LAPORAN TUGAS AKHIR

FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

DI HYATT REGENCY YOGYAKARTA

Periode: 2 September 2019 s/d 5 Maret 2020

OLEH

NAMA : PAKALIA LADY SANTIORA

NIM : 117109292

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

LAPORAN TUGAS AKHIR

FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

DI HYATT REGENCY YOGYAKARTA

Periode: 2 September 2019 s/d 5 Maret 2020

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program

Diploma III Perhotelan

STP AMPTA Yogyakarta

OLEH

NAMA : Paskalia Lady Santiora

NIM : 117109292

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Perhotelan (D III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

DI HYATT REGENCY YOGYAKARTA

Periode : 2 September 2019 s/d 5 Maret 2020

OLEH

NAMA	**: Paskalia Lady Santiora**
NIM	**: 117109292**
JURUSAN	**: Perhotelan**
PRODI	**: Perhotelan (D III)**

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan	**Dosen Pembimbing**
(Hermawan R.S.Sos,S, M.M.)	**(Dra. Heni Susilowati, M.M.)**
NIDN .0516057102	**NIDN .0505026202**

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

DI HYATT REGENCY YOGYAKARTA

Periode: 2 September 2019 s/d 5 Maret 2020

OLEH

NAMA	**: Paskalia Lady Santiora**
NIM	**: 117109292**
JURUSAN	**: Perhotelan**
PRODI	**: Perhotelan (D III)**

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan 29 - 07 - 2020

Pada tanggal

Penguji

(Dra. Heni Susilowati, M.M.)

NIDN. 0505026202

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M.)

NIDN .0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Tuhan YME atas rahmat dan perlindungan Nya penulis bisa melaksanakan dan menyelesaikan Praktek Kerja Lapangan di Hotel Hyatt Regancy Yogyakarta. Laporan Praktek Kerja Lapangan ini disusun sebagai salah satu syarat guna untuk memperoleh gelar D3 Perhotelan.

Dalam penyusunannya, penulis memperoleh banyak bantuan dari berbagai pihak, karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Heni Dra. Susilowati, M.M. Selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dalam proses penyusunan Laporan Tugas Akhir.
2. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Drs. Hermawan P, S.sos, ST.Par, M. Par. selaku ketua jurusan Perhotelan.
4. Chef Arianto selaku Chef de Partie Banquet Kitchen.
5. Seluruh anggota keluarga yang selalu memberi dukungan dan doa.

Akhir kata penulis meminta maaf apabila terjadi kekurangan dan kesalahan dalam melaksanakan Praktek Kerja Lapangan dan dalam penyusunan laporan ini.

Yogyakarta, Juli 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL ii

HALAMAN PENGESAHAN iii

BERITA ACARA UJIAN iv

KATA PENGANTAR v

DAFTAR ISI vi

DAFTAR LAMPIRANBAB I PENDAHULUAN **Error! Bookmark not defined.**

A. Latar belakang praktek kerja lapangan 1

B. Rumusan masalah 3

C. Tujuan praktek kerja lapangan..... 3

D. Manfaat praktek kerja lapangan..... 3

BAB II LANDASAN TEORI

A. Gambaran Umum hotel 5

B. Gambaran Umum Department Kitchen 9

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Gambaran Umum Hotel Hyatt Regency Yogyakarta 12

1. Sejarah..... 12

2. Fasilitas 14

3. Struktur Organisasi Hotel 20

4. Tugas dan tanggung jawab..... 21

B. Gambaran umum Kitchen Department Hotel Hyatt 24

1. Section – section di kitchen 24

2. Struktur organisasi kitchen 26

3. Tugas dan tanggung jawab..... 27

C. Jadwal kerja 30

1. Pelaksanaan Kerja Harian 31

2. Analisis Pelaksanaan Kerja 32

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan 38

B. Saran 39

DAFTAR PUSTAKA 40

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Pengantar PKL (Wajib)
2. Surat diterima di Hotel
3. Sertifikat PKL/Surat Keterangan telah Mengikuti PKL dari Hotel
4. Surat penilaian dari department Food and Beverage Product
5. Lembar bimbingan
6. Dokumentasi selama Pkl

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Praktek kerja lapangan

Industri hotel saat ini sedang sangat menjamur, termasuk di Yogyakarta. Banyak sekali jenis dan tipe hotel di Yogyakarta yang di klasifikasikan dalam berbagai bintang, mulai dari bintang satu (*) hingga bintang lima (*****). Tentu saja jika semakin banyak bintang di hotel tersebut maka semakin tinggi pula standar dan kualitas produk dan pelayanan hotel tersebut.

Pada saat ini makan, minum, dan menginap di hotel sudah menjadi sebuah gaya hidup tersendiri bagi masyarakat. Oleh karena itu hotel harus menjaga kualitas produk, pelayanan, dan fasilitas yang meraka miliki agar dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi tamu.

Praktek Kerja Lapangan merupakan salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa Program Studi Hotel Management yang dilaksanakan pada suatu departemen dalam sebuah hotel. Praktek Kerja Lapangan adalah suatu proses yang terorganisasi untuk melatih dan meningkatkan ketrampilan, pengetahuan, pengalaman kerja dan sikap seseorang dalam dunia kerja.

Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan untuk menerapkan ilmu yang telah diberikan secara teoritis kepada mahasiswa agar dipraktekan

dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Mahasiswa dapat membandingkan antara teori dan kenyataan yang terjadi di lapangan.

Adanya Praktek Kerja Lapangan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa tentang dunia kerja tempat dimana lulusanlulusan mahasiswa tersebut akan bekerja. Mahasiswa akan lebih mengerti dan memahami apa yang harus dikerjakan dalam dunia kerja dengan melihat dan mempraktekkan secara langsung sistem kerja di hotel atau tempat mahasiswa ketika melakukan Praktek Kerja Lapangan.

Dalam hal ini mahasiswa/i yang melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di Hotel akan disebut sebagai trainee atau peserta pelatihan. Program Praktek Kerja Lapangan merupakan modal bagi lulusan mahasiswa untuk mengembangkan pengetahuan dan pengalaman dibidang yang diinginkan selama melaksanakan Praktek Kerja Lapangan. Manfaat lain yang diperoleh sebagai nilai tambah mahasiswa saat akan mencari pekerjaan, dimana pengetahuan dan pengalaman adalah kriteria yang diutamakan oleh perusahaan saat diadakan perekrutan karyawan oleh perusahaan.

Adanya kesempatan bahwa penulis melaksanakan program Praktek Kerja Lapangan di Hyatt Regency Yogyakarta yang berlokasi di Jl. Palagan Tentara Pelajar, Sleman, Yogyakarta. Penulis melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di *Food and Beverage Department Product*, yang tepatnya berada di Banquet kitchen selama 6 bulan.

B. Rumusan Masalah Praktek Kerja Lapangan

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka rumusan masalah dalam laporan ini adalah:

1. Bagiamana tugas dan tanggung jawab *trainee* di kitchen Hyatt Regency Yogyakarta ?
2. Bagaimana hambatan dan solusi yang dihadapi *trainee* selama bekerja di *kitchen* Hyatt Regency ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Adapun tujuan dari laporan ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui tugas dan tanggung jawab *trainee* di *kitchen* Hyatt Regency Yogyakarta
2. Untuk mengetahui hambatan dan solusi yang dihadapi *trainee* selama bekerja di *kitchen* Hyatt Regency

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Adanya Praktek Kerja Lapangan diharapkan dapat memberikan manfaat bagi beberapa pihak, diantaranya :

1. Manfaat untuk mahasiswa :
   a. Dengan mengikuti PKL mahasiswa di harapkan dapat meningkatkan *hard skill* dan *soft kill* yang terkini di industri.
   b. Mempunyai kemampuan yang berimbang antara sistem pendidikan akademisi dan industri.

c. Mempunyai kemampuan terkini yang dibutuhkan industri

2. Manfaat bagi Sekolah Tinggi :
   a. Dengan pelaksanaan PKL, perguruan tinggi mempunyai kemitraan dengan industri
   b. Perguruan tinggi mempunyai kemitraan dengan industri dalam merumuskan kurikulum yang terkini dan diinginkan oleh industri
   c. Pendidikan yang terarah menuju SDM yang relevan bagi industri secara *hard skill* dan *soft skill*
3. Manfaat bagi Dunia Industri :
   a. Dengan adanya PKL diharapkan dunia industri secara nyata, relevan dan *sustainable* melakukan kemitraan dengan perguruan tinggi
   b. Diharapkan dengan PKL dunia industri mempunyai kesempatan untuk memenuhi kebutuhan SDM yang potensial dan kompeten dalam bidangnya sesuai kebutuhannya
   c. Dunia industri mendapatkan kemanfaatan dari mahasiswa selama PKL belangsung