

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI RESTAURANT KITCHEN

Hyatt Regency Yogyakarta

PERIODE 8 MARET 2021 – 16 SEPTEMBER 2021



OLEH

NAMA : ATTALA NOVAL

NIM : 118109410

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI *RESTAURANT KITCHEN*

Hyatt Regency Yogyakarta

PERIODE 8 MARET 2021 – 16 SEPTEMBER 2021

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III

Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta



OLEH

NAMA : ATTALA NOVAL

NIM : 118109410

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
DI RESTAURANT KITCHEN**

PERIODE 8 MARET 2021 – 16 SEPTEMBER 2021

OLEH

NAMA : ATTALA NOVAL

NIM : 118109410

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Program Studi

(Dra Heni Susilawati, M.M.)

NIDN .0505026202

Dosen Pembimbing

(Yudi Setiaji, S.H. M.M.)

NIDN . 0508066401

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI RESTAURANT KITCHEN
Hyatt Regency Yogyakarta
PERIODE 8 MARET 2021 – 16 SEPTEMBER 2021**



OLEH

**NAMA : ATTALA NOVAL
NIM : 118109410
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III**

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan ^{LULUS}

Pada tanggal ^{11 November 2021}

Penguji

**(Yudi Setiaji, S.H. M.M.)
NIDN. 0508066401**

**Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



**(Drs. Prihatno, M. M.)
NIDN. 0526125901**

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karuniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini dan juga kegiatan *Praktek Kerja Lapangan* di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta. Laporan ini dibuat untuk memenuhi persyaratan kelulusan.

Dalam penyusunan laporan *Praktek Kerja Lapangan* ini, tentu tak lepas dari pengarahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Penulis berharap agar laporan ini dapat berguna dan menabahnya wawasan serta pengetahuan khususnya bagi penulis, dan umumnya bagi para pembaca. Untuk itu, perkenankan penulis menyampaikan rasa hormat dan terimakasih kepada:

1. Bapak Yudi Setiaji S.H., M.M selaku Dosen Pembimbing tugas akhir yang telah membantu dan memberi bimbingan penulis dalam penyelesaian laporan tugas akhir ini.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta
3. Ibu Dra Heni Susilawati, M.M., selaku ketua jurusan Perhotelan dan Dosen Pembimbing Akademik
4. Bapak I Nyoman Nurcahyadi selaku *General Manager* Hotel Hyatt Regency Yogyakarta
5. I Wayan Durma selaku *Excecutive chef*
7. Seluruh *Staff Kithen* di Hyatt Regency Yogyakarta yang dengan sabar telah membimbing dan mengajarkan ilmu baru kepada penulis

8. Bapak Zaenal Arifin selaku *Chef De Partie* yang dengan sabar telah memberikan banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat
9. Bapak Trinowo selaku *Commis* yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat
10. Mas Slamet Widodo selaku *Commis* yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat
11. Mas wahid selaku *Commis* yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat
12. Mas tirta Paska selaku *Commis* yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat
13. Mas Aryo Bramanto selaku *Chef De Partie* yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat
14. Mas Damar Cahyadi selaku *Commis* yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat
15. Mas Dian Arfendie selaku *Chef De Partie* yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat
16. Mas Danu Prasetyo selaku *Commis* yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat
17. Bapak sulaiman selaku *Chef De Partie* memberikan banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat

18. Bapak arianto Nugroho selaku *Chef De Partie* yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat
19. Kepada Ibu dan Bapak saya yang selalu mengingatkan penulis untuk terus mengerjakan laporan ini

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna dikarenakan terbatasnya pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk saran serta masukan bahkan kritik yang membangun dari berbagai pihak. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan semua pihak.

Yogyakarta, September 2021

(Attala Noval)

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	3
BAB II KEPUSTAKAAN.....	5
A. Gambaran Umum hotel.....	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Karakteristik Hotel.....	6
3. Jenis Hotel.....	8
B. Gambaran Umum <i>Food And Beverage Departement</i>	9
1. Pengertian <i>Food And Beverage Departement</i>	9
2. Struktur Organisasi <i>Food And Beverage Departement</i>	10
C. Gambaran Umum Mengenai <i>Restaurant</i>	16
1. Pengertian <i>Restaurant</i>	16

2. <i>Job Description Restaurant Section</i>	18
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	22
A. Deskripsi Hotel Hyatt Regency Yogyakarta.....	22
1. Sejarah Hotel.....	25
2. Sejarah Hyatt Regency Yogyakarta	25
3. Logo Hotel Hyatt Regency Yoogyakarta.....	26
4. Visi dan Misi Perusahaan.....	26
5. Lokasi Hotel Hyatt Regency Yogyakarta	27
6. Fasilitas Hotel Hyatt Regency Yogyakarta.....	28
7. Struktur Organisasi Hyatt Regency Yogyakarta.....	36
B. Deskripsi <i>Food and Beverage Product Departement</i>	37
1. Struktur Organisasi di <i>Food and Beverage Departement Hyatt Regency Yogyakarta</i>	38
2. Seksi-seksi <i>Food and Beverage Product Departement Hyatt Regency Yogyakarta</i>	41
3. Tugas dan Tanggung Jawab Restaurant Kitchen	43
C. Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan	44
D. Jadwal Kerja.	45
E. Tugas Dan Tanggung Jawab Trainer	46
F. Permasalahan Beserta Penyelesaiannya	49
G. Analisis	52
1. Upaya Staff Restoran Menjalankan Operating Prochure Staff Restaurant Kitchen	53

2. Pentingnya Melakukan Mise En Place	55
BAB IV PENUTUP	58
A. Kesimpulan	58
B. Saran.....	58

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Struktur F&B Departement.....	38
---	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi F&B Departement	10
Gambar 2.1 Bangunan Hotel Hyatt Regency Yogyakarta	25
Gambar 2.2 Logo Hyatt Regency Yogyakarta	26
Gambar 2.3 Denah Hotel Hyatt Regency Yogyakarta	28
Gambar 2.4 Kemangi Bistro	31
Gambar 2.5 Paseban Lounge.....	32
Gambar 2.6 Bogey's Teras.....	33
Gambar 2.7 Golf Course	34
Gambar 2.8 Kolam Renang.....	35
Gambar 2.9 Struktur Organisasi Hyatt Regency Yogyakarta	36
Gambar 3.7 Critical Control Point Hyatt Regency Yogyakarta.....	45

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan suatu akomodasi yang dikelola secara komersial untuk penginapa dan pelayanan. Maka dari itu sangat dibutuhkanlah fasilitas akomodasi yang memadai bagi masyarakat umum dengan fasilitas jasa penginapan, penyedia makan dan minum, jasa layanan kamar, setara jasa pencucian pakaian. Fasilitas ini diperuntukan bagi mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang ada di hotel itu.

Perkembangan perkembangan hotel- hotel di pusat kota Yogyakarta sangatlah pesat dan mereka bersaing ketat untuk mendapatkan pasar wisatawan baik yang menggunakan jasa kamar hingga fasilitas bisnis yang ditawarkan oleh hotel.

Di dalam hotel *department* yang bertugas menyiapkan dan mengolah semua kebutuhan makan yaitu *Food and Beverage Product Department*, tugasnya berkaitan langsung dalam pengolahan makanan. *Food and Beverage Product Departement* terdapat 5 bagian yaitu: *Cold Kitchen, Butcher, Pastry section, Main Kitchen, dan Restorant*. *Main kitchen* adalah bagian yang mempersiapkan, mengolah dan menyajikan produk *appetizer, soup, dan maincourse*. Penyajian produk *Main Kitchen* pada saat *breakfast, lunch, dinner*, dan juga dijual bebas untuk tamu yang dating ke hotel.

Food and Beverage Departement di dalamnya terdapat bagian yang disebut dengan *Main Kitchen dan Resturant*. *Main Kitchen* adalah bagian yang mempersiapkan, mengolah dan menyajikan produk *appetizer, sopu, dan maincourse*. Penyajian product *main kitchen* pada saat *breakfast, lunch, dinner*, dan juga dijual bebas untuk tamu yang datang ke hotel. *Resturant* sendiri ada yang berlokasi dalam suatu hotel, kantor maupun pabrik, dan banyak juga yang berdiri sendiri di luar bangunan itu. *Restaurant* menyajikan *menu-menu A la carte, Tasting Menu, dan snack* berbeda dengan *Main Kitchen* yang biasanya disiapkan untuk mengola *menu-menu* prasmanan untuk perjamuan.

Dalam sebuah *restaurant*, selain rasa dan kebersihan dari product yang dijual pelayanan juga menjadi faktor penting dalam menentukan kepuasan tamu. Salah satunya adalah ketepatan waktu dalam menyajikan pesanan tamu dan tersedianya produk yang dijual pada buku menu.

Hal-hal diatas yang menjadikan alasan saya untuk membahas lebih dalam tentang ketepatan waktu penyajian dan ketersediaan produk yang masih kurang dari *standard operational procedure* pada area kerja dan produk makan di area kerja.

B. Rumusan Masalah

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

- 1) Bagaimana *Operating Prochure Staff Resturant Kitchen* untuk penyajian makanan kepada tamu?
- 2) Apa pentingnya melakukan *Mise En Place*?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, Peraktek Kerja Lapangan ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana upaya *Staff resturan* menjalankan *Operating Prochure Staff Resturant Kitchen*.
2. Untuk mengetahui apa pentingnya melakukan *Mise En Place* sebelum mengolah hidangan.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

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. Menambah upan balik untuk meningkatkan kualitas Pendidikan

2. Manfaat bagi akademik

- a. Mendapatkan umpan balik untuk meningkatkan kualitas Pendidikan
- b. Terjalin hubungan baik antara Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, sehingga semakin dikenal oleh Lembaga Pendidikan sebagai pemasok tenaga kerja.

3. Manfaat bagi perusahaan

- 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 baru dari Lembaga Pendidikan melalui mahasiswa yang sedang dan telah melakukan praktek kerja lapangan.