

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**PENGATURAN WAKTU DALAM PROSES PENGOLAHAN MAKANAN**  
**DI ATRIUM PREMIERE HOTEL YOGYAKARTA**

Periode 26 Agustus 2019 - 26 Febuari 2020

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



**NAMA : SARA NOVIKA PRIHASTINA**

**NIM : 117109350**

**PRODI : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

**2020**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**MENGATUR WAKTU DALAM PROSES PENGOLAHAN MAKANAN**  
**DI ATRIUM PREMIERE HOTEL YOGYAKARTA**  
**Periode 26 Agustus 2019 - 26 Febuari 2020**



Oleh :

Nama : Sara Novika Prihastina  
NIM : 117109350  
Program Studi : Perhotelan

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
**2020**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**PENGATURAN WAKTU DALAM PROSES PENGOLAHAN MAKANAN**

**DI ATRIUM PREMIERE HOTEL YOGYAKARTA**

**Periode 26 Agustus 2019 - 26 Febuari 2020**

**Oleh :**

**NAMA : Sara Novika Prihastina**

**NIM : 117109350**

**PRODI : PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Jurusan**

**Dosen Pembimbing**

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

**(Nikasius Jonet Sinangjoyo, M.Si.)**

**NIDN. 0516057102**

**NIDN. 0518117401**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**MENGATUR WAKTU DALAM PROSES PENGOLAHAN MAKANAN**  
**DI ATRIUM PREMIERE HOTEL YOGYAKARTA**  
**Periode 26 Agustus 2019 - 26 Febuari 2020**

**Oleh :**

**NAMA : Sara Novika Prihastina**

**NIM : 117109350**

**PRODI : PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan didepan penguji**

**dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal**

.....

**Penguji**

**(Nikasius Jonet Sinangjoyo, M.Si.)**

**NIDN. 0518117401**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

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

**NIDN. 0526125901**

## **KATA PENGANTAR**

Segala puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, Pemelihara seluruh alam raya, yang atas limpahan rahmat, taufik dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan praktek kerja lapangan di Atrium Premiere Hotel 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 banyak terima kasih kepada:

1. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
2. Bapak Nikasius Jonet Sinangjyo, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan saran dan bijak dalam memberikan bimbingan dari awal hingga persiapan sampai penulisan laporan selesai.
3. Kepada kedua orang tua dan segenap teman-teman yang senantiasa memberikan semangat dan dukungan agar penulisan laporan praktek kerja lapangan ini dapat terselesaikan.

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 penulis ucapkan kepada Allah SWT semoga

laporan praktek kerja lapangan ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, 11 Februari 2020

Sara Novika Prihastina

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporan Praktek Kerja Lapangan ini, Penulis persembahkan kepada :

1. Keluarga dan kedua orang tua saya yang senantiasa selalu mendukung dan selalu sabar selama saya menjalani masa perkuliahan.
2. Kepada Ibu Luky Ambarwati selaku General Manager, Bpk. Insan selaku HRD, Chef Dimas Wicaksono selaku Excektive Chef Atrium Premiere Hotel dan seluruh jajaran head of departement Atrium Premiere Hotel atas bimbingan dan pembelajaran selama saya berkerja sama dengan Atrium Premier Hotel saya ucapkan termikasih banyak.
3. Para staff Kitchen Atrium Premier, Chef Dimas, Mas Rifky, Mas Surya, Mas Miftah, Alfian, Mas Riky dan seluruh jajaran staf yang tidak bisa penulis tulis satu per satu dan manajemen Atrium Premiere Hotel atas bimbingan dan pembelajarannya selama ini, dan juga pihak – pihak yang telah membantu dan mendukung dalam menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Lapangan Ini, saya ucapkan terima kasih.
4. Untuk almamater STP AMPTA yang telah memberikan pengetahuan baru dan pembelajaran kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini.

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan .....	3
BAB II PEMBAHASAN .....	4
A. Gambaran Umum Perusahaan Hotel.....	4
1. Pengertian Industri Hotel.....	4
2. Karakteristik Hotel .....	5
3. Jenis-Jenis Hotel.....	6
B. Gambara Umum <i>Food and Baverage Product Departement</i> .....	14
1. Pengertian <i>Food and Baverage Departement</i> .....	14
2. Hubungan <i>F&amp;B Departement</i> dengan <i>Departemen</i> lain .....	15
3. Strukstur Oganisasi dalam <i>Food and Baverage Departement</i> . .....	17
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA .....	20
A. Deskripsi Atrium Premiere Hotel .....	20
1. Sejarah Atrium Premiere Hotel .....	20
2. Karakteristik dan Fasilitas Hotel .....	21

<i>B. Food and Beverage Departement</i> .....	22
<i>C. Job Descreption</i> Objek PKL.....	24
D. Jadwal Kerja <i>Kitchen Atrium Premiere</i> .....	25
E. Pelaksanaan Harian Kerja .....	26
F. Analisisi Pelaksanan Kerja.....	28
BAB IV PENUTUP .....	38
A. Kesimpulan .....	38
B. SARAN.....	39
DAFTAR PUSTAKA .....	40
LAMPIRAN.....	41

# BAB I

## PRNDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Sektor pariwisata di Yogyakarta yang salah satunya bisnis usaha penginapan merupakan bidang usaha yang memiliki perkembangan yang cukup pesat. Hal ini ditandai dengan semakin meningkatnya hote-hotel baru di wilayah Yogyakarta. Industri perhotelan merupakan usaha jasa pelayanan yang menyediakan pelayanan kamar, makanan, minuman dan fasilitas yang penunjang lain. Dalam perannya hotel tidak hanya menjual jasa pelayanan namun juga dalam bentuk produk barang yang meliputi kamar, fasilitas rekreasi, *meeting room* serta barang berupa makanan dan minuman.

Adapun departemen yang bertanggung jawab terhadap pengolahan produk makanan dan minuman yaitu food and beverage product (F&B Product). beberapa tugas utama dari F&B Product yaitu melakukan persiapan atau perencanaan untuk membuat makanan mulai dari proses usulan pengadaan bahan, penyimpanan hingga proses pembuatannya. Dalam lingkup tanggung jawabnya F&B Product selalu memperhatikan waktu yang cepat serta tepat agar bahan makanan yang diolah tetap terjaga kualitasnya. Berkaitan dengan pengaturan waktu tersebut akan menghasilkan produk yang berkualitas. Produk yang berkualitas meliputi tampilan masakan, cita rasa, tidak terkontaminasi dengan aroma dan rasa dari bahan makanan lain, hygiene dan sanitasi. Hasil olahan makan yang berkualitas tersebut tentunya akan meningkatkan citra positif hotel dimata para tamu. Dengan demikian

penulis tertarik untuk melakukan praktek kerja lapangan di bagian F&B Product terkait pengaturan waktu yang cepat dan tepat dalam pengolahan bahan makanan.

### **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka masalah tersebut dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana pentingnya mengatur waktu dalam proses pengolahan makanan dengan cepat dan tepat ?
2. Apa saja kendala dalam mengatur waktu dalam proses pengolahan makanan dengan cepat dan tepat ?
3. Apa saja solusi dalam menangani kendala dalam mengatur waktu dalam proses pengolahan makanan dengan cepat dan tepat ?

### **C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan penulis, maka dari itu penulis memiliki tujuan antara lain :

1. Untuk mengetahui pentingnya dalam mengatur waktu yang cepat dan tepat dalam proses pengolahan makanan.
2. Untuk mengetahui kendala pengaturan waktu dalam proses pengolahan makanan.
3. Untuk mengetahui solusi dalam menangani kendala dalam mengatur waktu yang cepat dan tepat saat proses pengolahan makanan.

#### **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan**

Manfaat yang akan diperoleh dari pembahasan ini antara lain :

1. Manfaat bagi objek PKL.

Sebagai bahan pertimbangan dalam pemecahan masalah yang dihadapi saat bekerja khususnya *F&B Product*.

2. Manfaat bagi STP AMPTA.

Sebagai bahan acuan mengajar yang relevan dan bermanfaat bagi pelajar yang ingin menggeluti dunia kepariwisataan yang menyangkut *Food and Beverage Departement*. Dan diharapkan hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan kalangan masyarakat umum.

3. Manfaat bagi penulis.

Sebagai tambahan wawasan untuk saya sebagai kegiatan penelitian dan juga sebagai syarat untuk dapat menempuh ujian akhir.