

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMEN**  
**HOTEL DAFAM FORTUNA MALIOBORO YOGYAKARTA**  
**Periode 22 Maret 2021 s/d 22 September 2021**



**OLEH :**

**NAMA** : ARDHEA PRAMESTI REGINA C.  
**NIM** : 118109443  
**JURUSAN** : PERHOTELAN  
**PRODI** : PERHOTELAN

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

**2021**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMEN**  
**HOTEL DAFAM FORTUNA MALIOBORO YOGYAKARTA**  
**Periode 22 Maret 2021 s/d 22 September 2021**

**Diajukan untuk memenuhi syarat Menyelesaikan Program**  
**Diploma III Perhotelan**  
**STP AMPTA YOGYAKARTA**



**OLEH :**

**NAMA : ARDHEA PRAMESTI REGINA C.**  
**NIM : 118109443**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

**2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**  
**DEPARTEMENHOTEL DAFAM FORTUNA**  
**MALIOBORO YOGYAKARTA**  
**Periode 22 Maret 2021 s/d 22 September 2021**

OLEH :

NAMA : ARDHEA PRAMESTI REGINA C.  
NIM : 118109443  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Kertua Jurusan

( Dra. Heni Susilowati, M.M )

NIDN. 05056202

Dosen Pembimbing

( Dra. Nuharani EK., M.Pd )

NIDN.0530046603

::

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMEN**  
**HOTEL DAFAM FORTUNA MALIOBORO YOGYAKARTA**



**Periode 22 Maret 2021 s/d 22 September 2021**

OLEH :

NAMA : ARDHEA PRAMESTI REGINA C.  
NIM : 118109443  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : PERHOTELAN

Telah dipertahankan di depan pengujian dinyatakan lulus

Pada tanggal, 05 November 2021

Penguji,

( Dra. Nuharani EK., M.Pd )

NIDN. 0530046603

Mengetahui Ketua STP AMPTA,



( Drs. Prihatno, M.M )

NIDN. 0526125901

## KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat nikmat dan Rahmat-Nya lah penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan Praktek kerja Lapang selama 6 bulan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta. Laporan ini penulis susun berdasarkan data yang diperoleh selama mengikuti kegiatan *Praktek Kerja Lapang* di Hotel Dafam Malioboro Yogyakarta selama 6 bulan mulai tanggal 22 Maret 2021 sampai dengan 22 September 2021 di bagian *Food & Beverage Product*.

Laporan Praktek kerja Lapang ini tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan dari pihak lain yang baik secara langsung ataupun tidak langsung, oleh karena itu penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada pihak yang telah membantu sehingga terselesaikannya laporan ini , Terutama kepada yang terhormat

1. Ibu Dra. Nuharani EK, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Penulisan Laporan Tugas Akhir.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan.
3. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M selaku ketua jurusan perhotelan.
4. Bapak Aris Dwi Atmoko selaku *General Manager* Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta.
5. Ibu Vivi Hasnur selaku *Human Resource Management* dan Ibu Larasati selaku *Human Resource Departement* Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta.

6. *Chef* Endarto selaku *Sous Chef* dan *Chef* Makhi selaku *Chef De Partie* yang telah memberi banyak dukungan dan motivasi serta banyak ilmu kepada penulis.
7. Seluruh staff dan para trainee *Food and Beverage Department* di Hotel Dafam Malioboro Yogyakarta yang telah memberikan dan mengajarkan banyak ilmu serta hal baru kepada penulis serta motivasi yang membangkitkan semangat.
8. Dan terutama kedua orangtua penulis yang selalu memberi *support* dan wejangan dalam menggapai cita-cita untuk keberhasilan penulis di masa mendatang, penulis sangat berterimakasih atas segala sesuatu yang diberikan oleh orangtua penulis.

Serta seluruh pihak yang sudah mendukung dan membantu penulis dalam terselesaikannya Laporan Praktek Kerja Lapang ini. Demikian yang saya sampaikan dari kajian ini semoga dapat bermanfaat bagi kita semua.

Yogyakarta, 2021

Ardhea Pramesti R.C

## 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>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapang .....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapang .....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
<b>A. Gambaran Umum Hotel.....</b>	<b>6</b>
1. Pengertian Hotel.....	6
2. Fungsi Hotel .....	6
3. Jenis Hotel.....	7
4. Karakteristik Hotel .....	9
5. Klasifikasi Hotel.....	9

<b>B. Gambaran Umum Departemen F&amp;B Product .....</b>	<b>13</b>
1. Pengertian Departemen <i>Food &amp; Beverage Product</i> .....	13
2. Tugas & Tanggungjawab Departemen <i>Food &amp; Beverage Product</i> ....	15
3. Peran <i>Food &amp; Beverage Product</i> .....	15
4. <i>Job Desk Food &amp; Beverage Product</i> .....	15
<b>C. Gambaran Umum <i>Kitchen Section</i> .....</b>	<b>17</b>
1. Pengertian <i>Kitchen</i> .....	17
2. Syarat-Syarat <i>Kitchen</i> .....	17
3. Jenis-Jenis <i>Kitchen</i> .....	18
4. Peralatan .....	19
5. Hubungan <i>Kitchen</i> Dengan Departemen Lain.....	23
 <b>BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN</b>	
<b>A. Gambaran Umum Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta .....</b>	<b>25</b>
1. Sejarah Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta .....	25
2. Identitas Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta .....	27
3. Gambaran Lokasi Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta.....	27
4. Visi-Misi Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta.....	28
5. Fasilitas dan akomodasi .....	29
<b>B. Gambaran Umum Departemen <i>Food &amp; Beverage Product</i> Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta.....</b>	<b>39</b>
1. Seksi-Seksi <i>Food &amp; Beverage Product</i> .....	40
2. Tugas dan Pokok Jabatan .....	40



3. Struktur Organisasi Departemen Food & Beverage Dafam Fortuna	
Malioboro Yogyakarta .....	43
C. Jadwal Kerja.....	43
D. Pelaksanaan Kerja.....	49
E. Analisa Pelaksanaan Kerja.....	54

#### **BAB IV PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	59
B. Saran .....	60

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Gambaran Lokasi Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta.....	27
Gambar 3.2 Kamar Superior .....	29
Gambar 3.3 Kamar Deluxe .....	30
Gambar 3.4 Kamar Executive .....	31
Gambar 3.5 Kamar Fortuna Suite .....	32
Gambar 3.6 Lotus Sky Lounge .....	33
Gambar 3.7 Canting Resto .....	34
Gambar 3.8 Kolam Renang.....	35
Gambar 3.9 Lotus Hall .....	36
Gambar 3.10 Lotus.....	37
Gambar 3.11 Jasmine .....	37
Gambar 3.12 Chrysant .....	38
Gambar 3.13 Struktur Organisasi Departemen Food & Beverage Product .....	42
Gambar 3.14 Jadwal Kerja .....	43

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 3.1 Jenis Kamar Berserta Luas Dan Jumlah Kamar.....	29
Tabel 3.2 Meeting Room Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta.....	39

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Saat ini sektor pariwisata diberbagai dunia sedang terpuruk, bisa dikatakan bahwa bidang pariwisata ini dikatakan melemah dikarenakan adanya pandemi *Corona* yang sedang mewabah diseluruh penjuru dunia. Dengan adanya pariwisata, sebuah negara akan lebih dikenal dan diakui sebagai negara yang mampu menjunjung tinggi serta dapat memanfaatkan sumber dayanya. Suatu negara yang memiliki sumber daya berlimpah pasti memiliki ide untuk mendapatkan penghasilan dan memanfaatkan sumber daya yang dimilikinya menjadi menarik. Apalagi dengan adanya bangunan-bangunan tua bekas peninggalan maupun lingkungan alam yang masih alami, pasti akan menarik wisatawan untuk mengunjunginya, dengan adanya lahan luas pula pastinya juga dapat diolah menjadi tempat wisata ataupun dibangun dengan bangunan yang menguntungkan bagi pribadi maupu orang lain, misalnya dibangun sebuah hotel, villa, taman, maupun gedung-gedung mewah dan lainnya yang dapat digunakan siapapun yang membutuhkan tempat tersebut sesuai dengan fungsi gunanya.

Selain tempat wisata seperti bentang alam maupun tempat bersejarah yang sering dikunjungi wisatawan, ada juga tempat yang dapat digunakan wisatawan hanya untuk melepas penat selama mereka melakukan aktivitas hariannya yakni mereka dapat berkunjung ke hotel. Hotel dapat

dikatakan sebagai sarana utama dalam pariwisata, hotel juga memiliki kaitan yang erat dengan kepariwisataan dikarenakan hotel merupakan akomodasi utama yang digunakan sebagai tempat menginap para wisatawan yang sedang berkunjung di suatu tempat yang disinggahinya dan juga hotel digunakan sebagai tempat bisnis, meeting, wedding, party, dan lain sebagainya. Maka dari itu hotel pastinya juga memiliki staff yang lebih banyak dan berkompeten dalam bidangnya, didalam hotel ini juga disediakan fasilitas yang lengkap yang siap digunakan oleh pengunjung hotel.

Dihotel pastinya juga akan tersusun banyak departement yang berkerja sesuai bidang ataupun kemampuan apa yang dimilikinya untuk memajukan hotel tersebut. Dalam hotel pastinya terdapat departemen yang berperan penting didalamnya salah satu contohnya adalah departemen *Food & Beverage Product*, departemen ini merupakan yang sangat berperan penting dalam meningkatkan kepuasan tamu karena dihotel tidak hanya menyediakan tempat penginapan tetapi juga menyediakan makanan dan minuman serta pelayanan yang baik. *Food and Beverage Product* sendiri dibagi menjadi yaitu *Food And Beverage Service Departement* dan *Food And Beverage Product Departement*.

*Food and Beverage Product Departement* memiliki bebarapa section didalamnya yakni ada *Kitchen section* dan *Pastry section*. Di *Pastry Section* bertugas untuk membuat berbagai jenis *pastry* dan *bakery product* untuk keperluan *breakfatst, lunch, dinner, coffee break* ataupun acara lain yang

diselenggarakan di hotel tersebut. Sedangkan *Kitchen Section* merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food & Beverage Product* yang menangani berbagai macam *appetizer, soup, maincourse*, hingga, *stock* dan lain-lain.

Dalam operasionalnya hotel selalu memiliki seseorang yang dapat membantu *Chef* untuk meringankan pekerjaannya yakni *Cook Helper / Trainee*. Peran utama *Cook Helper / Trainee* adalah membantu *staff kitchen* dalam mengolah makanan, menyiapkan bahan makanan, menyiapkan peralatan yang akan digunakan oleh *staff kitchen*, menyiapkan bumbu-bumbu dapur, dan lain sebagainya.

#### **B. Rumusan Masalah**

Dalam menjalankan tugas dan kewajiban syarat penentu kelulusan penulis membatasi dan merumuskan permasalahan yang terdapat pada laporan ini. Ada pun perumusan masalah yang diambil yaitu sebagai berikut :

1. Apakah peran *Cook Helper / Trainee* dapat membantu meningkatkan kinerja di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta ?
2. Bagaimana cara mengatasi kendala yang dihadapi *Cook Helper / Trainee* pada saat menangani *breakfast* di restoran Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta ?

#### **C. Tujuan Praktek Kerja Lapang**

Dalam melaksanakan Praktek Kerja Lapang ini pastinya setiap penulis laporan memiliki tujuan masing-masing yang berbeda-beda, maka

dari itu penulis akan menuangkan tujuan Praktek Kerja Lapang tersebut sesuai dengan yang penulis lakukan, yakni sebagai berikut:

1. Meningkatkan *soft skill* dan *hard skill* dalam bidang kerja *F&B Product* di departement kitchen dan dapat menjalankan peran sebagai *Cook Helper / Trainee* dengan baik sesuai dengan *S.O.P* yang sudah di terapkan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro.
2. Mengethui bagaimana cara mengatasi kendala yang dihadapi *Cook Helper/ Trainee* pada saat menangani *breakfast* di restoran Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta.

#### **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan**

Dalam menjalankan sebuah tugas utama untuk memenuhi kriteria kelulusan, penulis laporan wajib menjalankan tugas yang telah diterapkan oleh kampus dan wajib membuat laporan selama mereka berkerja pada suatu perusahaan yang ditempatinya.

1. Untuk mahasiswa :
  - a. Dapat menambah wawasan lebih dan ilmu tambahan mengenai bidang perkerjaan yang sudah diambil selama Praktek Kerja Lapang.
  - b. Dapat menambah kedisiplinan, kepercayaan diri, serta tanggungjawab dengan terjun langsung ke dunia kerja.
2. Untuk Kampus :
  - a. Dalam Praketek Kerja Lapang ini, mahasiswa mampu mendapatkan kesempatan kerja yang sesuai dengan bidang yang

diambil saat melakukan tugasnya.

- b. Dengan Praktek Kerja Lapang, kampus dapat menjalin hubungan baik dengan perusahaan.
3. Untuk perusahaan :
    - a. Memberikan saran yang dapat digunakan oleh manajemen perusahaan dan sebagai bahan pertimbangan untuk perbaikan-perbaikan yang ada dalam kegiatan – kegiatan operasional perusahaan.
    - b. Untuk bisa menyeleksi calon karyawan yang baik dan tepat pada bidang pekerjaan yang sedang dibutuhkan diperusahaan tersebut.