

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN *FOOD & BEVERAGE PRODUCT*
PROSES *HANDLING EVENT*
IBIS STYLE YOGYAKARTA



OLEH:

NAMA : DITA WAHYU ANGGOROWATI
NIM : 118109447
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

LAPORAN TUGAS AKHIR
PELAKSANAAN PROSES *HANDLING EVENT*
DI DEPARTEMEN *FOOD & BEVERAGE PRODUCT*
IBIS STYLE YOGYAKARTA

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



OLEH:

NAMA : DITA WAHYU ANGGOROWATI
NIM : 118109447
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN FOOD & BEVERAGE PRODUCT
PROSES HANDLING EVENT
IBIS STYLE YOGYAKARTA



OLEH:

NAMA : DITA WAHYU ANGGOROWATI
NIM : 118109447
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi

(Dra.Heni Susilowati, M.M)

NIDN. 0505026202

Dosen Pembimbing

(Dra. Heni Susilowati, M.M)

NIDN.0505026202

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN *FOOD & BEVERAGE PRODUCT*
IBIS STYLE YOGYAKARTA
Periode 21 Maret, 2021 s/d 21 September, 2021



OLEH:

NAMA : DITA WAHYU ANGGOROWATI
NIM : 118109447
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan *lulus*

Pada tanggal *21 Desember 2021*

Penguji,

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

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

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

HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporan Tugas Akhir ini penulis persembahkan kepada:

1. Ibu Prihardini Windri Astuti selaku Ibunda penulis.
2. Bapak Sutardi selaku Ayah penulis.
3. Teman-teman dan sahabat yang selalu memberikan dukungan selama penulis menempuh pendidikan di STP AMPTA Yogyakarta.
4. Dosen beserta asisten dosen di STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmu kepada penulis.

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapakan puji syukur kehadiran Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir di Ibis Style Yogyakarta Di Departement *Kitchen*. Sebagai salah satu syarat kelulusan D III Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa Laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan masih terdapat banyak kekurangan. Dikarenakan keterbatasan yang penulis miliki.

Oleh karena itulah, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra.Heni Susilowati, M.M selaku Ketua Jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta dan Dosen Pembimbing yang telah mengarahkan cara menyusun laporan dengan baik dan benar.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta
3. Bapak Herman Tri Wuryanto selaku *General Manager* di Ibis Styles Malioboro Yogyakarta Hotel yang memberikan kesempatan penulis untuk training di Ibis Style Yogyakarta selama 6 bulan.
4. Chef Edi Ronadi selaku *Head Chef Kitchen* di Ibis Styles Malioboro Yogyakarta, yang telah memberikan saya kesempatan untuk bergabung dan mencari pengalaman di Ibis Styles Malioboro Yogyakarta
5. Seluruh Karyawan Ibis Style Yogyakarta yang telah banyak membantu, mendidik dan memberikan ilmu kepada saya.

6. Untuk Kedua Orang tua Penulis yang selalu mendukung untuk menyelesaikan laporan ini.
7. Untuk teman-teman yang sudah Bersama dari semester awal hingga saat ini.

Dengan tulus ikhlas penulis panjatkan do'a, semoga amal kebaikan dari seluruh pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan Tugas Akhir, menjadi awal ibadah yang diridhoi Allah SWT. Terimakasih untuk Bapak/Ibu yang telah membantu sehingga Laporan Praktek Kerja Lapangan ini bisa selesai.

Yogyakarta, Desember 2021

Dita Wahyu Anggorowati

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Pkl.....	4
D. Manfaat Pkl.....	4
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel.....	6
B. Gambaran Umum Food & Beverage Departement	15
C. Hubungan Food & Beverage Dengan Departement Lain.....	23
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	
A. Gambaran Umum Ibis Style Yogyakarta	26
1. Sejarah Ibis Style Yogyakarta.....	28
2. Fasilitas Ibis Style Yogyakarta	26
B. Gambaran Umum Food & Beverage Ibis Style Yogyakarta.....	34

C. Analisa Pelaksanaan Keja Praktik Lapangan.....	47
---	----

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan.....	56
--------------------	----

B. Saran	57
----------------	----

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi Hotel.....	12
Gambar 2.2 Struktur Organisasi Food & Beverage Product.....	17
Gambar 3.1 Gambar Ibis Style Yogyakarta	26
Gambar 3.2 Gambar Logo Ibis Style Yogyakarta	28
Gambar 3.3 Superior Room	28
Gambar 3.4 Deluxe Room	29
Gambar 3.5 Family Room	29
Gambar 3.6 Swimming Poll Ibis Style Yogyakarta	30
Gambar 3.7 Sky Bar.....	30
Gambar 3.8 Lobby Bar Sky Bar.....	31
Gambar 3.9 Pastry Ibis Style Yogyakarta.....	31
Gambar 3.10 Resto Ibis Style Yogyakarta.....	31
Gambar 3.11 Beer Garden.....	32
Gambar 3.12 Godean Ibis Style Yogyakarta.....	32
Gambar 3.13 Giwangan Ibis Style Yogyakarta.....	33
Gambar 3.14 Lempuyangan Ibis Style Yogyakarta	33
Gambar 3.15 Bringharjo Ibis Style Yogyakarta	33
Gambar 3.16 Krangan Ibis Style Yogyakarta	34
Gambar 3.17 Struktur Food & Beverage Product.....	37
Gambar 3.18 Main Kitchen.....	42
Gambar 3.19 Butcher	42

Gambar 3.20 Cold Kitchen	43
Gambar 3.21 Dry Store	43
Gambar 3.22 Steward.....	44
Gambar 3.23 Pastry	45
Gambar 3.24 Jadwal Harian.....	46
Gambar 3.25 Jadwal Bulanan	46
Gambar 3.26 Preparation Menu Tenaga Medis	48
Gambar 3.27 Box Menu Makanan	49
Gambar 3.28 Daftar List Pesanan	49
Gambar 3.29 Menu Breakfast	51
Gambar 3.30 Menu Lunch	52
Gambar 3.31 Menu Dinner atau Supper	53

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Permohonan Praktek Keja Lapangan
2. Surat Balasan dari Ibis Style Yogyakarta
3. Sertifikat
4. Penilaian dari Ibis Style Yogyakarta
5. Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Pengertian industri pariwisata adalah semua kegiatan usaha baik berupa barang dan jasa yang diperuntukkan untuk para wisatawan. Pengertian kata industri di sini bukanlah suatu tempat untuk mengubah bahan mentah menjadi bahan jadi. Namun pengertian kata industri di sini lebih cenderung memberikan pengertian industri pariwisata yang artinya kumpulan dari berbagai macam perusahaan yang secara bersama-sama menghasilkan barang dan jasa (*Goods and Service*) yang dibutuhkan wisatawan pada khususnya dan travel pada umumnya. Menurut pandangan para ahli pengertian industri pariwisata adalah sebagai berikut Menurut W. Hunziker (Yoeti,1994), pengertian Industri Pariwisata adalah

“Tourism enterprises are all business entities which, by combining various means of production, provide goods and services of a specially tourist nature”. Maksudnya industri pariwisata adalah semua kegiatan usaha yang terdiri dari bermacam-macam kegiatan produksi barang dan jasa yang diperlukan para wisatawan.

Sedangkan menurut GA. Schmoll dalam bukunya *Tourism Promotion* (Yoeti, 1985), Industri pariwisata lebih cenderung berorientasi dengan menganalisa cara-cara melakukan pemasaran dan promosi hasil produk industri pariwisata. Industri pariwisata bukanlah industri yang berdiri

sendiri, tetapi merupakan suatu industri yang terdiri dari serangkaian perusahaan yang menghasilkan jasa-jasa atau produk yang berbeda satu dengan yang lainnya. Perbedaan itu tidak hanya dalam jasa yang dihasilkan tetapi juga dalam besarnya perusahaan, lokasi atau tempat kedudukan, letak secara geografis, fungsi, bentuk organisasi yang mengelola dan metode permasalahannya.

Menurut Damarji (Yoeti, 1996), pengertian industri Pariwisata adalah rangkuman dari berbagai bidang usaha yang secara bersama-sama menghasilkan produk-produk dan *service* yang nantinya secara langsung akan dibutuhkan oleh wisatawan dalam perjalanan.

Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan kota Mahasiswa yang dimana Industri Pariwisata nya sudah mengalami banyak kemajuan yang membuat banyak wisatawan mancanegara maupun wisatawan lokal berdatangan ke Yogyakarta ingin menikmati pariwisata dan kulinernya yang ada di Kota Yogyakarta. Yang dimana Kota Yogyakarta sudah memiliki fasilitas akomodasi yang sangat memadai. Banyak sekali bangunan hotel yang ada di Kota Yogyakarta dari hotel melati hingga hotel bintang 5. Salah satu hotel berbintang yang berada disekitar Malioboro yaitu Hotel Ibis Style Yogyakarta hotel yang berasal dari *Accor Grub*, salah satu perusahaan perhotelan multinasional terbesar di Perancis. Perusahaan ini didirikan pada tahun 1967 dan berada di Envry, Perancis. *Accor Grub* memiliki, mengoperasikan, dan membuka hotel hotel kurang lebih 4.200 di lima benua.

Salah satu hotel yang ada di Yogyakarta dibawah naungan *Accor Grub* adalah Ibis Style Yogyakarta bertempat di Jalan Dagen No.109, Sosromenduran, Gedong tengen, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55271 yang resmi dibuka pada tanggal 20 Juni 2011 oleh Bapak Roni Martadinata selaku General Manager, tetapi hotel Ibis Style resmi bergabung dengan *Accor Grub* pada tanggal 20 Juli 2011 oleh PHRI (Persatuan Hotel Republik Indonesia). Ibis Style Yogyakarta diberikat predikat hotel berbintang 3 setelah dilakukan penilaian.

Ibis Style Yogyakarta hotel yang sangat strategis karna tempat nya bedekatan dengan pusat kota, Malioboro, Stasiun Yogyakarta. Ibis Style Yogyakarta dimasa pandemic ini sangat menjaga dan selalu mematuhi protocol kesehatan yang sudah diperintahkan oleh Pemerintah, Ibis Style Yogyakarta juga merupakah salah satu hotel yang terpilih menjadi tempat untuk menginap para tenaga medis dari Rumah Sakit Betesda Yogyakarta, tentu melalui proses yang Panjang, sehingga menjadi salah satu hotel yang digunakan untuk menginap para medis. Berdasarkan penjelasan di atas penulis mengangkat judul laporan Praktek “PROSES HANDLING EVENT OLEH FOOD AND BEVERAGE PRODUCT SECTION DI IBIS STYLE YOGYAKARTA”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan beberapa hal yang sudah dijelaskan di Latar Belakang, kenapa saya tertarik PKL di Hotel Ibis Style Yogyakarta *Food & Beverage Product Departement* .

1. Bagaimana Proses *Preparation* menu untuk tenaga medis di Ibis Style Yogyakarta?
2. Apa saja Menu yang ditawarkan kepada Tenaga Medis di Ibis Style Yogyakarta
3. Kendala-kendala apa saja dalam proses *Handling* menu Tenaga Medis di Ibis Style Yogyakarta?

C. Tujuan PKL

Tujuan PKL adalah adanya mengetahui pengaruh kualitas pelayanan makanan/menu terhadap tamu Hotel:

1. Untuk Mengetahui pelaksanaan *preparation* menu untuk tenaga medis di Ibis Style Yogyakarta
2. Untuk Mengetahui Menu-Menu Untuk Tenaga Medis di Ibis Style Yogyakarta.
3. Untuk Mengetahui bagaimana mengatasi kendala saat *Handling* Menu untuk tenaga medis di Ibis Style Yogyakarta

D. Manfaat PKL

1. Manfaat bagi penulis:

- a. Menambah pengetahuan dan wawasan yang belum pernah didapatkan.

- b. Mengetahui penggunaan bahan baku berkualitas yang digunakan oleh Ibis Style Yogyakarta dalam meningkatkan kualitas produk makanan.
 - c. Melatih Rasa tanggung jawab terhadap pekerjaan.
2. Manfaat bagi Lembaga Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
- a. STP AMPTA Yogyakarta dapat menjalin kerja sama dengan Industri Pariwisata Khusus nya di bidang Perhotelan
 - b. STP AMPTA Yogyakarta dapat diketahui oleh Lembaga-lembaga perusahaan.
 - c. Laporan praktik kerja lapangan ini dapat menambah buku bacaan di perpustakaan Lembaga.
3. Manfaat bagi Hotel Ibis Style Yogyakarta
- a. Dapat Merekrut tenaga kerja yang memiliki tanggung jawab terhadap pekerjaan dan memiliki pengetahuan yang baik.
 - b. Ibis Style Yogyakarta dapat menjalin kerjasama dengan sekolah-sekolah atau perguruan tinggi untuk PKL.
 - c. Menambah rekan bisnis bagi perusahaan yang dapat menguntungkan satu sama lain.