

LAPORAN TUGAS AKHIR
DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*
DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA
PERIODE 26 FEBRUARI 2021 – 24 AGUSTUS 2021



DI SUSUN OLEH:

NAMA : **CINDI**
NIM : **118109495**
JURUSAN : **PERHOTELAN**
PRODI : **D III**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
DI ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA
Periode: 26 Februari 2021 s/d 24 Agustus 2021

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

OLEH :

NAMA : CINDI
NIM : 118109495
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2021

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

DI ROYAL AMBARRUMO YOGYAKARTA

Periode : 26 Februari 2021 s/d 24 Agustus 2021

OLEH :

NAMA : CINDI
NIM : 118109495
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

(Dra. Heni Susilowati, M.M)

NIDN .0505026202

Dosen Pembimbing

(Dr. Hj. Saryani, M.Si)

NIDN .0517066001

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
DI ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA
Periode: 26 Februari 2021 s/d 24 Agustus 2021



OLEH

NAMA : CINDI
NIM : 118109495
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada Tanggal 10 Desember 2021

Penguji

(Dr. Hj. Saryani, M.Si)
NIDN .0517066001

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkah, rahmat dan karuniaNya, sehingga dapat diselesaikan nya Laporan Tugas Akhir Praktik Kerja Lapangan *Food and Beverage Product* di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta. Laporan Praktik Kerja Lapangan ini dimaksudkan untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan program studi Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Pada proses penyelesaian laporan ini tidak terlepas dari dukungan, dorongan, dan bantuan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Hj. Dr. Saryani, M.Si selaku Pembimbing Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan dan arahan penyusunan Tugas Akhir.
2. Bapak Drs. Santosa, M.M selaku Pembimbing PKL yang telah memberikan bimbingan dan arahan penyusunan Laporan TA.
3. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku Dosen mata kuliah Teknik Penulisan Laporan.
4. Ibu Nurita selaku *Department Head Cold Kitchen* yang telah memberikan ilmu selama PKL.
5. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
6. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.MPar selaku Ketua Jurusan Perhotelan.

7. Orang tua beserta kakak-kakak tercinta, yang telah memberikan dukungan, motivasi, dan membantu dalam segala hal.
8. Seorang yang spesial Stefanus Evan Kasbie, yang selalu berusaha menemani, memberikan dukungan, motivasi, membantu dalam segala hal, dan selalu berusaha menghibur.
9. Segenap dosen serta sivitas akademika Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah mengajarkan banyak hal dan ilmu yang bermanfaat selama proses perkuliahan kepada penulis.
10. Dan semua pihak yang terlibat, yang Namanya tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, terima kasih yang teramat dalam penulis sampaikan atas dukungan dan bantuannya.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan, oleh karena itu penulis dengan segala kerendahan hati mengharapkan petunjuk serta saran – saran yang berguna bagi penyempurnaan laporan ini.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa membalas semua kebaikan dari semua pihak yang telah membantu penulis untuk terselasaikannya laporan ini. Penulis berharap penyusunan laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan bagi kita semua.

Yogyakarta, 09 Oktober 2021

(Penulis)

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL).....	3
D. Manfaat Praktik Kerja Lapangan.....	3
1. Manfaat Bagi Penulis	3
2. Manfaat Bagi Lembaga (STP AMPTA)	4
3. Manfaat Bagi Perusahaan.....	4
 BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel.....	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Jenis Hotel Berdasarkan Lokasi.....	6
3. Jenis Hotel Berdasarkan Plan.....	7
4. Jenis Hotel Berdasarkan Tujuan Kunjungan Tamu	8
5. Klasifikasi Hotel	9

B. Gambaran Umum <i>Department</i> Hotel.....	11
1. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	11
2. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Department</i>	17
3. Tugas dan Tanggung Jawab <i>Kitchen</i> Hotel.....	24
4. <i>Cooking Method</i>	26
C. Hubungan Kerja Antar <i>Food and Beverage Department</i> Dengan <i>Department</i> Lainnya	29

BAB III PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

A. Gambaran Umum Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	35
1. Sejarah Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	35
2. Profil Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	47
a. Visi	47
b. Misi.....	48
c. Identitas Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	49
d. Tujuan Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	49
e. Logo Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	50
3. Fasilitas Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	51
a. <i>Accommodation</i> Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	51
b. <i>Meetings and Events</i>	56
c. <i>Dining and Bar</i>	63
d. <i>Weddings</i>	70
e. <i>Royal Moment</i>	74
B. Struktur Organisasi Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	78

C. Jadwal Kerja	79
D. Pelaksanaan Harian Kerja.....	79
E. Analisis Pelaksanaan PKL.....	80

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	83
B. Saran.....	83

DAFTAR PUSTAKA

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel adalah salah satu contoh akomodasi, hotel tidak hanya menyediakan jasa penginapan saja akan tetapi jasa makanan, minum, dan pelayanan. Dalam suatu hotel terdapat bagian-bagian yang saling terkait antara yang satu dengan yang lain misalnya, *Front Office (FO)*, *Housekeeping (HK)*, *Engineering*, *Food and Beverage Service (FBS)*, dan *Food and Beverage Product (FBP)* dimana bersatu dengan bagian lainnya yang berkaitan erat dan sangat mempengaruhi pendapatan hotel.

Food and Beverage Product adalah seksi dimana secara khusus menangani makanan, minuman baik untuk tamu hotel maupun karyawan hotel. Dan memiliki tujuan untuk menjual makanan dan minuman sebanyak-banyaknya dengan harga yang sesuai, memberikan pelayanan sebaik mungkin kepada tamu hingga tamu merasa puas. Hal ini menyangkut mutu pelayanan, mutu makanan dan minuman, sikap karyawan, dekorasi ruangan serta suasana sekitar, peralatan yang dipakai dan sanitasi kebersihannya. Dan Mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya dan kesinambungan usaha.

Salah satu faktor penunjang yang ada di *Food and Beverage department* dalam upaya memberikan pelayanan yang lebih baik kepada tamu adalah peralatan (*equipment*). Peralatan sebagai salah satu fasilitas penunjang

mempunyai fungsi yang sangat vital karena apabila tidak adanya peralatan tentu saja pekerjaan di kitchen tidak bisa terlaksanakan dengan baik.

Terdapat banyak peralatan yang ada di kitchen dan jenisnya, ada 2 jenis peralatan di *kitchen*, yaitu *kitchen equipment* dan *kitchen utensil*. *Kitchen Equipment* adalah peralatan besar atau peralatan berat yang fungsinya untuk mengolah dan menyimpan bahan-bahan makanan yang masih mentah ataupun sudah matang, sedangkan *Kitchen utensil* adalah peralatan kecil yang fungsinya untuk mengolah bahan makanan mentah menjadi sebuah hidangan.

Selain dari peralatan ada sayuran yang harus diperhatikan dengan cara penanganan dan penyimpanannya supaya tetap menjaga kualitas makanan tersebut. Jika dalam penyimpanan sayuran tidak sesuai dengan cara yang benar, maka akan timbul kerusakan pada bahan itu sendiri, dan saat diolah menjadi sebuah sajian maka makanan tersebut akan terkontaminasi dan rusak. Dari uraian diatas penulis tertarik untuk Praktik Kerja Lapangan di Hotel Royal Amarrukmo Yogyakarta untuk lebih jauh mengetahui bagaimana cara penyimpanan sayuran yang ada di *kitchen* Royal Amarrukmo Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Untuk memberikan penjelasan terhadap permasalahan yang telah dikemukakan diatas, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara penyimpanan sayuran di hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta?

C. Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL)

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) atau magang bagi siswa dan mahasiswa adalah sebagai berikut:

1. Memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengenal dan mengetahui tentang dunia industri.
2. Menjadi media pengaplikasian dari pembelajaran yang diperoleh dari kampus untuk di terapkan di dunia industri.
3. Meningkatkan hubungan Kerjasama antara pihak kampus dengan instansi terkait.
4. Memperoleh wawasan tentang dunia kerja.
5. Dapat memahami konsep non akademis seperti etika kerja, profesionalitas kerja, disiplin kerja, dll.

D. Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi penulis:
 - a. Praktik kerja lapangan ini diharapkan untuk menambah pengetahuan sekaligus menjadi tempat untuk mempraktikkan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan.
 - b. Memberikan pelatihan dalam proses belajar mengenai dalam usaha secara praktik.

2. Manfaat bagi Lembaga (STP AMPTA):
 - a. Memberikan kontribusi dan tenaga kerja bagi perusahaan atau instansi secara praktik.
 - b. Dapat menyesuaikan program Pendidikan sesuai dengan kebutuhan lapangan kerja bahan evaluasi bagi kurikulum Pendidikan.
3. Manfaat bagi perusahaan:
 - a. Dapat menakar kualitas siswa dan memberikan masukan dan evaluasi kepada pihak sekolah.
 - b. Mendapatkan tenaga kerja sementara sebagai sumber daya perusahaan.