4
C. Tujuan Praktik Kerja Lapangan4
D. Manfaat Praktik Kerja Lapangan5
BAB II
KEPUSTAKAAN7
A. Gambaran Umum Hotel7
1. Pengertian Hotel7

2. Karakteristik Hotel	8
3. Jenis Hotel	9
4. Departemen Hotel	11
B. Food and Beverage Department	14
Pengertian Food and Beverage	14
2. Pengertian Kitchen	15
BAB III	
PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN	18
A. Gambaran Umum Hotel Melia Purosani Yogyakarta	18
Sejarah Hotel Melia Purosani Yogyakarta	18
2. Lokasi Hotel Melia Purosani Yogyakarta	20
3. Kamar yang ada di Hotel Melia Purosani Yogyakarta	20
B. Struktur Organisasi Hotel Melia Purosani Yogyakarta	35
1. Struktur Organisasi Hotel Melia Purosani Yogyakarta	35
2. Tugas dan Tanggung Jawab Setiap Departemen	36
a. General Manager	36
b. Personalia / Human Resources Departement	36
c. Accounting Departement	37
d. Sales & Marketing Departement	37
e. Front Office Departement	38
f. Housekeeping Departement	38
g. Engineering Departement	38
h. F & B Product	39

i. F & B Service39
j. Security Depatment39
C. Struktur Organisasi Main Kitchen Section Hotel Melia Purosani
Yogyakarta41
D. Deskripsi Departemen Tempat Praktik Kerja Lapangan42
1. Main Kitchen42
2. Pastry & Bakery
3. Cold Kitchen/ Gardemanger
4. Butcher
5. Chinese Kitchen
E. Tugas dan Tanggung Jawab Setiap Kepala Section43
1. Executive Chef
2. Sous Chef
3. Chef De Parte45
4. Demi Chef
5. Commis
6. Cook Helper
F. Hasil Analisis penulis46
1. Tugas dan Tanggung Jawa Trainee
a. Morning Shift47
b. Evening Shift55
2. Faktor Penghambat dan Pendukung Dalam Melaksanakan Tugas
50

a. Faktor Pendukung	58
b. Faktor Penghambat	60
BAB IV	
PENUTUP	62
A. Kesimpulan	62
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan dunia pariwisata saat ini semakin berkembang pesat seiring dengan laju perekonomian dunia. Indonesia kaya akan wisata alam dan budaya, jika ini dikembangkan dan dimanfaatkan secara benar akan menjadi andalan atau sumber penerimaan devisa, bahwa pemerintah sudah menyadari pentingnya pariwisata sebagai sektor yang dapat memperbaiki taraf hidup masyarakat Indonesia secara umum dan taraf hidup masyarakat di lingkungan atau tempat tujuan wisata khususnya. Dari segi ekonomi pariwisata cukup signifikan sebagai basis sumber devisa negara dan pendapatan daerah karena akan mendorong timbulnya kegiatan baru di sekitar wilayah pariwisata dan mempengaruhi perkembangan ekonomi masyarakat lokal. Peranan hotel dalam perkembangan dunia kepariwisataan di Indonesia sangat penting.

Dengan adanya obyek wisata, wisatawan akan berkunjung ke obyek wisata dan membutuhkan penginapan atau hotel untuk beristirahat. Sebagai suatu industri akomodasi, hotel menyediakan fasilitas penginapan yang dilengkapi dengan pelayanan makan, minum dan fasilitas lainnya. Hotel terdiri dari berbagai macam departemen yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap bidang pekerjaan tertentu. Salah satu departemen yang memberikan keuntungan besar adalah *Food and Beverage Department*, yaitu departemen di hotel yang bertugas menyediakan, menyajikan makanan dan

minuman untuk memenuhi keinginan tamu. Food and Beverage Department dibagi dua, yaitu Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service. Food and Beverage adalah bagian di hotel yang berkaitan langsung dengan pengolahan makanan.

Food and Beverage Product Department adalah salah satu departemen yang sangat penting di sebuah hotel, karena Food and Beverage Product Departement bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang di hidangkan kepada tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang hanya berkunjung ke Outlet. Food and Beverage yang ada di hotel. Food and Beverage Product Department selain bertanggung jawab terhadap pengolahan semua makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu hotel, Food and Beverage Product dan outlet-outlet dari Food and Beverage juga mempunyai fungsi sebagai penambah pendapatan hotel diluar dari pendapatan penjualan kamar. Karena banyak tamu hotel yang berkunjung ke hotel hanya membeli makanan dan minuman di outlet-outlet Food and Beverage yang berada di hotel tanpa menyewa kamar terlebih dahulu.

Tuntutan dunia kerja yang semakin tinggi mengakibatkan proses Praktek Kerja Nyata menjadi sangat penting untuk kedepannya agar menciptakan pekerja yang berpotensi dan bertanggung jawab.

Pelatihan kerja telah diatur menurut Peraturan Pemerintah 31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional adalah keseluruhan kegiatan untuk memberi, memperoleh, meningkatkan serta mengembangkan kompetensi kerja, produktivitas, disiplin, sikap, dan etos kerja pada tingkat

keterampilan dan keahlian tertentu sesuai dengan jenjang dan kualifikasi jabatan atau pekerjaan. Bermacam-macam metode pelatihan yang dapat digunakan oleh perusahaan. Salah satu metode yang paling populer sejak lama adalah metode pelatihan kerja.

Pelatihan kerja adalah salah satu sarana bagi mahasiswa untuk menambah ilmu pengetahuan dan mengaplikasikan ilmu yang diperoleh dengan menerapkan secara langsung kedunia kerja perusahaan. Pelatihan kerja adalah suatu proses yang terorganisasi untuk meningkatkan keterampilan, pengetahuan, kebiasaan kerja dan sikap karyawan. Dengan kata lain pelatihan kerja merupakan metode pelatihan dengan cara pekerja atau calon pekerja ditempatkan dalam kondisi pekerjaan yang sebenarnya, dibawah bimbingan dan pengawasan dari pegawai yang telah berpengalaman atau supervisors. Setelah melakukan pelatihan kerja, mahasiswa dapat melakukan dan mempraktekkan di dunia nyata.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang penulis kemukakan diatas, maka penulis akan mengangkat suatu pokok permasalahan dan dapat dirumuskan sebagai berikut :

- 1. Bagaimana tugas dan tanggung jawab trainee di Main Kitchen Section dalam menyiapkan serta menyajikan hidangan makanan untuk tamu di Hotel Melia Purosani Yogyakarta sesuai dengan pelaksanaan jam kerja?
- 2. Fakor pendukung dan faktor penghambat dalam melakasanakan tugas sebagai *trainee* di *Main Kitchen Section* di Hotel Melia Purosani Yogyakarta?

C. Tujuan Praktik Kerja Lapangan

Secara umum praktik kerja lapangan bertujuan untuk mengembangkan potensi dan melihat bagaimana bekerja secara nyata di industri, agar mahasiswa dapat terjun langsung ke dunia kerja. Sedangkan secara khususnya, yaitu:

- 1. Untuk mengetahui tugas dan tanggung jawab *trainee* di *Main Kitchen*Section dalam menyiapkan serta menyajikan hidangan makanan untuk
 tamu di Hotel Melia Purosani Yogyakarta sesuai dengan pelaksanaan
 jam kerja.
- Untuk mengetahui fakor pendukung dan faktor penghambat dalam melakasanakan tugas trainee di Main Kitchen Section di Hotel Melia Purosani Yogyakarta.

D. Manfaat Praktik Kerja Lapangan

- 1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Mendapatkan pengalaman dan gambaran tentang dunia kerja yang sebenarnya di hotel terutama dibagian dapur.
 - Melatih kedisiplinan dan bagaimana bertanggung jawab dalam dunia kerja.
 - c. Mempermudah dalam mencari pekerjaan di perusahaan lain.
 - d. Meningkatkan kualitas diri untuk memasuki dunia kerja.
 - e. Mampu menggunakan pengalaman kerja untuk mendapatkan kesempatan kerja yang diinginkan setelah menyelesaikan atau tamat kuliah.

2. Manfaat bagi STP AMPTA Yogyakarta

- a. Terwujudnya Visi dan Misi STP AMPTA untuk selalu menciptakan mahasiswa yang mempunyai kemampuan yang siap bersaing di dunia kerja.
- b. Memberikan *image* kepada masyarakat luas, bahwa akademik mampu menciptakan mahasiswa yang berkualitas.
- c. Meningkatkan kualitas kampus.
- d. Dengan pelaksaan praktik kerja lapangan, fakultas mampu meningkatkat hubungan kerja sama yang baik dengan perusahaan.
- e. Mampu menunjukkan kepada masyarakat luas, bahwa Perguruan Tinggi mempunyai kualitas yang baik.

f. Mampu merelevansi kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan kerja.

3. Manfaat bagi Perusahaan

- a. Dengan pelaksaan praktek kerja lapangan, diharapkan perusahaan dapat mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi.
- b. Mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki mahasiswa peserta praktek kerja lapangan, sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang sumber daya manusia.
- c. Sebagai wadah penyerapan tenaga kerja.