

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DI KITCHEN SECTION  
DI HOTEL MERAPI MERBABU YOGYAKARTA**

**Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan program  
Diploma III Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta**



**OLEH**

**NAMA : ROBY ANGGARA PUTRA**

**NIM : 117109349**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PROD : D III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2020**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DI KITCHEN SECTION**

**OLEH**

**NAMA : ROBY ANGGARA PUTRA**

**NIM : 117109349**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : D III PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Jurusan**

**(Hermawan Prasetyanto, S.SOS, S.ST, M.M)**

**NIDN .0516057102**

**Dosen Pembimbing**

**(DRA. Sri Larasati. MM)**

**NIDK. 8818033420**

**BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DI KITCHEN SECTION**



**OLEH**

**NAMA : ROBY ANGGARA PUTRA**

**NIM : 1171089349**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : D III PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan didepan penguji**

**Dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal**

**19 Agustus 2020**

**Penguji**

**(DRA. Sri Larasati. MM)**

**NIDK. 8818033420**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

**(Drs. Prihatno. M.M.)**



**NIDN : 0526125901**

## KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan hanya bagi Allah SWT, Pemelihara seluruh alam raya, yang atas limpahan rahmat, taufik dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan praktek kerja lapangan di hotel Jambu Luwuk Yogyakarta dengan baik. Penulisan laporan ini disusun guna memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

Dengan dorongan dan bantuan maka penulis ingin mengucapkan banhak terima kasih kepada:

1. Kepada Ibu Larasati selaku dosen pembimbing penyusun Tugas Akhir yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
2. Bapak Dr. Prihatno,MM selaku ketua sekolah tinggi pariwisata ampta Yogyakarta.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.SOS, S.ST, M.M selaku ketua jurusan Perhotel D3.
4. Seluruh staff di F & B Departement Hotel Merapi Merbabu Hotel Yogyakarta yang telah mendukung dan memberi banyak ilmu dalam penyusunan Tugas Akhir.
5. Kepada orang tua dan segenap teman-teman yang senantiasa selalu memberikan semangat dan dukungan agar penulisan laporan praktek kerja lapangan ini dapat terselesaikan dengan cepat.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan praktek kerja lapangan ini sehingga diperlukan saran dan kritik yang membangun dan diharapkan dapat berguna untuk diperbaiki dimasa mendatang. Akhir kata segala puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa penulis ucapkan semoga laporan praktek kerja lapangan ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, 29 Juli 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

COVER	
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A...Latar Belakang.....	1
B...Rumusan Masalah.....	2
C... Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	2
D...Manfaat Praktek Kerja Lapangan .....	3
BAB II LANDASAN TEORI.....	5
A...Gambaran Umum Perusahaan Hotel.....	5
1....Pengertian Industri Perhotelan .....	5
2....Karakteristik Hotel .....	6
3....Jenis – Jenis Hotel.....	7
4....Ruang Lingkup Usaha Perhotelan .....	13
B... Gambaran Umum <i>Food and Beverage product Departement</i> .....	17
1....Pengertian <i>Food and Beverage Departement</i> .....	17

2....Hubungan <i>F&amp;B Department</i> dengan <i>Departemen</i> lain .....	18
3....Struktur Organisasi dalam <i>Food and Beverage Departement</i> .....	20
<b>BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA</b> .....	<b>25</b>
A...Gambaran Hotel Merapi Merbabu Yogyakarta .....	25
1....Sejarah Merapi Merbabu Yogyakarta .....	25
2....Lokasi Hotel Merapi Merbabu Yogyakarta .....	26
3....Fasilitas Hotel Merapi Merbabu Yogyakarta .....	27
B...Deskripsi Departemen Tempat PKL .....	29
C...Struktur Organisasi dan Tugas Tanggung Jawab Tempat PKL .....	30
D...Pelaksanaan Kerja Harian .....	33
E... Jadwal Kerja .....	35
F... Analisis Pelaksanaan Kerja .....	35
<b>BAB IV PENUTUP</b> .....	<b>51</b>
A...Kesimpulan .....	51
B...Saran .....	53
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>54</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Standar Recipe Bumbu Kuning .....	37
Tabel 3.2 Standar Recipe Mengolah Paha Ayam .....	38
Tabel 3.3 Standar Recipe Pengolahan Tahu dan Tempe .....	39
Tabel 3.4 Standar Recipe Sambal Terasi .....	40
Tabel 3.5 Standar Recipe Nasi Timbel .....	42
Tabel 3.6 Standar Recipe Sayur Asam .....	43



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tugas dan Tanggung Jawab Organisasi Hotel .....	21
Gambar 3.1 Struktur Organisasi Merapi Merbabu Hotel Yogyakarta .....	30

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kondisi Kitchen Merapi Merbabu Hotel .....	54
Lampiran 2. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan di dalam Chiller .....	54
Lampiran 3. Plastik Wrap Pembungkus Makanan .....	54
Lampiran 4. Surat Sertifikat PKL.....	55

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu bidang usaha yang berkembang pesat di Yogyakarta. Salah satu dampak positif dari perkembangan pariwisata adalah bermunculannya hotel-hotel di Yogyakarta. Industri perhotelan merupakan salah satu usaha jasa pelayanan yang besar di bidang pariwisata yang menyediakan pelayanan kamar, makanan, minuman dan fasilitas yang disediakan hotel tersebut.

Dan hotel tersebut harus memberikan pelayanan yang terbaik contohnya dalam pelayanan makanan dan minuman. Pelayanan yang diberikan harus menarik agar tamu yang menginap memiliki kesan tersendiri dan menjadi nilai *plus* bagi hotel tersebut. Salah satu bagian yang bertanggung jawab dalam pelayanan tersebut adalah *Food and Beverage Product (F&B Product)*

*F&B Product* adalah departemen yang sangat penting di sebuah hotel, karena bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang di hidangkan kepada tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang berkunjung ke restaurant hotel tersebut. Selain itu *F&B Product* 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 restoran yang berada di hotel tanpa menyewa kamar terlebih dahulu. Begitu juga dengan Hotel Merapi Merbabu

Yogyakarta yang menyediakan pelayan dalam *F&B Product* memiliki tugas dan tanggung jawab yang tidak jauh berbeda dengan hotel-hotel lainnya, yaitu sebagai penyedia makanan dan minuman bagi tamu hotel dan juga berfungsi sebagai penambah pendapatan hotel selain dari pendapatan penjualan kamar. Dan juga Hotel Merapi Merbabu memiliki pelayanan yang berbeda dengan menekankan pada pengolahan dan penyajian menu *Ala Carte* yang memberikan ciri khas tersendiri dalam pelayan *F&B Product* tersebut. Untuk menunjang kelancaran operasional di *F&B Product Department* Hotel Merapi Merbabu menyediakan peralatan peralatan modern dan lengkap sesuai kegunaannya.

Dari uraian penjelasan diatas, penulis tertarik untuk melakukan kajian yang lebih mendalam berkaitan dengan pengolahan menu *Ala Carte* di Hotel Merapi Merbabu dalam *Food & Beverage Departement*. Kajian ini akan diangkat menjadi sebuah topik untuk Laporan Tugas Akhir dan sebagai syarat kelulusan yang selanjutnya akan diberi judul “ Pengolahan Menu Nasi Timbel ”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah disebutkan di atas, maka di peroleh beberapa pokok permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana prosedur pengolahan dan penyajian menu Nasi Timbel sesuai dengan pesanan tamu di Merapi Merbabu Hotel?

2. Kegagalan dalam pengolahan menu Nasi Timbel untuk tamu di Merapi Merbabu Hotel.

### **C. Tujuan PKL**

Latar belakang dan rumusan masalah yang telah penulis sebutkan di atas, maka tujuan yang ingin di capai antara lain :

1. Mengetahui prosedur pengolahan dan penyajian menu Nasi Timbel sesuai dengan pesanan tamu di Merapi Merbabu Hotel.
2. Mengetahui kegagalan dalam pengolahan Nasi Timbel sesuai dengan pesanan tamu di Merapi Merbabu Hotel.

### **D. Manfaat PKL**

1. Bagi mahasiswa STP AMPTA
  - a. Sebagai salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta.
  - b. Untuk mengetahui perbandingan antara praktek kerja di lapangan dengan teori yang di dapatkan di STP AMPTA Yogyakarta.
  - c. Untuk mengembangkan dan memperluas wawasan tentang dunia perhotelan terutama di *Food & Beverage Departement*
  - d. Untuk menerapkan teori yang di berikan di STP AMPTA Yogyakarta di lapangan.

- e. Untuk mengembangkan kemampuan yang di miliki sebagai bekal masa depan.

## 2. Bagi STP AMPTA Yogyakarta

- a. Dapat menjadikan tinjauan dan dikaji khususnya dalam bidang perhotelan (*Food & Beverage product*).
- b. Dapat menjadi referensi bagi mahasiswa lain yang berkecimpung di bidang perhotelan khususnya di *Food & Beverage Departement*.

## 3. Bagi Hotel Merapi Merbabu

- a. Mendapat saran dan masukan sehingga dapat menambah kinerja yang sudah baik menjadi lebih baik.
- b. Dapat membawa nama baik Hotel Merapi Merbabu saat seorang mahasiswa melakukan PKL di Hotel Merapi Merbabu.
- c. Meninjau Sumber Daya Manusia (SDM) sebagai dasar perekrutan pegawai setiap mahasiswa yang melakukan PKL di Hotel Merapi Merbabu.
- d. Hotel Merapi Merbabu mendapat tambahan tenaga operasional sehingga semua pekerjaan akan lebih cepat terselesaikan.