

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
LOTUS DESARU BEACH RESORT & SPA

Periode 20 September 2019 – 11 Maret 2020



OLEH

NAMA : SUKMA MURNIATI RIANA
NIM : 117109352
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN(DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2020

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
LOTUS DESARU BEACH RESORT & SPA
Periode 20 September 2019 – 11 Maret 2020



OLEH

NAMA : SUKMA MURNIATI RIANA

NIM : 117109352

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN(DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD PRODUCT SECTION
LOTUS DESARU BEACH RESORT & SPA
Periode 20 September 2019 – 11 Maret 2020**

OLEH

**NAMA : SUKMA MURNIATI RIANA
NIM : 117109352
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN(DIII)**

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

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

Dosen Pembimbing

**(Dr.Saryani.M.Si)
NIDN . 0517066001**

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI SECTION FOOD PRODUCT
LOTUS DESARU BEACH RESORT & SPA
Periode: 20 September 2019 - 10 Maret 2020**



OLEH

NAMA : SUKMA MURNIATI RIANA

NIM : 117109352

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN(DIII)

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal

Penguji

(Dr.Saryani.M.Si)

NIDN. 0517066001

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs.Prihatno,M.M.)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, sehingga penulis dapat membuat dan menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan di Lotus Desaru Beach Resort and Spa dengan baik dan tepat waktu.

Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan menyelesaikan PKL (Praktek Kerja Lapangan) bagi para mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta.

Praktek kerja ini merupakan salah satu upaya dalam menjalin kerjasama yang baik dalam bidang pariwisata khususnya dalam bidang perhotelan. Dan kami harap praktek kerja ini akan memberi banyak manfaat bagi kami para mahasiswa maupun bagi pembaca.

Kemudian Penulis senantiasa mengucapkan terima kasih, kepada pihak-pihak yang telah membantu dan mewujudkan penyelesaian Laporan praktek kerja lapangan ini, diantaranya :

1. Ibu Dr.Saryani.M.Si selaku Dosen Pembimbing selama proses penyusunan Tugas Akhir
2. Bapak Drs. Prihatno,MM selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M selaku Ketua Jurusan perhotelan yang memberi saran -saran sewaktu PKL.
4. Ibu Angela Ariani, S.H., M.M selaku Koordinator Training dan Humas yang selalu memberikan info mengenai tempat yang tersedia untuk training.

5. Seluruh staff Hotel Lotus Desaru Beach Resort & Spa yang membimbing saya selama di sana serta memberikan ilmu yang bermanfaat untuk masa depan saya didunia perhotelan terkhususnya kitchen.
6. Orang Tua dan Keluarga selaku penyemangat saya yang membuat saya semangat menjalani masa – masa PKL di Lotus Desaru Beach Resort & Spa.
7. Teman-teman yang selalu membantu saya di tempat PKL dan memberikan kenyamanan selama PKL.

Semoga laporan praktek kerja lapangan di Lotus Desaru Beach Resort & Spa berguna dan bermanfaat bagi pembaca. Penulis menyadari bahwa didalam laporan praktek kerja lapangan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk kesempurnaan laporan ini. Penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi kita semua Aamiin.

Yogyakarta, 09 Juli 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	xi

BAB I PENDAHULUAN

A.Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	3
1. Manfaat bagi Mahasiswa	3
2. Manfaat bagi Akademik	3
3. Manfaat bagi Perusahaan	4

BAB II LANDASAN TEORI

A. Gambaran Umum Hotel

1. Pengertian Hotel	5
2. Karakteristik Hotel.....	5
3. Jenis hotel	6

B. Gambaran *Food and Beverage Department*

1. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	11
2. Tujuan <i>Food and Beverage Departement</i>	13
3. Fungsi <i>Food And Beverage Departement</i>	15
4. Hubungan <i>Food And Beverage Departement</i>	15
5. Pengertian Kitchen Hotel.....	20
6. Organisasi Kitchen.....	22
7. Jenis Dapur	26
8. Departemen-Departemen di Hotel Bintang Lima	27

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANAGAN

A. Deskripsi Lokasi Praktek Kerja Lapangan.....	31
1. Gambaran Umum Hotel Lotus Desaru Beach and Resort.....	31
2. Klasifikasi Dan Lokasi Hotel	32

3. Jumlah Kamar.....	33
4. Fasilitas <i>F&B Department</i> Lotus Desaru Beach Resort and Spa.....	33
5. Fasilitas Lotus Desaru Beach Resort and Spa.....	35
B. Gambaran food and beverage product di Lotus Desaru Beach Resort	41
C. Struktur Organisasi F&B Dept Mercure Bali Nusa Dua.....	47
D. Job Description objek PKL.....	37
E. Jadwal Kerja	49
F. Pelaksanaan Kerja Harian.....	49
 BAB IV PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	55
B. Saran	55
 DAFTAR PUSTAKA.....	 56
 LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.2 Metting Hall	39
-------------------------------------	-----------

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pada awalnya hotel adalah sebuah rumah biasa yang disewakan untuk penginapan. Pada masa itu hotel tidak menyediakan makan dan minum bagi para tamunya. Pendapatan utama hotel semata-mata dari penyewaan kamar. Kemudian dalam perkembangannya, untuk meningkatkan pelayanan terhadap tamu, pengelola hotel mulai memikirkan pelayanan makan dan minum dengan tanpa mengharapkan keuntungan dari sektor layanan ini. Bersama jalannya waktu, ternyata pelayanan makan dan minum dihotel merupakan salah satu daya tarik bagi para tamu yang datang menginap. Untuk menarik pengunjung lebih banyak lagi maka para pengelola hotel mulai memikirkan pengembangan makan dan minum. Semakin lama pelayanan makan dan minum ini dapat menjadi sumber penghasilan tambahan dan cukup mendatangkan keuntungan bagi hotel. Pada akhirnya pengelola hotel memberi perhatian lebih terhadap sektor ini. Pengelola hotel mulai memikirkan adanya sistem pengolahan makanan dan minuman yang ahli, cara pelayanan yang professional, dan tempat makanan serta minuman diolah. Pada masa ini muncul yang namanya dapur (*kitchen*) di hotel.

Dapur hotel merupakan salah satu bagian hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi makanan. Dapur hotel memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel. Dapur hotel dibagi menjadi beberapa sub bagian yang mempunyai fungsi dan tugas sesuai dengan

jenis makanan yang harus disiapkan, seperti, *soup, vegetable, sauce, pastry, pantry dan butcher*. Dalam mengolah makanan, seorang karyawan dapur atau juru masak harus mengerti tentang kesehatan dan kebersihan, pengetahuan memasak, standar resep, standar pelayanan penggunaan alat dapur dan hal lain tentang makanan. Dengan produksi makanan yang baik maka tamu akan tetap berlangganan pada hotel itu.

Untuk menjaga produk tetap baik juru masak harus menjaga bahan makanan . Makanan berkualitas bukan dinilai dari harganya yang mahal, melainkan makanan yang berkualitas adalah makanan yang mengandung gizi seimbang (bergizi) dan tentu saja mempunyai kandungan protein, karbohidrat, dan vitamin yang cukup bagi tubuh. Menurut Almatsier (2004:3) yang dikutip oleh Marmi mengatakan, zat gizi adalah ikatan kimia yang diperlukan oleh tubuh untuk melakukan fungsinya yaitu karbohidrat, lemak, dan protein berfungsi sebagai sumber energi atau penghasil energi yang bermanfaat untuk menggerakkan tubuh dan proses metabolisme di dalam tubuh, zat gizi yang berfungsi sebagai pembentuk sel-sel pada jaringan tubuh manusia dan memelihara jaringan tersebut, serta mengatur proses-proses kehidupan merupakan fungsi dari kelompok zat gizi seperti protein, lemak, mineral, vitamin dan air. 4 Hubungan antara nutrisi fungsi tersebut dalam tubuh dan makanan penting sebagai pemasok dalam tubuh. Menjaga kualitas bahan juga tidak kalah penting untuk membuat hidangan tersebut agar tetap terjaga kualitasnya.

Dalam pelaksanaanya hotel tidak dapat menjaga cita rasa tetap stabil dan tingkat kesehatan serta gizi yang ada didalam hidangan yang disajikan kepada

pelanggan. Sebagian hotel beranggapan menurunnya cita rasa serta nilai gizi yang ada didalam makanan diakibatkan dari berbagai permasalahan seperti sulitnya mendapatkan bahan-bahan berkualitas, harga yang tiba-tiba naik tinggi serta adanya pegawai yang bekerja tidak sesuai *SOP*. Dari latar belakang tersebut penulis tertarik melakukan analisis serta praktek kerja lapangan di Lotus Desaru Beach Resort & Spa.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana cara mengatasi bahan yang sulit di dapat serta mempertahankan gizi makanan tanpa mempengaruhi rasa makanan ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Ingin mengetahui bagaimana cara mempertahankan cita rasa pada makanan, Kesehatan gizi makanan, Karena untuk mengatasi bahan sulit didapat dan ingin mengetahui bagaimana ccara menjaga *hygiene and sanitasi*.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a) Mahasiswa mendapatkan ilmu untuk menyelesaikan masalah yang timbul di bagian *food product*.
 - b) Untuk memenuhi syarat dalam ujian Tugas Akhir.
2. Manfaat bagi Akademik

Akademik mampu memahami seberapa besar kesiapan mahasiswa dalam bersaing di dalam dunia industri *food and baverage product*.

3. Manfaat bagi Perusahaan

Perusahaan dapat menyaring beberapa mahasiswa yang sudah Praktek Kerja Lapangan (PKL) di perusahaanya, untuk menjadi pegawai di perusahaan tersebut.