

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI HYATT REGENCY YOGYAKARTA**  
**DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT***  
**PERIODE 8 MARET 2021 - 7 SEPTEMBER 2021**



**OLEH**

**NAMA : ALIF BUDI PRAYOGO**

**NIM : 118109483**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN (D III)**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2021**

**LAPORAN TUGAS AKHIR  
DI HYATT REGENCY YOGYAKARTA  
DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*  
PERIODE 8 MARET 2021 - 7 SEPTEMBER 2021**

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



**OLEH**

**NAMA : ALIF BUDI PRAYOGO**

**NIM : 118109483**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIII PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2021**

## HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR  
DI HYATT REGENCY YOGYAKARTA  
DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*  
PERIODE 8 MARET 2021 s/d 7 SEPTEMBER 2021**

**OLEH**

**NAMA : ALIF BUDI PRAYOGO**

**NIM : 118109483**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN (D III)**

**Telah Disetujui Oleh:**

**Ketua Program Studi**

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

**Dosen Pembimbing**

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

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI HYATT REGENCY YOGYAKARTA**  
**DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT***  
**PERIODE 8 MARET 2021 s/d 7 SEPTEMBER 2021**



**OLEH**

**NAMA : ALIF BUDI PRAYOGO**

**NIM : 118109483**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN (D III)**

**Telah dipertahankan didepan penguji**

**Dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal 18 Desember 2021**

**Penguji**

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

**NIDN .0516057102**

**Mengetahui**

**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



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

**NIDN 0570125901**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir di *Food and Beverage Product Department Hyatt Regency Yogyakarta*. Laporan ini disusun guna melengkapi salah satu persyaratan dalam kelulusan program pendidikan Diploma III pada program studi perhotelan.

Dalam penyusunan laporan ini, kami menyadari sepenuhnya bahwa selesainya Laporan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari dukungan, semangat, serta bimbingan dari berbagai pihak, baik bersifat moril maupun materil, maka pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih atas segala petunjuk, bimbingan, dan bantuannya kepada:

1. Hermawan Prasetyanto, S. Sos.,S.ST., MM Selaku Dosen Pembimbing penulis yang telah membantu kelancaran dan memberi banyak informasi dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini.
2. Dra. Heni Susilowati, M.M selaku Ketua Program Studi Jurusan Perhotelan STP Ampta Yogyakarta yang telah memberikan izin untuk menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
3. Drs. Prihatno, M.M. Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.
4. Seluruh Dosen Pengampu selama penulis mengikuti perkuliahan di STP AMPTA.

5. Wayan Durma selaku *Executive Chef* di Hyatt Regency Yogyakarta yang telah memberikan banyak ilmu serta saran dan kritikan terhadap penulis selama Praktik Kerja Lapangan berlangsung.
6. Miyanto Selaku *Chef de Partie (CDP)* di Hyatt Regency Yogyakarta yang telah memberikan banyak ilmu dan pengalaman selama Praktek Kerja Lapangan
7. Arianto Nugroho selaku *Chef de Partie (CDP)* di Hyatt Regency Yogyakarta yang telah memberikan banyak ilmu dan pengalaman selama Praktek Kerja Lapangan.
8. Serta para *staff* dan rekan kerja di tempat PKL Hyatt Regency Yogyakarta yang telah memberikan banyak pengalaman baru serta pertemanan yang baik selama Praktek Kerja Lapangan.
9. Orang tua penulis yang telah memberikan dukungan baik finansial maupun moral sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

Akhir kata penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat menjadi laporan yang berguna bagi masyarakat banyak dan menjadi referensi bagi pihak yang membutuhkan. Penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan banyak sekali kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritikan dari pembaca, guna perkembangan yang positif bagi penulis.

Demikian laporan Tugas Akhir ini penulis susun, semoga bermanfaat bagi para pembaca laporan ini dan bagi penulis sendiri. Terima kasih.

Sleman, November 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Praktek kerja Lapangan .....	4
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
A. Gambaran Umum hotel .....	7
B. Gambaran Umum <i>Food And Beverage Departement</i> .....	18
<b>BAB III PELAKSANAAN KERJA LAPANGAN</b>	
A. Gambaran Umum Hyatt Regency Yogyakarta .....	29
B. Deskripsi <i>Food &amp; Beverage Dept.</i> Hyatt Regency Yogyakarta .....	42
C. Tugas dan Tanggung Jawab Setiap Jabatan .....	45
D. Jadwal Kerja .....	47
E. Pelaksanaan Kerja Harian .....	48
F. Analisis Pelaksanaan Kerja .....	49

**BAB IV PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	53
B. Saran .....	53

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3.1 Hotel Hyatt Regency Yogyakarta .....	29
Gambar 3.2 Struktur Organisasi.....	45

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Jadwal Kerja

Lampiran 2 Dokumentasi

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah salah satu kegiatan untuk menerapkan ilmu langsung ke lapangan terkait sesuai dengan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan. Adapun tujuan dari Praktik Kerja Lapangan ini adalah untuk mengembangkan kemampuan dan keterampilan tentang Perhotelan untuk kemudian diterapkan pada kegiatan yang nyata, agar mahasiswa mengerti dan siap untuk bekerja setelah lulus dari perkuliahan nanti. Seiring bertambahnya waktu membuat persaingan bisnis juga semakin ketat, ditandai dengan adanya berbagai macam inovasi bermunculan, hal demikian juga menuntut bisnis pada bidang Pariwisata yang juga dituntut untuk semakin maju dan berkembang. Pariwisata merupakan salah satu sektor penyumbang devisa terbesar bagi Indonesia. Pariwisata terus mengalami peningkatan karena kemudahan dalam mendapatkan informasi dan transportasi untuk sampai ke tempat wisata. Dalam dunia pariwisata terdapat elemen-elemen penunjang, salah satunya adalah hotel.

Hotel merupakan suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial untuk penginapan dan mendapatkan pelayanan. Maka dari itu, sangat dibutuhkan fasilitas akomodasi yang memadai bagi masyarakat umum dengan seperti fasilitas jasa penginapan, penyediaan makanan dan minuman, jasa layanan kamar, dan jasa pencucian pakaian. Fasilitas ini

diperuntukan bagi mereka yang bermalam di hotel ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang ada di hotel.

Perkembangan pembangunan hotel baru di pusat kota Yogyakarta sangatlah pesat. Hotel bersaing untuk mendapatkan pasar wisatawan baik yang menggunakan jasa kamar hingga fasilitas bisnis yang ditawarkan oleh hotel.

Pada hotel, bagian yang bertugas menyiapkan dan mengolah semua kebutuhan makanan yaitu Food and Beverage Department, bagian ini berkaitan langsung dalam pengolahan bahan makanan yang akan disajikan kepada tamu. Pada kesempatan ini, penulis memilih Hotel Hyatt Regency Yogyakarta yang merupakan hotel berbintang 5 untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan yang berlangsung selama 6 bulan, dikarenakan Hotel Hyatt Regency Yogyakarta sedang membuka kesempatan kepada penulis untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan di Department Food & Beverage Product.

Food and Beverage Product di Hyatt Regency Yogyakarta memiliki 5 *section*, yaitu:

1. *Pastry*
2. *Banquet Kitchen*
3. *Commisary Kitchen*
4. *Main Kitchen*
5. *Restaurant*

*Main Kitchen* merupakan salah satu *section* dalam *Food and Beverage Product Department* yang mempersiapkan, mengolah, dan menyajikan produk yang terdiri dari *appetizer*, *soup*, dan *main course*. *Main Kitchen* juga menyajikan *main course* pada saat *breakfast*. Selain menyajikan *main course* pada saat *breakfast*, terdapat menu *A La Carte* dan *snack* yang dapat dipesan oleh tamu hotel, sedangkan untuk produk *lunch* dan *dinner* akan dipersiapkan oleh *banquet kitchen*. *Restaurant* dalam suatu hotel menyajikan menu *A La Carte*, *Testing Menu*, dan *Snack*, yang fungsinya hamper mirip dengan *Main Kitchen*.

Bagi suatu hotel terutama *Restaurant* yang berorientasi pada pelanggan dan produk hotel, akan selalu meningkatkan kualitas produk hotel yang dihasilkan serta menjaga kinerja perusahaan. Secara tidak langsung hal itu akan menarik pelanggan untuk kembali ke hotel karena produk yang dihasilkan sangat baik dengan kinerja karyawannya yang memuaskan.

Pada masa pandemic seperti saat ini, penggunaan bahan baku untuk produk makanan hotel menjadi acuan yang sangat penting dalam *Food and Beverage Department*, karena hal itu sangat mengacu pada hasil produk makanan yang dihasilkan serta kesehatan pelanggan.

Dari uraian diatas, penulis sangat tertarik untuk mempelajari dan membahas lebih dalam tentang penerapan HACCP (*Hazzard Analysis and Critical Control Point*) terhadap kualitas bahan makanan di Hyatt Regency Yogyakarta.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah merupakan bagian penting dalam sebuah penulisan. Hal ini guna mencegah terjadinya kekacauan dalam penulisan dan penulisan lebih fokus dan tepat sasaran.

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

1. Bagaimana HACCP (*Hazzard Analysis and Critical Control Point*) di Hyatt Regency Yogyakarta di terapkan?
2. Hal-hal apa saja yang termasuk CCP terhadap kualitas bahan makanan?

## **C. Tujuan Penulisan Laporan Tugas Akhir**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, Tugas Akhir ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana HCCP di Hyatt Regency Yogyakarta diterapkan.
2. Untuk mengetahui hal-hal apa saja yang termasuk CCP terhadap kualitas bahan makanan.

## **D. Manfaat Penulisan Laporan Tugas Akhir**

### **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. Dapat mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang telah diperoleh pada masa kuliah.
- d. Menambah dan meningkatkan keterampilan serta keahlian dibidang praktek.
- e. Dapat menambah pengalaman dan pengetahuan mahasiswa untuk mempersiapkan diri dalam memasuki dunia kerja.

## **2. Manfaat bagi STP AMPTA Yogyakarta**

- a. Mendapat umpan balik untuk meningkatkan kualitas pendidikan.
- b. Sebagai tolak ukur seberapa besar mahasiswa dapat mengaplikasikan teori maupun praktek yang telah diberikan oleh pihak lembaga.
- c. Terjalin hubungan baik antara Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dengan hotel terkait sehingga memungkinkan kerjasama ketenagakerjaan dan kerjasama lainnya.
- d. Kesempatan bagi pihak Akademik untuk menunjukkan kualitas Akademik pada Dunia Pariwisata melalui mahasiswa yang melakukan Praktek Lapangan Kerja.

## **3. Manfaat bagi Hyatt Regency Yogyakarta**

- 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 kerja baru dari lembaga pendidikan melalui mahasiswa yang sedang dan telah melakukan praktek kerja lapangan.
- c. Meningkatkan operasional kinerja perusahaan