

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT*
SAHID RAYA HOTEL AND CONVENTION YOGYAKARTA



Disusun Oleh

NAMA : Devy Fitriana

NIM : 118109496

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Diploma III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2021

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT*
SAHID RAYA HOTEL AND CONVENTION YOGYAKARTA

**Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program
Diploma III Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



Disusun Oleh

NAMA : Devy Fitriana
NIM : 118109496
PRODI : Diploma III
JURUSAN : Perhotelan

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2021

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
DI *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT*
SAHID RAYA HOTEL AND CONVENTION
YOGYAKARTA

Disusun Oleh

NAMA : Devy Fitriana
NIM : 118109496
PRODI : DIPLOMA III
JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Program Studi

(Dra. Heni Susilowati, M.M)
NIDN.050526202

Dosen Pembimbing

(Dra. Heni Susilowati, M.M)
NIDN. 050526202

BERITA ACARA
DI *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT*
SAHID RAYA HOTEL AND CONVENTION YOGYAKARTA



Disusun Oleh

NAMA : Devy Fitriana
NIM : 118109496
PRODI : Diploma III
JURUSAN : Perhotelan

Telah di Pertahankan didepan penguji
Dan dinyatakan LULUS
Pada tanggal

.....

Penguji

(Dra. Heni Susilowati, M.M)
NIDN. 0505026202

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



(Drs Prihatno, MM)
NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan Tugas Akhir di ***Food and Beverage Product Department Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta***. Laporan ini guna melengkapi salah satu persyaratan dalam kelulusan program pendidikan Diploma III pada program studi perhotelan.

Dalam penyusunan laporan ini, penulis menyadari sepenuhnya bahwa selesainya laporan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari dukungan, semangat, serta bimbingan dari berbagai pihak, baik bersifat moril maupun materil, oleh karena-Nya, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih antara lain kepada:

1. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M selaku dosen pembimbing Laporan Tugas Akhir serta Ketua Jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah membimbing dan membantu penulis hingga terselesaikannya laporan ini.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua STP AMPTA YOGYAKARTA.
3. Bapak Ariesto Kurniawan, selaku Executive Chef Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta
4. Bapak Fajar Aji Sasama, selaku Sous Chef Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta
5. Bapak Ery Mardyanto, Selaku Sous Chef Junior Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta
6. Staff dan Teman-teman Trainee Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta

7. Orang tua serta kakak-kakak penulis yang selalu memberikn dukungan baik finansial maupun moral sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

Penyusunan laporan Tugas Akhir ini disusun dengan sebaik-baiknya, namun masih terdapat kekurangan didalam penyusunan laporan praktek kerja lapangan ini, oleh karena itu saran dan kritik yang sifatnya membangun dari semua pihak sangat diharapkan, tidak lupa harapan penulis semoga laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca serta dapat menambah ilmu pengetahuan bagi penulis.

Yogyakarta, Desember 2021

Devy Fitriana

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan PKL.....	3
D. Manfaat PKL.....	3
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel	5
1. Pengertian Hotel	5
2. Karakteristik Hotel.....	6
3. Jenis Hotel	7
4. Klasifikasi Hotel	8
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Department</i> di Hotel	13
1. Pengertian <i>Food And Beverage Department</i>	13
2. Yang dilakukan Food and Beverage Product	14
C. Hubungan Kitchen dengan bagian-bagian lain di Hotel	17
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	
A. Gambaran Umum Sahid Raya Hotel and Convention Yogyakarta	19
1. Sejarah Hotel Sahid Raya Yogyakarta	19
2. Definisi Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta.....	22
3. Lokasi Hotel.....	22
4. Fasilitas Sahid Raya Hotel & Convention	23

B. Food and Beverage Department	27
1. Food and Beverage Product Department di Sahid Raya Hotel and Convention Yogyakarta	27
2. Struktur Organisasi Food and Beverage Product di Sahid Raya Hotel & Convention.....	29
C. Jadwal Kerja	31
D. Pelaksanaan Kerja Harian.....	32
E. Analisis Pelaksanaan Kerja Harian.....	35

BAB IV. PENUTUP

A. Kesimpulan.....	38
B. Saran.....	38

DAFTAR PUSTAKA

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri perhotelan merupakan salah satu mata rantai dalam jaringan industri pariwisata. Industri perhotelan dan beberapa bidang usaha terkait lainnya seperti agen perjalanan, restoran, transportasi, dan sebagainya sering juga dimasukkan dalam kelompok luas hospitality industry. Ciri yang sama yang melekat pada semua bidang usaha dalam kelompok hospitality industry ini adalah adanya unsur jasa/pelayanan yang melekat dan tidak dapat dipisahkan dari produk yang dijualnya.

Berkembangnya sistem komunikasi dan informasi memberikan dampak global untuk menyebarkan wawasan mengenai destinasi wisata yang terdapat diberbagai penjuru dunia, selain itu kebutuhan untuk melakukan hubungan kerja antar perusahaan membuat kebutuhan tempat singgah sementara semakin berkembang. Hal itulah yang menjadi dasar suatu hotel meningkatkan kualitas kamar hotelnya agar tamu yang berkunjung merasa puas dan nyaman selama singgah di hotel.

Secara pembagian jenis pekerjaannya, hotel memiliki 2 bagian besar yakni *back of the house* dan *fron of the house*. *Back of the house* merupakan pekerja hotel yang tidak bertemu langsung dengan tamu, sedangkan *front of the house* merupakan pekerja yang bertemu langsung dengan tamu. Keduanya saling berkaitan erat sehingga sangat dibutuhkan dalam operasional hotel. Departemen yang termsuk *back of the house*

adalah *Accounting, HRD, Housekeeping, Engineering*, dan *F&B Product* sedangkan yang termasuk *Fron of the house* adalah *Front Office*, dan *F&B Service*. (www.library.binus.ac.id)

Food and Beverage Product merupakan salah satu departemen hotel yang tugas utamanya bertanggung jawab penuh atas mengolah bahan dasar mentah hingga menjadi makanan dan minuman yang siap dihidangkan kepada tamu.

Food And Beverage Product di Sahid Raya Hotel Yogyakarta, juga memiliki tugas dan tanggung jawab yang tidak jauh berbeda seperti dihotel lainnya yaitu mulai menyiapkan bahan, mengolah bahan hingga menjadi masakan yang siap di hidangkan untuk tamu tanpa melupakan sisi *higine* dan *quality* gizi makanan tersebut. Para staff maupun chef juga bekerja dengan professional seperti teliti dalam memilih bahan makanan sebelum dimasak, konsentrasi dalam memasak, bekerja sama, bertanggung jawab apabila ada masalah terhadap makanan yang disantap tamu, sehingga berfungsi membantu berjalannya pekerjaan sesuai yang diperintahkan.

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. Untuk menunjang kelancaran operasional di *Food And Beverage Product* Sahid Raya Hotel Yogyakarta menyediakan peralatan yang cukup lengkap sesuai kegunaannya.

Di Sahid Raya Hotel Yogyakarta juga memiliki management yang bagus, lalu tugas dan tanggung jawab perorangnya juga sudah terlaksana, lalu review makanannya pun bagus.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, rumusan masalah dalam laporan ini adalah:

1. Apa saja tugas dan tanggung jawab di *Food And Beverage Product Department* Hotel Sahid Raya Yogyakarta?
2. Bagaimana upaya yang dilakukan untuk mempertahankan kualitas makanan pada *kitchen section* di Hotel Sahid Raya Yogyakarta?

C. Tujuan PKL

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dirumuskan, maka tujuan laporan praktek kerja lapangan ini adalah :

1. Untuk mengetahui apa saja tugas dan tanggung jawab di *Food and Beverage Product Department* Hotel Sahid Raya Yogyakarta
2. Untuk mengetahui dan memahami upaya yang dilakukan untuk mempertahankan kualitas makanan di *Food and Beverage Product Department* Hotel Sahid Raya Yogyakarta.

D. Manfaat PKL

Manfaat yang dapat diperoleh dari praktek kerja lapangan adalah :

1. Manfaat PKL Bagi Mahasiswa
 - a. Mendapatkan pengalaman bekerja
 - b. Mendapatkan pengetahuan baru
2. Manfaat PKL bagi kampus
 - a. Dapat meningkatkan kerjasama kampus dengan Instansi
 - b. Sebagai tolak ukur seberapa besar mahasiswa dapat mengaplikasikan teori maupun praktek yang diberikan oleh kampus
3. Manfaat PKL bagi hotel
 - a. Dapat meningkatkan kerjasama antar kampus dengan hotel
 - b. Mengurangi jadwal pegawai sehingga dapat meminimalisir gaji karyawan