

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD AND BAVERAGE PRODUCT
THE WESTLAKE HOTEL & RESORT
Periode April 2021 s/d November 2021



OLEH

NAMA : DWI LIKE EVRID SANTOSO
NIM : 117109269
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2021

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD AND BAVERAGE PRODUCT
THE WESTLAKE HOTEL & RESORT
Periode April 2021 s/d November 2021

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



OLEH

NAMA : DWI LIKE EVRID SANTOSO
NIM : 117109269
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2021

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD AND BAVERAGE PRODUCT
THE WESTLAKE HOTEL & RESORT
Periode April 2021 s/d November 2021

OLEH

NAMA : DWI LIKE EVRID SANTOSO
NIM : 117109269
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Program Studi

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

Dosen Pembimbing

(Yudi Setiaji, SH., M.M)
NIDN.0508066401

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
THE WESTLAKE HOTEL & RESORT
Periode April 2021 s/d November 2021**



OLEH

**NAMA : DWI LIKE EVRID SANTOSO
NIM : 117109269
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III**

Telah Dipertahankan Di Depan Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal.....27 Desember 2021

Penguji

**(Yudi Setiaji SH., M.M)
NIDN.0508066401**

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas karunia-Nya, sehingga saya dapat menyusun Laporan Tugas Akhir yang telah dilaksanakan selama 7 bulan terhitung sejak tanggal 12 April 2021 – 7 november 2021 di The Westlake Hotel & Resort. Saya selaku penulis dapat menyusun laporan ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari semua pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih :

1. Yudi Setiaji,SH.,MM selaku dosen pembimbing Laporan Tugas Akhir yang telah membantu hingga terselesaikannya laporan ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati,M.M Selaku dosen pembimbing akademik dan sekaligus Kaprodi Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Drs.Prihatno.MM Selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta
4. Bapak Muhamad Renzo Selaku General Manager The Westlake Resort Yogyakarta.
5. Bapak Adhien Ekmar Selaku Executive Chef Di The Westlake Resort Yogyakarta.
6. Staff dan Trainee di The Westlake Resort Yogyakarta yang sangat sabar dan bersahabat dalam membantu Penulis menyelesaikan Laporan Tugas akhir ini.
7. Orang tua Penulis yang telah memberikan dukungan baik finansial maupun moral sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan masukan berupa saran dan kritik yang membangun dari pembaca. Semoga Tugas Akhir ini memberikan manfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, 27 Desember 2021

Dwi Like Evrid Santoso

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
1. Alasan Pemilihan Tempat Praktek Kerja Lapangan	3
2. Alasan Pemilihan Bidang Yang dipelajari.....	3
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	4
BAB II KAJIAN TEORI	5
A. Gambaran Umum Hotel	5
1. Pengertian Hotel	5
2. Karakteristik Hotel	5
3. Jenis Hotel	6
B. Gambaran Umum Food and Beverage Departemen	8
1. Pengertian Food and Beverage Departemen	8
2. Struktur Organisasi	9
3. Gambaran Umum Food and Beverage Product.....	10
4. Job Deskripsi Food and Beverage Product.....	10
5. Hygiene dan Sanitasi	11
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	14
A. Deskripsi The Westlake Hotel & Resort	14
1. Sejarah The Westlake Hotel & Resort.....	14

B.	Fasilitas-fasilitas The Westlake Hotel & Resort	16
1.	Kamar	16
2.	Aktifitas dan Olahraga	19
3.	Makanan dan Restaurant	21
4.	Meeting Room	22
5.	Fasilitas Umum The Westlake Hotel & Resort	23
C.	Departement The Westlake Hotel & Resort.....	24
D.	Gambaran Umum Kitchen The Westlake Hotel & Resort.....	26
E.	Struktur Organisasi di Kitchen The Westlake Hotel & Resort	27
F.	Seksi-seksi The Westlake Hotel & Resort	27
G.	Tugas dan Tanggung Jawab masing-masing di The Westlake Hotel & Resort	28
H.	Jadwal Kerja dan Shift	32
I.	Pelaksanaan Kerja Harian	33
J.	Analisa Pelaksanaan Kerja.....	34
1.	Proses Persediaan Bahan Baku di Kitchen	34
2.	Hubungan Persediaan Bahan Baku Dalam Rangka Meningkatkan Product di Kitchen	37
BAB IV PENUTUP		39
A.	Kesimpulan	39
B.	Saran	39

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar struktur organisasi	9
Gambar kamar	17
Gambar aktifitas dan olahraga	19
Gambar makanan dan resto	21
Gambar meeting room.....	22
Gambar struktur organisasi	27

DAFTAR TABEL

Tabel jadwal kerja dan shift	33
------------------------------------	----

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan

Pariwisata merupakan salah satu industri yang memiliki peran penting dalam meningkatkan devisa Negara. Hal ini dibuktikan dengan pemberitaan media cetak, online, maupun TV yang selalu mengekspos informasi yang mengenai dunia pariwisata. Oleh karena itu , ilmu-ilmu yang berkaitan dengan pariwisata mempengaruhi berbagai aspek diantaranya budaya, ekonomi, hukum/politik, pemasaran psikologi pelayanan, agro dan pelayanan masyarakat. Dengan ilmu pariwisata tersebut, maka penulis ingin mengkaji tentang hal yang berkaitan dengan ilmu tersebut, yakni Perhotelan. Pariwisata identic dengan perhotelan, karena wisatawan membutuhkan akomodasi untuk kegiatan wisata.

Suatu hotel pasti membutuhkan dari berbagai pihak seperti Travel Agent, Dinas Pariwisata, Dinas Perijinan, dan Kepolisian. Dewasa ini, industri perhotelan semakin berkembang pesat. Mulai dari perkembangan hotel yang meningkat sampai penambahan jumlah kamar dan fasilitas yang dibutuhkan untuk memenuhi kepuasan tamu. Oleh karena itu, penulis menyadari bahwa industri perhotelan sangat dibutuhkan oleh wisatawan sebagai penunjang akomodasi bagi kegiatan wisata. The Westlake Hotel & Resort adalah salah satu hotel yang terletak di Kawasan DI Yogyakarta. Selain menawarkan produk kamar, juga menawarkan produk makanan dan minuman.

Sebuah hotel mempunyai struktur organisasi yang bertanggung jawab pada suatu departemen. Salah satu departemen yang akan dibahas disini adalah Food and Beverage (F&B). departemen yang bertanggung jawab sebagai penyedia makanan dan minuman ini mempunyai peran besar dalam memuaskan pelanggan melalui menu makanan dan minuman yang tersedia. Departemen F&B mempunyai dua bagian yakni FB Service dan FB Product. Keduanya berkerjasama memenuhi kebutuhan tamu dengan order menu yang diinginkan, baik tamu yang menginap di hotel maupun tamu yang tidak menginap di hotel.

Dalam pembuatan menu didalam kitchen ada suatu proses sebelum membuat makanan dalam ilmu manajemen disebut persediaan barang jadi. Dan pemilihan maupun pengawasan sangat diperlukan dalam penentuan bahan baku siap diproses atau tidak. Karena jika persediaan bahan baku tidak sesuai dengan apa yang sudah ditentukan akan membuat kualitas produk itu sendiri tidak sesuai harapan atau tidak layak diberikan pada tamu.

Melihat masalah-masalah yang pernah terjadi, masalah-masalah itu mampu mempengaruhi kualitas produk. Hal ini akan menimbulkan masalah bagi hotel karena satu peran persediaan bahan baku itu sendiri selain memperlancar atau mempermudah operasional yaitu: “menghilangkan resiko keterlambatan datangnya barang atau bahan-bahan yang dibutuhkan oleh hotel, menghilangkan resiko dari materi yang dipesan berkualitas tidak baik sehingga harus dikembalikan untuk mengantisipasi bahan-bahan yang dihasilkan secara musiman sehingga dapat digunakan bila bahan itu tidak ada di pesanan.

1. Alasan Pemilihan Tempat Praktek Kerja Lapangan

Food and beverage product The Westlake Resort Yogyakarta adalah bagian yang sangat penting, dimana selain tamu menginap, tamu juga memerlukan makanan dan minuman. Selain itu Food and Beverage product juga dapat meningkatkan pendapatan hotel, dimana Food and Beverage product juga merupakan sarana yang mutlak harus disediakan hotel untuk dapat dikategorikan ke dalam hotel berbintang.

2. Alasan Pemilihan Bidang Yang dipelajari

Bagian Food and Beverage product mempunyai fungsi yang sangat penting dalam sebuah hotel. karena department inilah yang mengolah bahan menjadi makanan siap dihidangkan kepada tamu maupun karyawan di hotel.

B. Rumusan masalah

Adapun rumusan masalah dalam Praktek Kerja Lapangan yang akan dibahas adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses persediaan bahan baku di kitchen ?
2. Bagaimana hubungan persediaan bahan baku dalam rangka meningkatkan kualitas produk di kitchen ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari Praktek Kerja Lapangan ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menganalisis bagaimana proses persediaan bahan baku kitchen di The Westlake Hotel & Resort.

2. Untuk menganalisis dan menjelaskan bagaimana keterkaitan bahan baku dalam rangka meningkatkan kualitas di The Westlake Hotel dan Resort.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Bagi perusahaan/hotel
 - a. Sebagai sarana informasi mengenai persediaan bahan baku dalam rangka meningkatkan kualitas produk di Food and Beverage Product di perusahaan atau hotel yang bersangkutan.
 - b. Sebagai sarana pertimbangan jika yang tidak sesuai dengan kebijakan hotel agar dapat diperbaiki lebih baik lagi.
2. Bagi DIII STP AMPTA YOGYAKARTA
 - a. Sebagai syarat kelulusan program Diploma Tiga di STP AMPTA YOGYAKARTA
 - b. Sebagai sarana informasi baru guna meningkatkan wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa STP AMPTA YOGYAKARTA