LAPORAN TUGAS AKHIR

DI DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

GRAND MERCURE YOGYAKARTA

Periode: 17 Maret 2021 s/d 16 September 2021

NAMA : ADITYA FINALDY

NIM : 118109403

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

GRAND MERCURE YOGYAKARTA

Periode: 17 Maret 2021 s/d 16 September 2021

Untuk Memenuhi Syarat Guna Menyelesaikan

Mata Kuliah LaporanTugas Akhir

NAMA : ADITYA FINALDY

NIM : 118109403

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR DI

FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT

GRAND MERCURE YOGYAKARTA

Periode: 17 Maret 2021 s/d 16 September 2021

OLEH:

NAMA	**: ADITYA FINALDY**
NIM	**: 118109403**
JURUSAN	**: Perhotelan**
PRODI	**: D III**

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi	Dosen Pembimbing
(Dra. Heni Susilowati, M.M.)	(Fian Damasdino , SIP,.M.Sc)
NIDN .0505026202	NIDN . 0525098901

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT

GRAND MERCURE YOGYAKARTA

Periode: 17 Maret 2021 s/d 16 September 2021

OLEH

NAMA	**: Aditya Finaldy**
NIM	**: 118109403**
JURUSAN	**: Perhotelan**
PRODI	**: D III**

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan..... LULUS

Pada tanggal 16/12/21

Penguji

(Fian Damasdino , SIP,.M.Sc)

NIDN .0525098901

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M.)

NIDN .0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia, sehingga laporan TA (Tugas Akhir) ini dapat tersusun hingga selesai.

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

Praktek kerja ini merupakan salah sati 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.

Tidak lupa kami juga mengucapkan banyak teimakasih kepada pihak-pihak yang terkait, yang telah memberi dukungan moral dan juga bimbingannya pada kami. Ucapan terimakasih ini kami tujukan kepada:

1. Bapak Fian Damasdino , SIP,.M.Sc selaku dosen pembimbing PKL yang telah memberikan bimbingan, dukungan dan arahan selama proses berlangsungnya PKL dan penyusunan Laporan Tugas Akhir.
2. Ibu Dra.Heni Susilowati,M.M. selaku ketua program studi yang telah membimbing dalam proses penyusunan Laporan Tugas Akhir.
3. Bapak Bambang Satriawan selaku Executive Sous Chef, Pak Subiyanto, Pak Rico, Pak Sigit, Bu Tika, Bu Wulan , dan selaku staff di Grand Mercure Yogyakarta.

4. Orang tua dan teman-teman yang telah membantu selama pelaksanaan PKL
5. Kakak – kakak saya yang sudah mendukung secara materil dan non materil agar laporan tugas akhir ini segera terselesaikan dengan baik

Penulis menyadari atas ketidak sempurnaan penyusunan laporan tugas akhir ini. Namun penulis tetap berharap laporan ini akan memberikan manfaat bagi para pembaca.

Yogyakarta, 5 November 2021

Aditya Finaldy

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN.....ii

BERITA ACARA UJIAN.....iii

KATA PENGANTAR.....iv

DAFTAR ISI.....vi

DAFTAR TABEL ix

DAFTAR GAMBAR.....x

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....1

B. Rumusan Masalah.....2

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan 2

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan 2

1. Manfaat bagi Mahasiswa 3

2. Manfaat bagi Akademin.....3

3. Manfaat bagi Perusahaan 3

E. Tempat Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan 3

BAB II LANDASAN TEORI

A. Gambaran Umum Hotel.....4

1. Pengertian Hotel Secara Umum.....4

B. Penggolongan Hotel.....5

1. Pengertian City Hotel.....7

2. Pengertian Resort Hotel 8

3. Klasifikasi Hotel.....9
4. System Pengelolaan Hotel.....13
C. Gambaran Umum Food and Beverage Product Department.....16
1. Pengertian Food and Beverage Menurut Para Ahli.....17
2. Pembagian Food and Beverage Department.....17
3. Tujuan Food and Beverage Department.....18
4. Tugas dan Tanggung Jawab Food and Beverage Department.....19
5. Struktur Organisasi Kitchen.....19
6. Tugas dan Jabatan Masing-Masing Jabatan.....20
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
A. Gambaran Umum Grand Mercure Yogyakarta.....29
1. Sejarah Grand Mercure Yogyakarta.....29
2. Fasilitas dan Layanan Yang Ada di Grand Mercure.....36
3. Bagan Organisasi.....42
4. Tugas Pokok Jabatan.....42
B. Gambaran Umum F & B Product Department di Grand Mercure Yogyakarta.....46
1. Seksi-Seksi di Kitchen.....46
2. Bagan Organisasi Kitchen.....48
3. Tugas Pokok Jabatan.....48
C. Jadwal Kerja Atau Shift.....50
1. Pelaksanaan Kerja Harian.....50
2. Jadwal Masuk dan Libur.....52

3. Presentase masuk shift pagi , siang ,dan malam 53

4. Penempatan kerja selama 6 bulan 53

D. Analisis Pelaksanaan Kerja 54

E. Security and safety f&B section.....64

F. Kendala Banquet Kitchen Section 69

G. Rangkuman 70

1.SOP Banquet Kitchen.....70

2.Kendala Banquet Kitchen.....73

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan 75

B. Saran.....76

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Table 3.1 Hotel Yang Bernaung Didalam Accord Grup.....35

Table 3. 2 Ballroom Dan Meeting Room Di Grand Mercure Yogyakarta.....40

Table 3.3 Shift Dan Pekerjaan Yang Dilakukan.....50

Table 3.4 Penempatan Kerja Selama 6 Bulan.....53

Table 3.5 SOP Banquet Kitchen 70

Table 3.6 Kendala Banquet Kitchen 73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 contoh organisasi large hotel.....19

Gambar 2.2 struktur organisasi kitchen sederhana 20

Gambar 3.1 struktur organisasi grand mercure Yogyakarta 42

Gambar 3.2 struktur organisai kitchen grand mercure Yogyakarta 48

Gambar 3.3 table chart presentase masuk shift pagi , siang, dan malam.....53

Gambar 3.4 Membersihkan Kitchen Setelah Selesai shift.....55

Gambar 3.5 Jaga Stall Omlate.....57

Gambar 3.6 mis en place breakfast 58

Gambar 3.7 Makan kantin.....59

Gambar 3.8 alacarte Fusilli Alfredo with Panseer Chicken Breats.....60

Gambar 3.9 Walk in chiller harus rapih dan bersih 61

Gambar 3.10 Dry store harus selalu bersih dan rapi 62

Gambar 3.11 engineering sedang memperbaiki kompor panggang pizza 63

Gambar 3.12 : kitchen sink yang kadang-kadang mampet 63

Gambar 3.13 : Kotak P3k Di Kitchen Gmy.....65

Gambar 3.14 : Alat Damkar Dan Surat Pengecekan.....66

Gambar 3.15 : Jalur In And Out Kitchen 66

Gambar 3.16 : Walk in chiller harus rapih dan bersih 67

Gambar 3.17 : Dry store harus selalu bersih dan rapih.....67

Gambar 3.18 : Drainase Yang Ada Di Depan Stove.....68

Gambar 3.19 : Drainase Yang Ada Di Depan Wok.....68

Gambar 3.20 : Drainase Yang Ada Di Depan Lift.....68

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel tidak hanya menjual produk seperti kamar, tetapi juga menyuguhkan jasa pelayanan seperti makanan dan minuman *(food and beverage). Food and beverage* adalah salah satu penyumbang terbesar untuk pemasukan atau keuntungan dari hotel itu sendiri. *Kitchen* adalah salah satu department yang ada dalam struktur organisasi dalam food and beverage di bawah F&B Manager yang biasanya di bawahi oleh *Executive Chef*. Pengertian dapur sendiri sebagai berikut. (Iskandar, Mahdi. 2010. Teori Pengolahan Makanan). Dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan hingga siap untuk disajikan.

Tidak hanya jenis-jenis kitchen pun ada beberapa macam seperti main kitchen, satellite kitchen, banquet kitchen, dan employee kitchen. Section – sectionnya pun berbagai macam dan job deskripsi yang di berikan pun berbeda-beda.

Grand Mercure Yogyakarta pun sudah lengakap untuk *fasilitas kitchen dan restaurantnya*. *Section- section* yang adapun sudah sesuai dengan standart *kitchen* hotel bintang 5 karena Grand Mercure Yogyakarta sudah menjadi *5 stars* hotel di Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan SOP di Banquet *kitchen* Grand Mercure Yogyakarta?
2. Kendala apa saja yang ditemukan di *Banquet kitchen* Grand Mercure Yogyakarta?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL)

Adapun tujuan yang paling penting dilaksanakan penulis selama menjalankan penelitian di Kitchen Restaurant adalah:

1. Sebagai salahsatu syarat untuk memperoleh sebutan Professional Ahli Madya Pariwisata (A.Md.Par).
2. Untuk mengetahui penerapan SOP di *banquet kitchen* Grand Mercure Yogyakarta.
3. Untuk mengetahui apa saja permasalahan yang di temukan di *banquet kitchen* Grand Mercure Yogyakarta

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi Mahasiswa

a. Dengan mengikuti PKL mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan *hard skill* dan *soft skill* yang terkini di industri.

b. Mempunyai kemampuan yang berimbang antara sistem pendidikan akademisi dan industri.

c. Mempunyai kemampuan terkini yang dibutuhkan industri.

2. Manfaat bagi Akademik

a. Dengan pelaksanaan PKL, perguruan tinggi mempunyai kemitraan dengan industri.

b. Perguruan tinggi mempunyai kemitraan dengan industri dalam merumuskan kurikulum yang terkini dan diinginkan oleh industri.

c. Pendidikan yang terarah menuju SDM yang relevan bagi industri secara *hard skill* dan *soft skill*.

3. Manfaat bagi Perusahaan

a. Dengan adanya PKL diharapkan dunia industri secara nyata, relevan dan *sustainable* melakukan kemitraan dengan perguruan tinggi.

b. Diharapkan dengan PKL dunia industri mempunyai kesempatan untuk memenuhi kebutuhan SDM yang potensial dan kompeten dalam bidangnya sesuai kebutuhannya.

c. Dunia industri mendapatkan kemanfaatan dari mahasiswa selama PKL berlangsung.

E. Tempat Pelaksanaan Praktek kerja Lapangan (PKL)

PKL dilaksanakan di Hotel Grand Mercure Yogyakarta, departemen *Food and Beverage Product, Bunqet Section*.