

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI KITCHEN SECTION PRIME PLAZA HOTEL
YOGYAKARTA**

Periode : September 2019 s/d Maret 2020



OLEH

**NAMA : RAHMAT FEBRIO RICARDO
NIM : 116109210
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D III)
KELAS : PERHOTELAN B**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2020

LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DI PRIME PLAZA HOTEL JOGJAKARTA
PERIODE (01 September 2019 – 01 Maret 2020)

Untuk Memenuhi Syarat Guna Menyelesaikan
Program Diploma III di STP AMPTA Yogyakarta



NAMA : RahmatFebrio Ricardo

NIM : 116109210

PRODI : PERHOTELAN

JURUSAN : PERHOTELAN (D III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

DIHOTEL PRIME PLAZA HOTEL JOGJAKARTA

Periode 1 SEPTEMBER 2019 s/d 1 MARET 2020

OLEH

NAMA : RahmatFebrio Ricardo

NIM : 116109210

JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)

Telah Dise tujudi Oleh:

KetuaJurusan

DosenPembimbing

(Hermawan P. Sos, SST., M.M)

NIDN: 0516057102

(Hermawan P. Sos, SST., M.M)

NIDN: 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DI PRIME PLAZA HOTEL JOGJAKARTA
Periode 1 SEPTEMBER 2019 s/d 1 MARET 2020

OLEH :

NAMA : Rahmat Febrio Ricardo

NIM : 116109210

JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan :

Lulus

Padatanggal

08 Agustus 2020.

Penguji

(Hermawan P, Sos, SST., M.M)

NIDN: 0516057102

Mengetahui

Ketua STP AMPLA

(Drs. Prilatio, MM.)

NIDN: 0526125901

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, yang telah mencurahkan, serta melimpahkan rahmat-Nya dan hidayat-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini, tentang prosedur kerja di Hotel Neo Malioboro Yogyakarta pada bagian *Food and Beverage Product*.

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi persyaratan guna memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md.Par) Akademi Pariwisata “STP AMPTA” Yogyakarta. Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini dapat diselesaikan berkat dorongan, bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada:

1. Kepada Dosen Pembimbing Penulisan Tugas Akhir saya sekaligus Ketua Jurusan Perhotelan Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST. S.Sos, M.M. yang telah memberikan masukan kepada saya dalam menyelesaikan Tugas Akhir dan membimbing saya selama menempuh kegiatan perkuliahan.
2. Bapak Dr. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu saya menyetujui segala bentuk perkuliahan maupun pemenuhan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Yungke Wibowo selaku general manager di Prime Plaza Hotel Jogjakarta yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan *on the job training* di di Prime Plaza Hotel Jogjakarta.
4. Bapak I Made Wirata, S.SST. MM. selaku *Executive Chef* di Prime Plaza hotelJogjakarta yang telah memberikan kesempatan untuk belajar dan memahami food and baferage product.
5. Keluargaku tercinta terimakasih atas motivasi, nasehat dan kasih sayangnya.
6. Teman – teman SekolahTinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan peserta *trainee* Prime Plaza Hotel Jogjakarta yang telah saling berbagi pengetahuan.

7. Kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, disampaikan terimakasih. Semoga Tuhan Yang Maha Kuasa memberikan balasan yang setimpal atas jasa baik yang telah penulis terima dari mereka semua.

Dalam penulisan tugas akhir ini masih banyak hal yang harus disempurnakan oleh sebab itu kritik dan saran yang membangun sangat bermanfaat untuk ke depannya. Semoga penulisan tugas akhir ini dapat bermanfaat dan kepada semua pihak yang berperan disampaikan terima kasih.

Yogyakarta, 19 Maret 2020

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized initial 'R' followed by a series of vertical lines and a horizontal stroke.

Rahmat Febrio Ricardo

DAFTAR ISI

COVER

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
BERITA ACARA UJIAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii

BAB I: PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Program Praktek Kerja Lapangan.....	1
B. Rumusan Praktek Kerja Lapangan.....	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	2
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	3

BAB II : TINJAUAN UMUM TENTANG LOKASI PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Latar Belakang Perusahaan Tempat Praktek Kerja Lapangan.....	4
1. Sejarah perusahaan.....	4
2. Lokasi Perusahaan	5
3. Fasilitas dari Perusahaan.....	5
B. Deskripsi Departemen Tempat Praktek Kerja Lapangan.....	7
1. Pengertian Food and Beverage Departemen	7
2. Tugas dan Tanggung Jawab.....	8
3. Struktur Organisasi Departemen.....	9

BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Jadwal Kerja atau <i>shift</i> Praktek Kerja Lapangan	13
1. Jadwal Kerja atau <i>Shift</i> Karyawan	13

2. Jadwal Kerja atau <i>Shift Trainee</i>	13
B. Pelaksanaan Kerja <i>Trainee</i>	13
1. Waktu Pelaksanaan Kerja <i>Trainee</i>	13
2. Jadwal pelaksanaan Kerja <i>Trainee</i>	13
3. Obyek pelaksanaan Kerja <i>Trainee</i>	14
C. Permasalahan dan Kendala yang Dihadapi <i>Trainee</i>	14
D. Analisis Pelaksanaan Kerja <i>Trainee</i>	15
BAB IV : PENUTUP	
A. Kesimpulan	24
B. Saran	25

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Program Praktek Kerja Lapangan

Seiring meningkatnya bisnis pariwisata di Indonesia, hingga tahun 2020, kebutuhan hotel meningkat 6,2% dan merupakan pertumbuhan tertinggi sejak 2011. Sebanyak 29.657 ruang kamar dari 144 hotel dibangun hingga 2020. Seperti diketahui, pertumbuhan industri pariwisata yang didorong oleh penetapan 10 Kawasan Strategis Pariwisata Nasional (KSPN) memicu meningkatnya kebutuhan hotel dan restoran baru di Indonesia sesuai dengan standar internasional.

Di era global ini negara-negara di dunia semakin maju dari segi teknologi, industri perdagangan, industri jasa dan pariwisata. Dunia pariwisata mendapat apresiasi positif tersendiri sehingga memunculkan daya tarik tersendiri bagi banyak orang. Di masa ini banyak wilayah kabupaten atau kota madya mengembangkan obyek wisata daerah dan kota masing – masing sehingga semakin kuat persaingan yang ada. Dari penjabaran diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa semakin banyak tempat pariwisata bermunculan, maka semakin banyak pula kebutuhan akan jasa akomodasi dan restoran.

Hotel adalah salah satu contoh akomodasi, hotel tidak hanya menyediakan jasa penginapan saja akan tetapi jasa makan, minum dan pelayanan serta fasilitas lainnya. Fasilitas-fasilitas itu diantaranya berupa *swimming pool, tennis court, gym, café*, dan sebagainya. Untuk meningkatkan pelayanan terhadap tamu, hotel menyediakan berbagai sarana-sarana pendukung seperti *drug store, souvenir shop, beauty center, fitness center* dan sebagainya.

Dalam suatu hotel terdapat bagian - bagian yang saling terkait antara yang satu dengan yang lain misalkan : *Front Office, Housekeeping, Accounting, Engineering, Food & Beverage*. *Food & Beverage* di bagi menjadi dua lagi yakni *Food & Beverage Service (FBS)* dan *Food & Beverage Product (FBP)* yang berkaitan erat dan sangat mempengaruhi pendapatan hotel. *Food & Beverage Product* ialah seksi dimana secara khusus menangani makanan, minuman dari

penyimpanan bahan makanan, pengolahan, sampai pada penyajian makanan. Dan dalam oprasionalnya didukung oleh beberapa section diantaranya adalah *hot kitchen (main kitchen)section*.

Kitchen disini dapat diartikan sebagai jasa yang menjual bentuk makanan yang berkualitas sesuai dengan standar yang dipakai oleh hotel. Pada saat semakin banyaknya hotel makasetiap hotel akan berusaha memberikan kesan yang baik bagi pelanggannya. Oleh karenaitu, setiap hotel perlu menerapkan prinsip-prinsip kualitas pelayanan yang baik. Maksudnya adalah memberikan pelayanan kepada tamu secara maksimal. Dengan memahami apa yang diinginkan tamu saat berkunjung sampai meninggalkan hotel dan melayani segala keperluannya sehingga tamu akan merasa puas dengan pelayanan yang diberikan oleh hotel. Untuk mempraktikan dan menerapkan ilmu pengetahuan yang diterima selama masa perkuliahan serta menerapkannya di dunia nyata sesuai dengan apa yang diperoleh selama masa perkuliahan. Disamping itu tingkat aktivitas operasional hotel dalam suatu periode apabila menunjukkan kenaikan *occoupancy* diharapkan dapat menaikkan penjualan di *food and baverage department* dengan memanfaatkan peluang tersebut dan di wujudkan dalam bentuk produk. Ternyata hal tersebut tidak lepas dari bagian-bagian unsure pendukung *food producttersebut*.

B. Rumusan Praktek Kerja Lapangan

Dari latar belakang diatas saya mengambil rumusan masalah bagaimana cara membuat makanan yang berkualitas sehingga dapat memuaskan tamu ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Penulisan ini berperan penting dalam dunia pendidikan dan pekerjaan untuk menambah pengetahuan dan pengalaman terhadap permasalahan yang dialami. Adapun tujuan PKL bagi mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta yaitu:

1. Untuk mempraktikan dan menerapkan ilmu pengetahuan serta menerapkannya di dunia nyata sesuai dengan apa yang diperoleh selama masa perkuliahan.
2. Memperkenalkan secara langsung kepada mahasiswa situasi duni akerja agar nantinya dapat membedakan dunia kerja dengan dunia pendidikan.
3. Untuk mengetahui pengaruh cara staaf kitchen membuatmakanan yang

berkualitas sehingga dapat memuaskan tamu.

4. Persiapan karir kerja dan menambah pengalaman kerja.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

PKL sangat bermanfaat bagi mahasiswa khususnya jurusan perhotelan, karena setiap mahasiswa dapat menerapkan teori yang telah diperoleh di kampus, sehingga dapat membandingkan langsung dengan kenyataan dunia kerja sebenarnya. PKL ini diharapkan memberikan manfaat kepada pihak-pihak yang berkepentingandiantaranya:

1. Manfaat Bagi Mahasiswa

- a. Dengan mengikuti PKL mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan *hardskill* dan *softskill* yang terkini di industri
- b. Mempunyai kemampuan yang berimbang antara sistem pendidikan, akademisi dan insutri
- 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 kemitraaan dengan industri dalam merumuskan kurikulum yang terkini dan diinginkan oleh industri
- c. Pendidikan yang terarah menuju SDM yang relevan bagi industri secara *hardskill* dan *softskill*

3. Manfaat Bagi Dunia Industri

- a. Dengan adanya PKL diharapkan dunia industri secara realita, relevan, dan *sustainable* melakukan kemitraan dengan perguruan tinggi
- b. Diharapkan dengan PKL dunia industri mempunyai kesempatan untuk memenuhi kebututuhan SDM yang potensial dan kompeten dalam bidangnya sesuai kebutuhan
- c. Dunia industri mendapatkan kemamfaatan dari mahasiswa selama PKL berlangsung