

LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT PRODUCT
DI SAHID RAYA HOTEL & CONVENTION YOGYAKARTA
Periode 2 Maret 2021-2 September 2021



Oleh:

Nama : AWANDA NOVIYANTI
NIM : 118109491
PRODI : DIPLOMA III
JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2021

LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT PRODUCT
DI GRAND SARILA HOTEL YOGYAKARTA
Periode 2 Maret 2021-2 September 2021

**Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan program Diploma III
Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta**



Oleh:

Nama : AWANDA NOVIYANTI

NIM : 11109491

PRODI : DIPLOMA III

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

FOOD AND BEVERAGE PRODUCT PRODUCT

DI SAHID RAYA HOTEL & CONVENTION YOGYAKARTA

Periode : 2 Maret 2021 s/d 2 September 2021

OLEH

NAMA : AWANDA NOVIYANTI

NIM : 118109491

JURUSAN : DIII PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi

(Dra. Heni Susilawati., MM.)
NIDN. 0505026202

Dosen Pembimbing

(Agus Wibowo, SBS, S.Sos, S.ST., MM)
NIDN. 0502076701

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE SERVICE PRODUCT
DI GRAND SARILA HOTEL YOGYAKARTA
Periode : 1 Maret 2021 s/d 31 Agustus 2021**



OLEH

**NAMA : AWANDA NOVIYANTI
NIM : 118109491
JURUSAN : DIII PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN**

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 18 Desember 2022

Penguji,

**(Agus Wibowo, SBS, S.Sos, S.ST., MM)
NIDN: 0502076701**

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



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

HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah Segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan segala rahmatnya sehingga saya bisa menyelesaikan penulisan Tugas Akhir saya dengan baik. Pada kesempatan ini saya persembahkan Tugas Akhir ini dan rasa Terima Kasih saya ucapkan untuk :

1. Allah SWT atas rahmat, nikmat dan Karunia-Nya
2. Kedua Orang Tua saya Tercinta Bapak Dedi Sutomo, Ibu Rohmatul Islamiyah dan Adik kandung saya Hanna Utami serta kakak saya Azizul Kamaluddin, terima kasih atas Doa dan dukungan yang di berikan kepada penulis sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini..
3. Teman saya Rina Fahrani, Dita Putri Wulandari, Yuni ainul qori, Deshinta Cleopatra, Riris Krisna, Nila Fadia Febriani, yang senantiasa selalu membantu dan memberikan semangat selama perkuliahan.

MOTO

1. Pendidikan Merupakan Senjata Paling ampuh yang bisa Kamu gunakan untuk merubah Dunia. (Nelson Mandela)
2. Percayalah pada dirimu sendiri dan ketahuilah bahwa ada sesuatu di dalam dirimu yang lebih besar dari pada rintangan apapun (Christian D. Larson)
3. Orang bijak akan belajar ketika mereka bisa melakukannya, namun orang bodoh belajar hanya ketika mereka harus melakukannya
(Arthur Wellesley)
4. Jangan pernah puas dengan apa yang telah kita raih karena, kepuasan akan membuat kemunduran suatu pencapaian (Penulis)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya curahkan ke Tuhan Yang maha Esa atas terselesaikannya Penulisan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini. Dan juga kepada seluruh pihak – pihak yang telah membantu terselesaikannya Laporan ini, tentang kerja lapangan di Sahid Raya Hotel & Covention Yogyakarta.

Kami berharap Laporan Praktek Kerja Lapangan ini dapat menjadi bahan pembelajaran mengenai perhotelan. Semoga Laporan Praktek Kerja Lapangan ini dapat di gunakan sebagaimana mestinya.

Saya memohon maaf sebesar – besarnya atas kekeliruan penulisan kata, kesalahan ejaan dan tata bahasa, serta hal – hal yang mungkin menyinggung pihak – pihak tertentu. Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Bapak Agus Wibowo, SBS,S.Sos, S.ST.,MM selaku pembimbing penulisan Laporan Tugas Akhir ini.
2. Bapak Drs. Prihatno, MM.,selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk melakukan praktek kerja lapangan di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta.
3. Dra.Heni Susilawati., MM., selaku ketua jurusan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah menyetujui penulis dalam pembuatan laporan praktek kerja lapangan.
4. Bapak Wahyu Dwi Jarnako selaku HRD Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta yang telah izi memberikan kepada penulis untuk melakukan praktek kerja lapangan di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta.

5. Dan Staff main kitchen Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta, yang telah membimbing penulis selama praktek kerja lapangan di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta.

Dalam penulisan laporan Praktek Kerja Lapangan ini masih banyak hal yang harus di sempurnakan oleh sebab itu kritik dan saran yang sangat bermanfaat bagi penulis. Ssemoga penulisan laporan Praktek Kerja Lapangan ini dapat bermanfaat kepada semua pihak.

Yogyakarta, Desember 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
BERITA ACARA UJIAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
MOTO	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Progam Praktek Kerja Lapangan.....	1
B. Rumusan Masalah :	2
C. Tujuan	3
D. Manfaat	3
BAB II KEPUSTAKAAN	
A. Gambaran Umum hotel.....	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Klasifikasi dan jenis Hotel	6
3. Department Di Hotel	13
B. Food And Beverage Product Departement	16
1. Pengertian Food And Beverage Product.....	16
2. Fungsi Food And Beverage Product	21

3. Tugas dan Tanggung Jawab Food and Beverage Product	22
4. Tujuan Food and Beverage Product.....	22
5. Hubungan Food and Beverage Product Dengan Departement Lain	23

BAB III TINJAUAN UMUM LOKASI PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Latar Belakang Perusahaan Tempat Peraktek Kerja Lapangan.....	26
1. Sejarah Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta.....	26
2. Fasilitas Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta.....	29
B. Gambaran Umum Food and Beverage Product	34
1. Deskripsi Food and Beverage Product Departmet Sahid Raya Hotel And Convention Yogyakarta.....	34
2. Seksi-Seksi Food and Beverage Product Departement.....	35
3. Struktur Organisasi Food & Beverage Product Department Sahid Raya Hotel and Convention Yogyakarta.....	37
4. Pokok Jabatan	37
C . Jadwal Kerja Food And Beverage Departement.....	41
1. Pelaksanaan Kerja Harian	42
D . Permasalahan Beserta Penyelesaian yang di hadapi Yang Dihadapi Training Selama PKL	42
E. Analisis.....	42

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	45
B. Saran.....	46

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

Tabel1. 1.Meeting Room Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta.....	30
Tabel1. 2 Grand Balleoom Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Surat Pengantar/Permohonan Praktek Kerja Lapangan

Lampiran 2 : Surat Keterangan Praktek Kerja Lapangan

Lampiran 3 : Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Progam Praktek Kerja Lapangan

Pariwisata merupakan salah satu sumber devisa negara yang saat ini pertumbuhannya semakin meningkat. Usaha jasa hotel dan akomodasi merupakan salah satu komponen yang berperan penting dalam kemajuan sebuah kawasan wisata. Hotel merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang jasa akomodasi (kamar) yang dikelola secara komersial dan menyediakan pelayanan makanan dan minuman serta fasilitas-fasilitas penunjang lainnya. Hotel saat ini ditata sedemikian rupa agar menarik dengan fasilitas yang lengkap beserta pelayanan yang prima.

Dalam menyelenggarakan pendidikan dan pengajaran STP AMPTA Yogyakarta mempunyai 4 Program Studi yaitu program studi Pariwisata, program studi Usaha Perjalanan Wisata, program studi Pengelolaan Perhotelan, dan program studi Perhotelan.

PKL merupakan mata kuliah wajib semester 5 bagi mahasiswa D3 jurusan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA. Di semester akhir ini mahasiswa akan melakukan praktek kerja lapangan agar dapat memiliki pengalaman praktek nyata dalam dunia usaha dan industri yang sebenarnya. Mahasiswa akan melakukan suatu kegiatan kerja yang nantinya akan ditempatkan di suatu departemen di hotel yang berkaitan dengan bidang ilmu yg ditempuhnya dalam jangka waktu 6 bulan.

PKL yang akan ditempuh oleh penulis adalah praktek di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta. Dimana di Hotel tersebut penulis memilih Departemen Food and Beverage Product yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji, mulai dari Appetizer, Soup, Main course, dan Dessert bagi para tamu hotel. Food and beverage department merupakan departemen yang sangat mutlak diperlukan di hotel dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman.

Alasan penulis memilih Department Food and Beverage Product yaitu ingin memperdalam minat dan bakat dan memiliki pengalaman dalam hal mengolah makanan dan minuman di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

1. Apa saja kendala Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta dalam menerapkan SOP di bagian Main Kitchen?
2. Dalam pembuatan makanan, apakah kitchen sudah menjalankan sesuai SOP?
3. Bagaimana upaya untuk meningkatkan kualitas dalam pembuatan makanan di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta?

C. Tujuan

1. Untuk mengetahui kendala-kendala di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta dalam menerapkan SOP dibagian Main Kitchen?

2. Untuk mengetahui dalam pembuatan makanan, apakah kitchen di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta sudah menjalankan sesuai SOP?
3. Untuk mengetahui bagaimana upaya untuk meningkatkan kualitas makanandi Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta?

D. Manfaat

1. Manfaat Untuk Mahasiswa

Adapun manfaat Praktek Kerja Lapangan adalah sebagai berikut:

- a. Untuk memperoleh pengetahuan dari tempat magang.
- b. Mengaplikasikan kemampuan praktik yang diperoleh diperkuliahan ke dunia industri.
- c. Syarat untuk mendapatkan gelar Amd.Par

2. Manfaat Untuk Lembaga (STP AMPTA Yogyakarta)

Adapun manfaat Praktek Kerja Lapangan bagi Lembaga adalah sebagai berikut:

- a. Terjalannya kerjasama “bilateral” antara Lembaga dengan perusahaan.
- b. Lembaga dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman kerja Magang.

3. Manfaat Bagi Hotel

Adapun Manfaat Praktek Kerja Lapangan bagi Hotel adalah sebagai berikut :

- a. Hotel bisa mendapatkan tambahan tenaga kerja
- b. Dapat menjalin kerja sama yang baik dengan STP AMPTA Yogyakarta sehingga memudahkan Hotel untuk mencari tenaga kerja.