

LAPORAN TUGAS AKHIR

**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR BANQUET KITCHEN UNTUK
MENUNJANG OPERASIONAL *FOOD & BEVERAGE PRODUCT*
DI HOTEL HYATT REGENCY
YOGYAKARTA**



**NAMA : MARIA BERNADETTA
SETYONINGSIH**

NIM : 120109737

PRODI : D III

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

LAPORAN TUGAS AKHIR

**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR BANQUET KITCHEN UNTUK
MENUNJANG OPERASIONAL *FOOD & BEVERAGE PRODUCT*
DI HOTEL HYATT REGENCY
YOGYAKARTA**

**Untuk Memenuhi Syarat Guna Menyelesaikan
Program Diploma III Perhotelan di STP AMPTA**



OLEH

**NAMA : MARIA BERNADETTA
SETYONINGSIH
NIM : 120109737
PRODI : D III
JURUSAN : PERHOTELAN**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR BANQUET KITCHEN UNTUK
MENUNJANG OPERASIONAL *FOOD & BEVERAGE PRODUCT*
DI HOTEL HYATT REGENCY
YOGYAKARTA

OLEH

NAMA : Maria Bernadetta Setyoningsih
NIM : 120109737
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D III)



Telah Disetujui Oleh :

Ketua Program Studi Perhotelan

(Dra. Heni Susilawati, M.M)
NIDN . 0505026202

Dosen Pembimbing

(Sahlit Sugesti, S. SHT, M.M)
NIDN .0510108403

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR BANQUET KITCHEN UNTUK
MENUNJANG OPERASIONAL *FOOD & BEVERAGE PRODUCT*
DI HOTEL HYATT REGENCY
YOGYAKARTA



OLEH

NAMA : Maria Bernadetta Setyoningsih
NIM : 120109737
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D III)

Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan Lulus

Pada tanggal 06 Juni 2023

Penguji

(Sahlit Sugesti, S. SHT, M.M)

NIDN. 0510108403

Mengetahui
Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M.)

NIDN .0526125901

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karuniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan baik. Laporan ini dibuat untuk memenuhi persyaratan kelulusan.

Dalam penyusunan laporan *Praktek Kerja Lapangan* ini, tentu tak lepas dari pengarahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Penulis berharap agar laporan ini dapat berguna dan menabahnya wawasan serta pengetahuan khususnya bagi penulis, dan umumnya bagi para pembaca. Untuk itu, perkenankan penulis menyampaikan rasa hormat dan terimakasih kepada:

1. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta
2. Ibu Dra.Heni Susilowati,.MM selaku ketua jurusan Perhotelan dan Dosen Pembimbing Akademik
3. Ibu Sahlit Sugesti, S. ST,.M.M selaku dosen pembimbing laporan akhir.
4. Bapak Wilis selaku *General Manager* Hotel Hyatt Regency Yogyakarta
5. I Wayan Durma selaku *Excecutive Chef*
7. Seluruh *Staff Kithen* di Hyatt Regency Yogyakarta yang dengan sabar telah membimbing dan mengajarkan ilmu baru kepada penulis
8. Bapak Dian Arfendi, selaku *Sous Chef* yang dengan sabar telah memberikan banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat
9. Bapak Wahid, selaku *Chef de Partie* yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat

10. Bapak Catur , selaku *Commis* yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat
11. Bapak Yudiantoro, selaku *Commis* yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat
12. Bapak Danu, selaku *Commis* yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna dikarenakan terbatasnya pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk saran serta masukan bahkan kritik yang membangun dari berbagai pihak. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan semua pihak.

Yogyakarta, 20 Februari 2023

(Maria Bernadetta Setyoningsih)

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian Tugas Akhir.....	3
D. Manfaat Penelitian Tugas Akhir	3
BAB II	5
LANDASAN TEORI.....	5
A. Gambaran Umum Hotel	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Karakteristik Hotel	6
3. Jenis Hotel.....	7
B. GAMBARAN UMUM FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT.....	8
1. Pengertian Food and Beverage Departemen	8
2. Bagian-Bagian Food And Beverage Department.....	9
3. Tujuan dan Manfaat Food And Beverage Department.....	10

BAB III.....	13
GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN.....	13
A. Sejarah Hyatt Regency Yogyakarta	13
1. Sejarah Hyatt Regency Yogyakarta	16
2. Logo Hotel Hyatt Regency Yoogyakarta.....	17
3. Visi dan Misi Perusahaan.....	18
4. Lokasi Hotel Hyatt Regency Yogyakarta	18
5. Fasilitas Hotel Hyatt Regency Yogyakarta.....	19
6. Struktur Organisasi Hyatt Regency Yogyakarta.....	27
B. Food and Beverage Departement Hyatt Regency Yogyakarta.....	28
1. Struktur Organisasi di Food and Beverage Departement Hyatt Regency Yogyakarta	28
2. Bagian-Bagian <i>Food and Beverage Product Departement</i> Hyatt Regency Yogyakarta	31
C. Standar Operasional Prosedur Banqut Kitchen di Hyatt Regency Yogyakarta.....	35
1. Tata Tertib di Banquet Kitchen Hyatt Regency Yogyakarta.....	35
2. Tugas Dan Tanggung Jawab <i>Banquet Kitchen</i>	36
3. Jadwal Kerja <i>Banquet Kitchen</i>	36
4. Ketentuan dan Peraturan yang diterapkan Di <i>Banquet Kitchen</i> Hyatt Regency Yogyakarta.....	39

BAB IV	40
HASIL PEMBAHASAN.....	40
A. Peranan Banquet Kitchen dalam menunjang Operasional Hotel Hyatt Regency Yogyakarta	40
1. Definisi Event.....	42
2. Tahap-tahap Pelaksanaan Event Kitchen Banquet.....	43
3. <i>Coffe break</i>	43
B. Penerapan SOP Banquet Kitchen dalam menunjang Operasional Hotel Hyatt Regency Yogyakarta	39
BAB V.....	46
Penutup	46
A. Kesimpulan.....	46
B. Saran.....	47
Daftar Pustaka.....	48
LAMPIRAN.....	50

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan suatu akomodasi yang dikelola secara komersial untuk penginapa dan pelayanan. Maka dari itu sangat dibutuhkanlah fasilitas akomodasi yang memadai bagi masyarakat umum dengan fasilitas jasa penginapan, penyedia makan dan minum, jasa layanan kamar, setara jasa pencucian pakaian. Fasilitas ini diperuntukan bagi mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang ada di hotel itu.

Perkembangan perkembangan hotel- hotel di pusat kota Yogyakarta sangatlah pesat dan mereka bersaing ketat untuk mendapatkan pasar wisatawan baik yang menggunakan jasa kamar hingga fasilitas bisnis yang ditawarkan oleh hotel. Di dalam hotel ada *department* yaitu, *Food and Beverage Product Department* . *Department* ini bertugas menyiapkan dan mengolah semua kebutuhan makan .

Food and Beverage Product Departement terdapat 5 bagian yaitu: *Cold Kitchen, Butcher, Pastry section, Main Kitchen, Banquet Kitchen dan Restorant*. *Banquet* adalah bagian yang mempersiapkan, mengolah dan menyajikan produk *appetizer, soup, dan maincourse* dalam porsi yang banyak .

Penyajian produk *Banquet Kitchen* pada saat *lunch, dinner, wedding event, Coffe Break* dan juga dijual bebas untuk tamu yang datang ke hotel. Dan di hidangkan di *Resturant, pool side, Merapi garden* dalam bentuk *buffet, stall* atau *live cooking*.

Resturant sendiri ada yang berlokasi dalam suatu hotel, kantor maupun pabrik, dan banyak juga yang berdiri sendiri di luar bangunan itu. *Restaurant* menyajikan *menu-menu A la carte, Tasting Menu*, dan *snack* berbeda dengan *Banquet Kitchen* yang biasanya disiapkan untuk mengola *menu-menu* dalam porsi banyak. Dalam sebuah *restaurant*, selain rasa dan kebersihan dari product yang dijual pelayanan juga menjadi faktor penting dalam menentukan kepuasan tamu. Salah satunya adalah ketepatan waktu dalam menyajikan pesanan tamu dan tersedianya produk .

Hal-hal diatas yang menjadikan alasan penulis untuk membahas lebih dalam tentang peranan *Banquet Kitchen* dan tugas yang ada di *Banquet Kitchen* yang masih kurang dari *standard operasional procedure* pada area kerja dan produk makan di area kerja. Maka penulis mengambil Judul “Standar Operasional Prosedur *Banquet Kitchen* Untuk Menunjang Operasional *Food & Beverage Product* Di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas, rumusan masalah yang akan diuraikan adalah:

1. Bagaimana peranan *Banquet Kitchen* dalam menunjang operasional Hotel di Hyatt Regency Yogyakarta ?
2. Bagaimana penerapan SOP *Banquet Kitchen* dalam menunjang operasional Hotel di Hyatt Regency Yogyakarta ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Tujuan penulis melakukan Penelitian Tugas Akhir ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana peranan *Banquet Kitchen* dalam menunjang operasional di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta
2. Untuk mengetahui pentingnya penerapan SOP *Banquet Kitchen* dalam menunjang operasional Hotel di Hyatt Regency Yogyakarta.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi mahasiswa

- a. Mahasiswa dapat mengaplikasikan dan meningkatkan ilmu yang diperoleh di praktek kerja lapangan.
- b. Menambah wawasan setiap mahasiswa mengenai dunia industry hotel.
- c. Menambah upan balik untuk meningkatkan kualitas Pendidikan

2. Manfaat bagi akademik

- a. Mendapatkan umpan balik untuk meningkatkan kualitas Pendidikan
- b. Terjalin hubungan baik antara Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, sehingga semakin dikenal oleh Lembaga Pendidikan sebagai pemasok tenaga kerja.

3. Manfaat bagi perusahaan

- a. Dapat menjalin hubungan baik dengan Lembaga Pendidikan khususnya Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, sehingga semakin dikenal oleh Lembaga Pendidikan sebagai pemasok tenaga kerja.
- b. Memperoleh tenaga-tenaga baru dari Lembaga Pendidikan melalui mahasiswa yang sedang dan telah melakukan praktek kerja lapangan.

