

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
MELIA PUROSANI YOGYAKARTA
Periode : September, 2018 s/d Maret, 2019**



Disusun Oleh :

NAMA : Pradiska Rizq Widyadana

NIM : 116109172

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Perhotelan (DIII)

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2020

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
MELIA PUROSANI YOGYAKARTA
Periode : September – Maret 2018/2019**

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



Disusun Oleh :

NAMA : Pradiska Rizq Widyadana

NIM : 116109172

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Perhotelan (DIII)

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2020

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN DI FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT MELIA PUROSANI YOGYAKARTA

Periode: September – Maret 2018/2019

Disusun Oleh :

NAMA : Pradiska Rizq Widyadana

NIM : 116109172

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Perhotelan (DIII)

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M.)
NIDN. 0516057102

(Yudi Setiaji, S.H., M.M.)
NIDN.0508066401

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD BEVERAGE DEPARTMENT
MELIA PUROSANI YOGYAKARTA
Periode: September – Maret 2018/2019**



Disusun Oleh :

NAMA : Pradiska Rizq Widyadana

NIM : 116109172

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Perhotelan (DIII)

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan.....

Padatanggal

...../...../.....

Penguji

(Yudi Setiaji, S.H., M.M.)
NIDN.0508066401

Mengetahui
Ketua STP AMPTA

(Drs.Prihatno, M.M.)
NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobil'alamin

Bismillahirrahmanirrahim

Sebelum penulis panjatkan puji syukur ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga laporan akhir yang berjudul “AKTIVITAS HOT KITCHEN MENUNJANG KELANCARAN OPERASIONAL FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT DI HOTEL MELIAPUROSANI YOGYAKARTA” dapat terlaksana dengan baik.

Adapun tujuan penulisan laporan akhir ini untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Program Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam menyelesaikan laporan akhir ini, penulis mendapat banyak bantuan, bimbingan serta saran-saran dari berbagai pihak. Untuk itu penulis menghaturkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat:

1. Ibu Yudi Setiaji, S.H., M.M. selaku Dosen Pembimbing Penulisan yang telah pengarahannya dalam penulisan laporan akhir ini.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M. selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Ibu Angela Ariani, S.H., M.M. selaku Bagian Training Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Ibu Dra. Enny Mulyantari, M.M. selaku Dosen Wali atas perhatian dan perwalian yang diberikan selama penulis menjalani perkuliahan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
6. Seluruh Dosen Mata Kuliah dan Staff Administrasi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
7. Seluruh Staff dan karyawan-karyawati Hotel Melia Purosani Yogyakarta khususnya Food and Beverage Departement yang telah membantu pencarian data dalam penulisan laporan akhir ini.

8. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan laporan akhir ini. Penulis sadar bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan dan masih terdapat kekurangan baik dalam materi maupun dalam penulisan. Untuk itu penulis dengan rendah hati menerima kritik dan saran yang membangun demi tercapainya kesempurnaan dan kebaikan di masa yang akan datang.

Yogyakarta, April 2019

Penulis

DAFTAR ISI

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	i
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	4
BAB II	4
TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Pengertian Industri Perhotelan.....	4
1. Pengertian Hotel.....	4
2. Karakteristik Hotel.....	5
3. Jenis – Jenis Hotel.....	6
4. Department yang terdapat di Hotel.....	8
B. Gambaran Umum Food & Beverage Department.....	13
1. Setruktur Organisasi Di Hot Kitchen :.....	14
1. Penampilan Seorang yang Berkerja di <i>Hot Kitchen</i>	17
j. Hubungan Kerja <i>Hot Kitchen</i> Dengan Departmen Lain.....	19
BAB III	24
PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA	24
A. Gambaran Umum Hotel Melia Purosani.....	24
1. Sejarah Hotel Melia Purosani.....	24
2. Lokasi Hotel Melia Purosani.....	25
3. Fasilitas Hotel Melia Purosani.....	25
4. Jadwal Jam Kerja Hotel Melia Purosani.....	26
B. Pelaksanaan Kerja Harian.....	26
C. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	28

D. Peralatan Hot Kitchen Section yang digunakan di Hotel Melia Purosani Sebagai Penunjang Kelancaran Operational.	31
E. Hambatan dan Upaya Hot Kitchen Untuk Menunjang Kelancaran Operasional Food and Beverage Product di Hotel Melia Purosani	37
BAB IV	31
PENUTUP.....	31
A. Kesimpulan	31
B. Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan pariwisata di Indonesia tidak bisa dilepaskan dari peran serta akomodasi perhotelan karena keduanya bagaikan dua sisi mata uang yang saling melengkapi dan tidak bisa dipisahkan. Hotel merupakan salah satu *industry* penyedia jasa akomodasi yang sangat penting khususnya di bidang pariwisata. Dalam menjalankan operasionalnya, hotel tidak terlepas dari *Food & Beverage Department* yang ada didalamnya. Didalam hotel terdapat berbagai macam *department* seperti *Food & Beverages Production, Front Office, Foods & Beverages Service, Housekeeping* dan lain-lainnya.

Berbicara mengenai dunia perhotelan, hal ini selalu berkaitan dengan usaha jasa pelayanan makanan dan minuman. Hotel adalah salah satu badan usaha yang bergerak dalam bidang usaha jasa pelayanan yang dikelola secara komersil, yang dimana para tamu mendapatkan jasa pelayanan penginapan(kamar), makanan, dan minuman serta jasa pelayanan lainnya. Dengan adanya jasa pelayanan yang baik, tamu akan merasa senang dan nyaman untuk menginap di hotel.

Dari batasan tersebut dapat di simpulkan bahwa hotel adalah perusahaan di bidang jasa. Maka untuk memberikan kepuasan kepada tamu dan untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal, hotel tidak hanya menyediakan akomodasi saja tetapi pelayanan makanan dan minuman.

Untuk itu didalam hotel terdapat Kitchen terutama Hot Kitchen yang menyediakan makanan dan minuman panas bagi para tamu maupun karyawan sendiri. Dan di dalam pemasaran produknya bekerja sama dengan departement – departement lain yang di dalam hotel , terutama Food & Beverage Departement dan menyadari betapa pentingnya Hot Kitchen Section, maka penulis mengupas masalah Hot Kitchen Section dalam makalah ini dengan mengambil judul “ *Aktivitas Hot Kitchen Section Dalam Menunjang Kelancaran Operasional Food and Beverage Department di Hotel Melia Purosani Yogyakarta.*”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang penulis kemukakan diatas, maka penulis merumuskan permasalahan tentang, “Bagaimana tugas dan usaha Hot Kitchen dalam kelancaran operasional F&B Production di hotelMelia Purosani Yogyakarta.”

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Sesuai dengan judul dan masalah yang akan penulis kemukaan dalam penelitian ini maka yang akan hendak dicapai yaitu mengetahui aktivitas Hot Kitchen Section dalam melancarkan operasional Food and Beverage Department di hotel Melia Purosani Yogyakarta.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Mahasiswa

Hasil penelitian ini merupakan tambahan pengetahuan dan menerapkan teori maupun praktek yang didapat di bangku kuliah dan berguna dimasa depan penulis.

2. Manfaat bagi Akademik

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan kajian untuk lebih maju lagi dalam bidang pengajaran.

3. Manfaat bagi Perusahaan

Dengan hasil penelitian ini diharapkan dapat dipakai sebagai bahan masukan bagi Hot Kitchen department dalam menciptakan pelayanan makanan di hotel.