

**LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DI ROYAL AMBARRUKMO HOTEL YOGYAKARTA
Periode : 15 Februari 2021 s/d 14 Agustus 2021**



OLEH

**NAMA : ANITA PUTRI KUMALA SARI
NIM : 118109487
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2021**

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DI ROYAL AMBARRUKMO HOTEL YOGYAKARTA
Periode : 15 Februari 2021 s/d 14 Agustus 2021**

OLEH

**NAMA : ANITA PUTRI KUMALA SARI
NIM : 118109487
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III**

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi

(Dra. Heni Susilawati, M.M)

NIDN. 0505026202

Dosen Pembimbing

(Drs. Santosa, M.M)

NIDN. 0519045901

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DI ROYAL AMBARRUKMO HOTEL YOGYAKARTA**

Periode : 15 Februari 2021 s/d 14 Agustus 2021



OLEH

**NAMA : ANITA PUTRI KUMALA SARI
NIM : 118109487
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III**

**Telah dipertahankan didepan penguji
dan dinyatakan LULUS
pada tanggal.....27 Nopember 2021**

Penguji


**(Drs. Santosa, M.M)
NIDN. 0519045901**

**Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA**


**(Drs. Prihatno, MM)
NIDN. 052 612 5901**

PERSEMBAHAN

1. Kepada Tuhan YME yang telah memberikan kesehatan dan kelancaran dalam mengerjakan tugas akhir ini
2. Ibu Lamiyem dan Bapak Slamet Watono yang telah mendidik dan selalu memberikan semangat
3. Mas Dwi Yanto yang telah mendukung dan membantu dalam pengerjaan laporan ini
4. Serta seluruh *staff* dan *crew* Royal Ambarukmo Hotel Yogyakarta yang telah banyak memberikan ilmu.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberi rahmat dan karunia-Nya, tidak lupa sholawat dan salam penulis limpahkan kepada nabi besar Muhammad SAW beserta para keluarga dan sahabatnya, berkat bantuan dan dorongan dari semua pihak yang telah membantu terselesaikannya tugas akhir ini. Adapun judul tugas akhir ini adalah “LAPORAN TUGAS AKHIR PRAKTEK KERJA LAPANGAN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DI ROYAL AMBARRUKMO HOTEL YOGYAKARTA”. Maka dengan itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terimakasihnya atas segala petunjuk, bimbingan dan bantuannya kepada:

1. Bapak Drs. Santosa, M.M selaku dosen pembimbing dalam penulisan laporan tugas akhir ini, yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
2. Bapak Eko Heriyanto selaku *Pastry Chef* Di Royall Ambarrukmo Hotel Yogyakarta serta pembimbing di industri, yang telah membimbing penulis pada saat di industri.
3. Ibu Tri Laksmi Dewi Utami Selaku *Assistant Human Resources Manager* Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta yang telah memberikan informasi mengenai hotel.
4. Ibu Dra. Heni Susilawati selaku Ketua Jurusan Perhotelan yang telah membantu proses kelancaran penyelesaian tugas akhir ini.
5. Beserta rekan – rekan di tempat PKL yang sudah mendukung dalam pembuatan Tugas Akhir PKL di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritikan dari semua pihak yang ingin memberikan saran dan kritikan demi perkembangan positif bagi penulis.

Demikian laporan tugas akhir ini penulis susun semoga dapat bermanfaat bagi semua pihak dan penulis sendiri. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Sleman, 20 November 2021

Anita Putri Kumala Sari

DAFTAR ISI

JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan PKL.....	3
D. Manfaat PKL.....	3
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran umum hotel.....	4
1. Pengertian Hotel.....	4
2. Jenis – Jenis Hotel.....	8
3. Departemen yang ada di Hotel.....	16
B. Gambaran umum departemen pastry	24
1. Pengertian pastry departemen	24
2. Struktur organisasi pastry departemen :.....	25
3. Job description	25
4. Peralatan Departemen Pastry	28

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Gambaran umum Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.....	30
1. Sejarah Royal Ambarrukmo	30
2. Lokasi Royal Ambarrukmo Hotel.....	40
3. Fasilitas Royal Ambarrukmo Hotel	41
B. Deskripsi Food and Beverage Product Department.....	49
1. Tugas serta tanggung jawab Food and Beverage Department	49
2. Fungsi Food and Beverage Product	49
C. Jadwal Kerja.....	50
D. Pelaksanaan Kerja Trainee.....	51
E. Analisis Pelaksanaan PKL	52

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	54
B. Saran.....	55

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

LAMPIRAN

1. Surat Pengantar
2. Surat Balasan
3. Penilaian Kuliah Kerja Lapangan (PKL)
4. Sertifikat / Surat Keterangan PKL
5. Foto-Foto

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Struktur Organisasi

Gambar 3. 1. Restoran Samazana

Gambar 3. 2. Punika Deli

Gambar 3. 3. Contoh Jadwal Kerja Pastry

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah perjalanan wisata yang dilakukan secara berkali-kali atau berkeliling-keliling, baik secara terencana maupun tidak terencana yang dapat menghasilkan pengalaman total bagi pelakunya. Perhotelan dan pariwisata adalah dua industri yang tak terpisahkan. Hotel memerlukan wisatawan yang mengunjungi obyek wisata sebagai calon tamu yang menginap dan memberi pendapatan pada hotel. Bila suatu obyek wisata terkenal dan ramai di kunjungi maka hotel di sekitarnya juga akan banyak diinapi. Sebuah hotel adalah bangunan yang dikelola untuk menyediakan tempat menginap bagi para tamu dalam jangka pendek dengan imbalan uang. Fitur dan layanan yang disediakan untuk para tamu biasanya bervariasi antara satu hotel dengan hotel yang lainnya. Pemilik hotel umumnya bertujuan menarik pelanggan pada segmentasi tertentu melalui model penetapan harga dan strategi pemasaran atau melalui berbagai layanan yang ditawarkan.

Hotel merupakan usaha komersial yang menyediakan akomodasi atau penginapan, pelayanan makan dan minum dan juga terdapat departemen-departemen penting didalamnya yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing. Setiap departemen melakukan tugas dan tanggung jawabnya sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada setiap departemen. Salah satu departemen yang memiliki peranan penting dalam

menghidangkan dessert yaitu Pastry Section. Pastry Section merupakan bagian dari food and beverage department yang bertugas untuk menyediakan berbagai macam cake, dessert, snack, ice cream, cookies, sherbet dan beberapa produk lainnya.

Di dalam pelayanan penyajian makanan tidak hanya mementingkan mengenai Standart Operational Procedure dari hotel saja. Ada pun hal yang menjadi daya tarik dari permasalahan kualitas pelayanan penyajian makanan adalah bagaimana mempertahankan kualitas dan mutu dari sebuah pelayanan makanan tanpa meninggalkan kritik dan saran dari tamu serta bagaimana hotel tersebut mengikuti perkembangan dan persaingan dari hotel lain.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang akan dibahas sebagai berikut:

1. Bagaimana standart Operational Procedure departemen Pastry di Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta?
2. Apa saja tugas dan tanggung jawab departemen Pastry Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta?
3. Bagaimana cara Hotel Royal Ambarukmo dalam penjualan produk pastry nya?

C. Tujuan PKL

Praktek kerja lapangan diselenggarakan dengan tujuan sebagai berikut:

1. Mengetahui standart Operational Procedure departemen pastry di Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta.
2. Mengetahui apa saja tugas dan tanggung jawab departemen pastry Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta.
3. Mengetahui cara Hotel Royal Ambarukmo dalam penjualan produk pastry nya.

D. Manfaat PKL

Adanya PKL ini diharapkan dapat mencapai beberapa manfaat, yaitu :

1. Bagi mahasiswa :
 - a. Dapat meningkatkan wawasan mahasiswa tentang situasi dalam dunia kerja.
2. Bagi hotel :
 - a. Hotel dapat memenuhi kebutuhan tenaga kerja lepas yang berwawasan akademis untuk membantu operasional hotel tersebut.
 - b. Dapat menjadi masukan bagi hotel untuk menentukan kebijakan perusahaan dimasa yang akan datang berdasarkan hasil pengkajian dan analisis yang dilakukan mahasiswa selama PKL.

3. Bagi kampus :
 - a. Dapat menjadi tolok ukur pencapaian kinerja program studi khususnya untuk mengevaluasi hasil pembelajaran oleh instansi tempat PKL.
 - b. Dapat menjalin kerjasama dengan instansi tempat PKL.