

LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DI HOTEL GRAND KEISHA YOGYAKARTA

Periode 02 September 2019 s.d 05 Maret 2020



OLEH

NAMA : PUTRI DWINING RIZKY
NIM : 117109345
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D.III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2020

LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DI HOTEL GRAND KEISHA YOGYAKARTA

Periode 02 September 2019 s.d 05 Maret 2020

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



OLEH

NAMA : PUTRI DWINING RIZKY
NIM : 11710935
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D.III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2020

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DI HOTEL GRAND KEISHA YOGYAKARTA**

Periode 02 September 2019 s.d 05 Maret 2020

OLEH

NAMA : PUTRI DWINING RIZKY

NIM : 117109345

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D.III)

Telah Disetujui Oleh

Ketua Jurusan

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

NIDN. 0516057102

Dosen Pembimbing

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

NIDN.0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DI HOTEL GRAND KEISHA YOGYAKARTA
Periode 02 September 2019 s.d 05 Maret 2020**



OLEH
NAMA : PUTRI DWINING RIZKY
NIM : 117109345
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D.III)

**Telah di pertahankan di depan penguji
Dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal
24 Juli 2020**

Penguji,

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

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya serta dengan sepuh hati, penulis dapat menyelesaikan laporan akhir.

Penulisan laporan praktek kerja lapangan ini dilakukan sebagai syarat untuk mencapai gelar Ahli Madia Pariwisata pada program study Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Selama proses penulisan laporan tugas akhir ini tentunya banyak kendala yang di alami penulis. Namun dengan adanya doa dan dorongan dari orang tua yang tak pernah putus menjadikan penulis tetap semangat dan melanjutkan penulisan laporan tugas akhir. Untuk itu dengan segala bakti penulis memberikan penghargaan setinggi-tingginya dengan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Hermawan Prasetyanto,S.Sos SST.,M.M selaku dosen pembimbing sekaligus sebagai ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memaparkan gagasan dalam bentuk tugas akhir ini.
2. Drs. Prihatno, M.M selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberi izin kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
3. Angela Ariani,S.H., M.M Par. Selaku bagian training yang telah memberikan kesempatan untuk training dan memberi izin untuk melakukan penelitian.

4. Dosen dan seluruh staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu dan memperlancar penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Bagian training hotel dan staff di Hotel Grand Keisha Yogyakarta sebagai tempat penulis melaksanakan kegiatan praktek kerja lapangan.
6. Chef Slamet Supartin selaku Executive Chef di Hotel Grand Keisha Yogyakarta yang sudah mengizinkan penulis melaksanakan PKL selama 6bulan dan memberikan banyak ilmu kepada penulis
7. Kedua orang tua dan keluarga yang sudah memberikan support kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir.

Yogyakarta, 16 Maret 2020

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA PENGUJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	3
BAB II KEPUSTAKAAN	
A. Gambaran Umum Hotel	5
1. Pengertian Umum.....	5
2. Karakteristik Hotel	6
3. Jenis-jenis Hotel	7
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Departmen</i>	10
1. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	10
2. Struktur organisasi F&B Department.....	10
C. Struktur Orgsnisasi Food And Beverage Product	11
1. Tugas dan Tanggung jawab:	11
2. Pengertian Hygiene dan Sanitasi	13
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	
A. Deskripsi Hotel Grand Keisha Yogyakarta.....	15
1. Sejarah Berdirinya Hotel Grand Keisha Yogyakarta.....	15

2. Lokasi Hotel	15
3. Fasilitas Hotel Grand Keisha	16
4. Fasilitas <i>Food and Beverage Department</i> Grand Keisha Yogyakarta	18
5. Fasilitas Lain Hotel Grand Keisha Yogyakarta	20
6. Fasilitas Karyawan	21
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Product</i> Di Grand Keisha Yogyakarta	22
C. Jadwal Kerja.....	24
D. Pelaksanaan Kerja Harian	25
1. Morning Shift	25
2. Evening Shift.....	26
3. Night Shift.....	26
E. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	26
1. Upaya <i>Food And Beverage Product</i> Menjaga <i>Hygine dan Sanitasi</i> Di Kitchen Hotel Grand Keisha	26
2. Teknik Pelaksanaan <i>Hygine dan Sanitasi</i>	27

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	34
B. Saran.....	35

DAFTAR PUSTAKA	36
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN

- 1. Lampiran Gambar**
- 2. Surat Pengantar PKL**
- 3. Sertifikat PKL**
- 4. Nilai PKL**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata di Indonesia merupakan sektor ekonomi penting untuk negara Indonesia. Karena Indonesia adalah negara yang mempunyai kekayaan alam yang sangat indah. Seperti pulau-pulau kecil yang masih sangat alami dan sekarang banyak di buru oleh wisatawan. Oleh karena itu sekarang pemerintah setempat memprioritaskan pariwisata untuk di jadikan sumber devisa negara.

Salah satu usaha yang cukup menunjang dalam industri pariwisata adalah usaha jasa perhotelan. Karena hotel sangat di butuhkan dan berkaitan dengan wisata atau pariwisata. Hotel adalah perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya untuk memenuhi segala kebutuhan dan menciptakan kepuasan tamu. Dalam usaha tersebut hotel mempunyai bentuk organisasi yang terdiri dari beberapa department dan setiap departemen memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing.

Hotel memiliki beberapa department salah satunya department *Food and Beverage*. *Food and Beverage* adalah *department* yang bertanggung jawab mengenai makanan dan minuman untuk para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan di kelola secara

professional dan memenuhi standar masing-masing hotel tersebut. *Food and Beverage Product* dan outlet-outlet dari *Food and Beverage* juga mempunyai fungsi sebagai penambah pendapatan hotel diluar dari pendapatan penjualan kamar. Karena tidak sedikit tamu yang berkunjung ke hotel hanya untuk membeli makanan dan minuman di outlet *Food and Beverage*.

Food and Beverage Product Section bertugas mengolah bahan makanan mentah menjadi hidangan makanan. Oleh karena itu pihak hotel harus menjaga kualitas dari produk makanan yang akan di jual di outlet *Food and Beverage*. Upaya menjaga kualitas makanan yaitu dengan cara memilih bahan makanan yang baik dan berkualitas. Dan juga pengolahan bahan makanan dengan metode yang benar dan sesuai aturan. *Hygiene dan Sanitasi* juga sangat penting dan wajib di perhatikan di dalam pengolahan makanan yang di lakukan di *Kitchen* agar kualitas makanan tadi tetap terjaga. Permasalahan yang sering terjadi dalam pengolahan makanan di dapur hotel adalah kurang memperhatikan *Hygiene dan Sanitasi*. Dari sisi personal maupun makanan yang di olah,terkadang situasi *Kitchen* yang sibuk karena banyak pekerjaan yang harus di lakukan membuat kurang di perhatikannya *Hygiene dan Sanitasi* tersebut. Dari latar belakang tersebut penulis ingin mengetahui pelaksanaan *Hygiene dan Sanitasi* di Hotel Grand Keisha Yogyakarta yang memiliki 177 kamar,Hotel Grand Keisha juga memiliki restoran di lantai satu yakni Restoran Sri Manganti. Dan di lantai

Sembilan terdapat Ottoman Sky Lounge, sky lounge pertama dengan nuansa Turki di Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana upaya *Food and Beverage Department* menjaga *Hygine* dan *Sanitasi* di kitchen Grand Keisha Yogyakarta?
2. Bagaimana teknik pelaksanaan *Hygine* dan *Sanitasi* di kitchen Grand Keisha Yogyakarta?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Untuk mengetahui upaya menjaga *Hygine* dan *Sanitasi* di kitchen Grand Keisha Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui teknik pelaksanaan *Hygine* dan *Sanitasi* di kitchen Grand Keisha Yogyakarta.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Selain mempunyai tujuan-tujuan praktek kerja lapangan juga mempunyai manfaat-manfaat yang berguna bagi mahasiswa, tempat PKL maupun Lembaga.

1. Bagi Mahasiswa :
 - a. Membuat mahasiswa mengetahui dunia kerja sesungguhnya atau secara langsung.
 - b. Menambah wawasan setiap mahasiswa mengenai dunia industri.

- c. Menambah pengetahuan dan pengalaman mahasiswa.
 - d. Membuat mahasiswa mengetahui tentang Hygine dan Sanitasi di kitchen.
2. Bagi Perusahaan
- a. Perusahaan akan mendapatkan bantuan tenaga dari mahasiswa yang melakukan praktek.
 - b. Menciptakan relasi kerja yang baik antara Hotel dan Perguruan Tinggi.
3. Bagi STP AMPTA
- a. Terjalannya kerjasama “ Bilateral” antara akademik dengan perusahaan.
 - b. Membantu STP AMPTA memberikan pengalaman langsung atau pengetahuan secara langsung kepada mahasiswa.