

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT* PROSES
***HANDLE BREAKFAST* HOTEL IBIS STYLES YOGYAKARTA**



OLEH:

NAMA : NAUFAL FAUZIYAH

NIM : 118109464

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D - III PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT* PROSES
***HANDLE BREAKFAST* HOTEL IBIS STYLES YOGYAKARTA**

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



OLEH:

NAMA : NAUFAL FAUZIYAH

NIM : 118109464

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D - III PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*

PROSES HANDLE BREAKFAST

HOTEL IBIS STYLES YOGYAKARTA

OLEH:

NAMA : NAUFAL FAUZIYAH

NIM : 118109464

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D - III PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi Perhotelan

(Dra. Heni Susilowati, M.M)

NIDN. 0505026202

Dosen Pembimbing

(Drs. Budi Hermawan, M.M)

NIDN. 0523026601

BERITA ACARA
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*
PROSES *HANDLE BREAKFAST*
HOTEL IBIS STYLES YOGYAKARTA



OLEH:

NAMA : NAUFAL FAUZIYAH
NIM : 118109464
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D - III PERHOTELAN

Telah dipertahankan di depan penguji
Dan dinyatakan LULUS
Pada tanggal:

Penguji,

(Drs. Budi Hermawan, M.M)
NIDN. 0523026601

Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



(Drs. Prihatno, M.M)
NIDN. 0526125961

HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporan tugas akhir ini dipersembahkan kepada:

1. Ibu Titin Kartini, selaku Ibunda penulis yang telah memberikan motivasi dan mendukung penulis baik materi maupun doa.
2. Bapak Hadisman, selaku Ayah kandung penulis yang juga telah memberikan motivasi dan mendukung penulis baik materi maupun doa.
3. Bapak dan Ibu Dosen serta Asisten Dosen di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmu kepada penulis.
4. Saudara dan teman-teman yang telah memberikan dukungan selama penulis menempuh Pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik. Laporan tugas akhir ini diselesaikan sebagai salah satu syarat akademis dalam penyelesaian Pendidikan D - III Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Pada laporan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebanyak-banyaknya atas segala bimbingan dari berbagai pihak dalam menyelesaikan keseluruhan laporan tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M, selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
2. Bapak Budi Hermawan, M.M selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan laporan tugas akhir.
3. Bapak Drs. Prihatno, M.M, selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak Hermawan Tri Wuryanto, selaku *General Manager* hotel Ibis Styles Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada penulis sehingga bisa melaksanakan praktik kerja lapangan di hotel tersebut.
5. Bapak Edi Ronadi, selaku *Head Chef Kitchen* hotel Ibis Styles Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan dan ilmu kepada penulis selama praktik kerja lapangan.

6. Seluruh karyawan hotel Ibis Styles Yogyakarta yang telah membantu dan memberikan tambahan ilmu kepada penulis selama praktik kerja lapangan.
7. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam laporan tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk dapat meningkatkan dan membantu penulis untuk terus berkembang di masa depan. Akhir kata, semoga apa yang telah disusun dalam laporan tugas akhir ini dapat menambah wawasan dan memberikan manfaat bagi penulis lainnya.

Yogyakarta, 19 November 2021

Penulis,

Naufal Fauziyah

DAFTAR ISI

COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktik Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktik Kerja Lapangan	4
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Pengertian Hotel	6
B. Jenis Hotel	7
C. Karakteristik Hotel	9
D. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	10
E. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Department</i>	12
F. Tugas dan Tanggung Jawab <i>Food and Beverage Department</i>	13
G. Hubungan <i>Food and Beverage</i> dengan Departemen lain	20

H. Teori Operasional Kitchen	24
BAB III PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN	28
A. Sejarah Hotel Ibis Styles Yogyakarta	28
B. Fasilitas Hotel Ibis Styles Yogyakarta	29
C. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage</i> Ibis Styles Yogyakarta..	35
D. Deskripsi <i>Food and Beverage</i> Ibis Styles Yogyakarta	37
E. Jadwal Kerja <i>Food and Beverage</i> Ibis Styles Yogyakarta.....	41
BAB IV ANALISI DATA OPERASIONAL FOOD AND BEVERAGE PRODUCT	42
A. Analisis Data Operasional Praktik Kerja Lapangan.....	42
B. Analisa Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan.....	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi Food and Beverage Department	12
Gambar 3.1 Hotel Ibis Styles Yogyakarta	28
Gambar 3.2 Superior Room	29
Gambar 3.3 Deluxe Room	29
Gambar 3.4 Family Room	30
Gambar 3.5 Kolam Renang	30
Gambar 3.6 Cozy Lounge	31
Gambar 3.7 Streets Resto	32
Gambar 3.8 D'beers Garden Restaurant	32
Gambar 3.9 Meeting Room.....	33
Gambar 3.10 Meeting Room	33
Gambar 3.11 Struktur Organisasi Food and Beverage Ibis Styles	34
Gambar 3.12 Hot Kitchen/ Main Kitchen	37
Gambar 3.13 Gardemanger/ Cold Kitchen	37
Gambar 3.14 Butcher	38
Gambar 3.15 Pastry	39
Gambar 3.16 Steward	39
Gambar 3.17 Jadwal Kerja Food and Beverage Product	40

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Sertifikat Praktik Kerja Lapangan
- Lampiran 2 Lembar Penilaian
- Lampiran 3 Dokumen Penulis

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan sumber pendapatan yang bisa diandalkan, sehingga industri pariwisata di Indonesia terus berusaha untuk meningkatkan pelayanan yang terbaik bagi para wisatawan yang berasal dari mancanegara maupun *domestic*. Sebagai akomodasi yang menyediakan jasa penginapan serta makanan dan minuman, hotel mempunyai peran yang cukup besar dalam industri pariwisata. Menurut Bagyono (2020:3), “Hotel termasuk jenis akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi seorang atau sekelompok orang, menyediakan pelayanan penginapan, makanan dan minuman serta layanan lain dengana menyesuaikan perkembangan kebutuhan dan teknologi”. Tujuan dibangun sebuah hotel adalah untuk menciptakan kepuasan tamu dan mendapatkan keuntungan bagi pihak hotel.

Dalam sebuah hotel tentunya banyak departemen yang ada di dalamnya untuk menjalankan operasional hotel yang baik dan memuaskan tamu yang berkunjung. Salah satu departemen yang mempunyai peran penting dalam operasional hotel untuk meningkatkan usaha perhotelan adalah departemen *food and beverage*. Departemen *food and beverage* terbagi menjadi 2 (dua), yaitu: *food and beverage service* dan *food and beverage product*. Departemen *food and beverage product* adalah departemen yang sangat penting dalam industri pariwisata, tanpa adanya

departemen ini para wisatawan akan kesulitan dalam memenuhi kebutuhan makan dan minum. Saat ini banyak tamu yang berkunjung ke hotel tidak untuk menikmati fasilitas kamar tetapi hanya sekedar untuk berkumpul bersama teman, pasangan, dan keluarga dengan menikmati fasilitas *restaurant* yang menyajikan berbagai macam pilihan menu makanan dan minuman.

Menurut Soekresno (2001:8), "*Food and beverage product* adalah totalitas dari makanan dan minuman dan seperangkat atribut lainnya, termasuk di dalamnya ada rasa, warna, aroma makanan, harga, dan lain-lain". Saat wisatawan menginap di hotel mereka juga menantikan menu *breakfast* yang disediakan oleh hotel. Menu sajian untuk *breakfast* yang lezat dan bervariasi dapat menarik tamu untuk tidak mencari variasi di tempat atau hotel lain. Pengolahan departemen *food and beverage product* secara profesional serta teknik memasak bahan makanan yang benar akan menghasilkan hidangan yang berkualitas dalam rasa maupun penampilan. Pada proses membuat hidangan tentunya dilakukan persiapan yang baik agar menghasilkan hidangan yang baik pula. Untuk mengurangi kendala yang bisa terjadi saat menjalankan tugas di departemen *food and beverage product* maka, *staff* harus selalu memperhatikan setiap detail yang dikerjakan dan saling bekerjasama untuk menghasilkan hidangan yang baik.

Breakfast di hotel merupakan salah satu *service* yang disediakan untuk tamu-tamu yang menginap, bahkan juga untuk tamu yang tidak menginap atau hanya sekedar datang menikmati *breakfast* di hotel. Setiap

hotel pasti memiliki hidangan khas nya tersendiri sebagai ciri hotel tersebut. Di hotel Ibis Styles Yogyakarta menu breakfast disajikan dengan cara *buffet* dan dilengkapi dengan beberapa *stall*, seperti: nasi gudeng, nasi kuning, dan lontong sayur. Waktu *breakfast* di hotel Ibis Styles Yogyakarta dilaksanakan pukul 06.30 WIB – 10.00 WIB (*weekdays*) dan pukul 06.30 – 10.30 WIB (*weekend*).

Dalam kesempatan praktik kerja lapangan ini, penulis melakukan praktik kerja di departemen *food and beverage product* hotel Ibis Styles Yogyakarta. Penulis bermaksud menuliskan hasil karya laporan tugas akhir atas dasar fakta-fakta yang penulis peroleh selama melaksanakan praktik kerja lapangan di Hotel Ibis Styles Yogyakarta. Hotel Ibis Styles Yogyakarta merupakan salah satu hotel berbintang 3 (tiga) di jantung kota Yogyakarta. Pada kesempatan ini, penulis akan menuliskan sebuah karya laporan tugas akhir dengan judul “PROSES *HANDLE BREAKFAST* HOTEL IBIS STYLES YOGYAKARTA”.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses *handle breakfast* di hotel Ibis Styles Yogyakarta?
2. Bagaimana kendala yang ada pada saat *handle breakfast* di hotel Ibis Styles Yogyakarta?

C. Tujuan Praktik Kerja Lapangan

1. Mengetahui proses *handle breakfast* di hotel Ibis Styles Yogyakarta.
2. Mengetahui kendala yang ada pada saat proses *handle breakfast* di hotel Ibis Styles Yogyakarta.

D. Manfaat Praktik Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Penulis
 - a. Penulis dapat mengaplikasikan secara langsung ilmu pengetahuan yang didapatkan dari kampus ke dunia perhotelan yang sebenarnya.
 - b. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan yang lebih luas yang tidak didapatkan dari kampus.
 - c. Meningkatkan keahlian dan keterampilan di bidang praktik yang diambil.
2. Manfaat bagi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
 - a. Menambah rekan bisnis bagi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA sehingga mempermudah untuk menjalin kerjasama yang baik.
 - b. Nama Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA menjadi lebih dikenal di industri perhotelan.
 - c. Laporan tugas akhir ini dapat menambah buku bacaan bagi perpustakaan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.
3. Manfaat bagi Hotel Ibis Styles Yogyakarta
 - a. Menambah rekan bisnis bagi hotel sehingga mempermudah untuk menjalin kerjasama yang baik.
 - b. Dapat dengan mudah merekrut pekerja yang memiliki bakat dan pengetahuan yang baik.

- c. Laporan tugas akhir ini dapat memberikan saran untuk memperbaiki kekurangan yang ada di hotel.