

**LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI BANQUET KITCHEN
HOTEL HYATT REGENCY YOGYAKARTA
Periode : 07 Maret 2021s/d 14 September 2021**



OLEH

**NAMA : EURICO CHRISTIAN H
NIM : 118109416
JURUSAN : DIII PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2021**

**LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI BANQUET KITCHEN
HOTEL HYATT REGENCY YOGYAKARTA
Periode : 07 Maret 2021s/d 14 September 2021**

**Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan Program
Perhotelan di STP AMPTA**



DISUSUN OLEH

**NAMA : EURICO CHRISTIAN H
NIM : 118109416
JURUSAN : DIII PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2021**

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI BANQUET KITCHEN
HOTEL HYATT REGENCY YOGYAKARTA
Periode : 07 Maret 2021 s/d 14 September 2021**

DISUSUN OLEH

**NAMA : EURICO CHRISTIAN H
NIM : 118109416
JURUSAN : DIII PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN**

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

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

Dosen Pembimbing

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

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI BANQUET KITCHEN
HOTEL HYATT REGENCY YOGYAKARTA
Periode : 07 Maret 2021 s/d 14 September 2021**



DISUSUN OLEH

**NAMA : EURICO CHRISTIAN H
NIM : 118109416
JURUSAN : DIII PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan didepan penguji
Dan dinyatakan LULUS
Pada tanggal ..**

Penguji

**(Yudi Setiaji, SH., MM)
NIDN : 0508066401**

Mengetahui,

Ketua STPA MPTA



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

PERSEMBAHAN

Penulis persembahkan untuk:

1. Kepada Papa dan Mama tercinta yang telah mendidik, menjadi teladan yang baik dan membesarkan dengan penuh kasih sayang.
2. Kepada bapak Sartono, Wahyu dan Mario Draggo selaku sahabat yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi dalam menjalani berbagai goncangan kehidupan.
3. Kepada seluruh pihak *Hyatt Regency Hotel Yogyakarta* terutama *Banquet kitchen team* yang telah membantu dalam proses penyelesaian Laporan Tugas Akhir ini.

MOTO

1. Untuk meraih kesuksesan, tidaklah cukup dengan melakukan yang terbaik.
Terkadang kita harus melakukan apa yang diperlukan. (Winston Churchill)
2. Jangan pernah katakan “tidak bisa” untuk segala hal yang belum kita coba,
karena segala hal pasti bisa kita lakukan apabila kita mau belajar dan tidak
berhenti mencoba. (Sartono)
3. Kunci sebuah kesuksesan itu adalah ketika kita selalu melibatkan Tuhan
dalam setiap pergumulan yang kita hadapi. (Eurico CH)

KATA PENGANTAR

Puji Syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini dapat diselesaikan dengan baik. Penulis sangat berterimakasih kepada seluruh pihak-pihak yang telah membantu dalam terciptanya laporan ini. Laporan Tugas Akhir ini berisi tentang berbagai hal yang dilakukan pada saat paraktek kerja lapangan di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta.

Penulis berharap Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini dapat menjadi bahan pembelajaran kepada para pihak yang kelak ingin mencari landasan teori dibidang perhotelan. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Penulis memohon maaf sebesar - besarnya apabila terdapat 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 Yudi Setiaji, SH., MM selaku pembimbing yang telah membimbing dan memberikan masukan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
2. Bapak Drs. Prihatno, MM. Selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Ibu Dra. Heni Susilawati, MM selaku Ketua Jurusan Perhotelan.
4. Bapak Hermawan P., S.ST, S.SOS, M.M Dosen selaku pembimbing akademik.

5. Ibu Agatha selaku *HRD* Hotel Hyatt Regency Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan praktek kerja lapangan di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta.
6. Bapak Gregorius Agung Kirono sebagai *Chef de Cuisine* sekaligus pembimbing PKL di Hyatt Regency Yogyakarta.
7. Bapak Dian Arfandie selaku *Super Visor (Chef de Partie) banquet kitchen* Hyatt Regency Yogyakarta, Beserta rekan – rekan di tempat PKL selaku pembimbing PKL di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta.

Dalam penulisan laporan tugas akhir ini masih banyak hal yang harus di sempurnakan oleh sebab penulis memerlukan kritik dan saran yang membangun yang bermanfaat bagi penulis pada penulisan laporan tugas akhir ini. Semoga penulisan laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat kepada semua pihak dan dapat menjadi referensi untuk penulisan laporan bagi generasi selanjutnya.

Yogyakarta, 14 September 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
LAPORAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
BERITA ACARA UJIAN	iv
PERSEMBAHAN	v
MOTO	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	3
BAB II KEPUSTAKAAN	5
A. Gambaran Umum Hotel	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Klasifikasi dan Jenis Hotel.....	6
3. Fasilitas Hotel.....	13
4. Struktur Organisasi Hotel.....	13

B. <i>Food And Beverage Department</i>	15
1. Pengertian Food and Beverage Department.....	15
2. Pengertian Food and Beverage Service.....	16
3. Pengertian Banquet Kitchen Section	16
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	17
A. Deskripsi Hyatt Regency Hotel Yogyakarta	17
1. Sejarah Hyatt Regency Yogyakarta	17
2. Denah Lokasi Hyatt Regency Hotel Yogyakarta.....	18
3. Fasilitas Hyatt Regency Hotel Yogyakarta	18
B. Struktur Organisasi <i>F&B Product</i> Hyatt Regency Hotel Yogyakarta	24
C. Struktur Organisasi <i>Banquet Kitchen</i> Hyatt Regency Yogyakarta	25
D. Pelaksanaan Kerja Harian	25
1. Sistematika Kerja	25
2. Hubungan Kerja Dengan Departemen Lain.....	30
E. Analisa Praktek Kerja Lapangan	32
1. Pelaksanaan Kerja di <i>Banquet Kitchen</i>	32
2. Jadwal Kerja Yang Diterapkan Secara Nyata Di Hyatt Regency Yogyakarta	33
3. Kendala Yang Umum Terjadi Dalam Pelaksanaan Kegiatan Di <i>Banquet Kitchen</i> Hyatt Regency Yogyakarta	35
BAB IV PENUTUP	37
A. Kesimpulan	37

B. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1	SURAT PENGANTAR
LAMPIRAN 2	SURAT BALASAN
LAMPIRAN 3	PENILAIAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
LAMPIRAN 4	DATE DAILY REPORT
LAMPIRAN 5	SERTIFIKAT
LAMPIRAN 6	JADWAL KERJA
LAMPIRAN 7	FOTO – FOTO

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi <i>Food And Beverage Department</i>	15
Gambar 3.1. Bangunan <i>Hyatt Regency Hotel Yogyakarta</i>	17
Gambar 3.2. Denah Lokasi <i>Hyatt Regency Yogyakarta</i>	18
Gambar 3.3. Struktur Organisasi <i>F&B Product Hyatt Regency Yogyakarta</i>	24
Gambar 3.4. Struktur <i>Banquet Kitchen Section Hyatt Regency Yogyakarta</i>	25
Gambar 3.5 <i>Set Up Coffe Break</i> oleh <i>Trainee</i>	28
Gambar 3.6 <i>Preparation For Event</i> oleh <i>Trainee</i>	28

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Yogyakarta merupakan salah satu tujuan destinasi wisata yang sangat diminati oleh wisatawan domestik maupun asing. Dalam perkembangan dunia pariwisata, tidak lepas dari istilah Hotel. Hotel memiliki fungsi dan peranan penting dalam industri pariwisata. Karena hotel adalah bagian dari pariwisata itu sendiri. Hotel adalah salah satu sektor yang menerima pendapatan tertinggi dalam industri pariwisata mengingat kebutuhan utama para wisatawan atau pelancong adalah tempat untuk menginap. Selain menyediakan tempat untuk menginap, hotel juga menyediakan berbagai fasilitas lainnya yang menunjang kebutuhan para wisatawan baik lokal maupun manca negara..

Seiring dengan berjalannya waktu Industri hotel di Yogyakarta juga melaju dengan pesat. Hyatt Regency Yogyakarta adalah salah satu Hotel Berbintang 5 tertua yang ada di Yogyakarta dan lokasinya cukup dekat dengan Pusat Kota Yogyakarta. Dilihat dari operasional manajemennya, hotel tersebut memang memiliki berbagai divisi seperti hotel – hotel pada umumnya yakni *Front Office, Housekeeping, Food and Beverage, Accounting, Human Resources Department dan juga Sales and Marketing.*

Banquet adalah salah satu section pada food & beverage department yang mempunyai tugas dan tanggungjawab penting dalam menjual, dan

menyajikan makanan dan minuman kepada tamu. *Banquet* sendiri sudah tidak dapat dipungkiri lagi merupakan salah satu penyumbang *revenue* terbesar yang ada di dalam sebuah hotel. Maka dari itu *Banquet Kitchen* selalu menerapkan berbagai protokol dalam setiap kegiatan mulai dari proses *preparation, cooking*, hingga *finishing* dan *set up*. Hal ini dilakukan untuk meminimalisir terjadinya komplain yang menyebabkan tamu merasa tidak puas, dan berdampak negative terhadap pendapatan hotel itu sendiri.

Penerapan Berbagai protokol yang ada juga menunjukkan bahwa *Banquet Kitchen* benar – benar siap dalam melakukan segala proses pelayanan yang ada. Demikian juga pada saat penulis menjadi bagian didalamnya, penulis merasakan berbagai perkembangan yang dapat dicurahkan dalam Tugas Akhir ini dengan judul “ *LAPORAN TUGAS AKHIR DI BANQUET KITCHEN HYATT REGENCY YOGYAKARTA*”.

B. Rumusan Masalah

Prosedur kerja yang diterapkan dalam banquet kitchen umumnya hampir sama dengan section lain di Hyatt Regency Yogyakarta . Oleh sebab itu penulis dapat menyimpulkan beberapa rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara melakukan pengontrolan bahan yang ada di *Banquet Kitchen*?
2. Bagaimana cara *Banquet Kitchen* menjaga kualitas makanan yang akan disajikan?

3. Apa yang *Banquet Kitchen* lakukan ketika ada perubahan menu secara mendadak?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Tujuan Praktek Kerja Lapangan adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui teknik yang dilakukan dalam penyimpanan bahan makanan untuk keperluan operasional *Banquet Kitchen*.
2. Untuk mengetahui standar mutu yang ada dalam proses penyajian makanan, mulai dari persiapan bahan hingga proses pemasakan dan penyajian.
3. Untuk mengetahui tindakan yang akan diambil ketika terjadi perubahan menu secara mendadak..

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Adapun manfaat Praktek Kerja Lapangan adalah sebagai berikut :

1. Manfaat bagi mahasiswa.
 - a. Mahasiswa dapat mengerti dan menerapkan ilmu yang didapat sewaktu melaksanakan Praktek Kerja Lapangan.
 - b. Menambah wawasan pengetahuan yang diperlukan terkait dengan industri perhotelan.
 - c. Meningkatkan keterampilan dan keahlian sesuai dengan bidang pekerjaan.

2. Manfaat bagi akademik.
 - a. Agar STP AMPTA sebagai kampus dapat mengukur tingkat kemampuan mahasiswa dalam menerima, menerapkan, dan mengembangkan teori-teori yang didapatkan selama berkegiatan di kampus.
 - b. Terjalannya kerjasama antara STP AMPTA dengan hotel sehingga memungkinkan tersedianya tempat untuk melaksanakan praktek kerja lapangan untuk Angkatan selanjutnya.
 - c. Membuat STP AMPTA mendapatkan citra yang baik dimata dunia perhotelan.
3. Manfaat bagi industri.
 - a. Mendapatkan tenaga tambahan secara Cuma – Cuma sehingga mendukung operasional kegiatan hotel.
 - b. Terjalannya hubungan kerjasama antara STP AMPTA dengan pihak hotel.
 - c. Mendapatkan citra yang baik sebagai hotel yang dapat membentuk pekerja yang handal di bidang industry perhotelan.