

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (KITCHEN)
THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA
Periode 21 Desember 2020 – 20 Juni 2021



DISUSUN OLEH :

NAMA : Felisitas Diana

NIM : 118109500

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Diploma III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (KITCHEN)
THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA
Periode 21 Desember 2020 – 20 Juni 2021



DISUSUN OLEH :

NAMA : Felisitas Diana

NIM : 118109500

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Diploma III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE (KITCHEN)
THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA
Periode 21 Desember 2020 – 20 Juni 2021

Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan program diploma III
Perhotelan di STP AMPTA



DISUSUN OLEH :

NAMA : Felisitas Diana

NIM : 118109500

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Diploma III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (KITCHEN)
THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA

Periode 21 Desember 2020 – 20 Juni 2021

Oleh :

NAMA : Felisitas Diana
NIM : 118109500
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : Diploma III

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M)
NIDN. 0516057102

Dosen Pembimbing

(Agus Wibowo SBS, S.Sos, S.ST, M.M)
NIDN. 0502076701

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (KITCHEN)
THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA
Periode 21 Desember 2020 – 20 Juni 2021



NAMA : Felisitas Diana
NIM : 118109500
JURUSAN : Perhotelan C
PRODI : Diploma III

Telah dipertahankan didepan penguji
Dan dinyatakan LULUS
Pada Tanggal 10 Juli 2021

Penguji,

(Agus Wibowowo SBS, S.Sos, S.ST, M.M)

NIDN.0502076701



KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir di *Food and Beverage Product Department The Phoenix Hotel Yogyakarta*. Laporan ini disusun guna melengkapi salah satu prasyarat dalam kelulusan program Pendidikan Diploma III pada program studi perhotelan.

Tidak lupa kami mengucapkan banyak terimakasih kepada pihak-pihak terkait yang telah memberikan bantuan dukungan moral dan juga bimbingannya kepada kami. Ucapan terimakasih ini kami tunjukkan kepada :

1. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan izin dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S. Sos, S.ST., M.M selaku ketua jurusan perhotelan yang telah memberikan izin dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan.
3. Bapak Agus Wibowo SBS, S.ST., M.M selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan selama Laporan Tugas Akhir berlangsung.

4. Bapak Bambang Satriawan selaku Sous Chef di The Phoenix Hotel Yogyakarta yang memberikan kesempatan dan bimbingan kepada penulis hal kedisiplinandan kegigihan dalam bekerja.
5. Keluarga Besar SOS Children's Village Indonesia yang telah memberikan dukungan finansial maupun moral sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
6. Staf dan Trainee di The Phoenix Hotel yang sangat bersahabat dan sabar dalam membantu penulis menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu penulis mohon maaf bila memang masih banyak ada kekurangan. Namun penulis tetap berharap laporan ini akan memberikan manfaat bagi semua pihak baik itu penulis sendiri maupun pihak lainnya khususnya mahasiswa. Demi kemajuan penulis, penulis juga mengharapkan adanya kritik dan saran yang berguna agar dapat menghasilkan karya tulis yang lebih baik.

Yogyakarta, 10 Juli 2021

Yang menyatakan

Felisitas Diana

NIM: 118109500

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
BERITA ACARA UJIAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	3
1. Manfaat Untuk Mahasiswa.....	3
2. Manfaat Untuk Akademik	4
3. Manfaat Untuk Perusahaan.....	4
BAB II KEPUSTAKAAN	5
A. Gambaran Umum Hotel.....	5
1. Pengertian Hotel	5
2. Klasifikasi Hotel.....	6
3. Departemen Hotel.....	9
B. <i>Food and Beverage Department</i>	12
1. Pengertian <i>Food and Beverage</i>	12
2. Pengertian <i>Kitchen</i> dan Peranan <i>Kitchen</i> Hotel.....	13
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN.....	16

A. Deskripsi The Phoenix Hotel Yogyakarta	16
1. Sejarah singkat The Phoenix Hotel Yogyakarta.....	16
2. Fasilitas-fasilitas di The Phoenix Hotel Yogyakarta	19
B. Gambaran Umum <i>F & B Department</i> The Phoenix Hotel Yogyakarta.....	25
1. Pengertian <i>Food and Beverage Product Department</i>.....	25
2. Tugas dan Tanggung Jawab Masing-masing Bagian <i>Food & Beverage Department</i>	26
C. Struktur Organisasi <i>F&B Product Department</i>.....	27
D. Tugas dan Tanggung Jawab Jabatan	28
E. Jadwal Kerja	30
F. Hasil Analisis Penulis.....	31
BAB IV PENUTUP.....	39
A. Kesimpulan.....	39
B. Saran	40
DAFTAR PUSTAKA.....	41

DAFTAR TABEL

Tabel II.1 Klasifikasi Hotel.....	6
Tabel III.2 Tipe kamar The Phoenix Hotel Yogyakarta.....	20
Tabel III.3 Tipe <i>Meeting Room</i> The Phoenix Hotel Yogyakarta	21

DAFTAR GAMBAR

Gambar III.1 Struktur Organisasi <i>Kitchen</i>	28
---	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A.1. The Phoenix Hotel Yogyakarta	42
Lampiran A.2. <i>Lobby</i> The Phoenix Hotel	43
Lampiran A.3. Koridor Hotel.....	44
Lampiran A.4. <i>Swimming Pool</i> Hotel.....	45
Lampiran A.5. Museum Lobby Hotel.....	46
Lampiran B.1. <i>Suite Room</i>	47
Lampiran B.2. <i>Twin Room</i>	48
Lampiran B.3. <i>Single Room</i>	49
Lampiran B.4. Pandawa <i>Ballroom</i>	50
Lampiran B.5. Phoenix <i>Ballroom</i>	51
Lampiran C.1. Paprika <i>Restaurant</i>	52
Lampiran C.2. <i>Terace Lounge</i>	53
Lampiran C.3. <i>Vino Bar</i>	54
Lampiran D.1. <i>Kitchen Asean</i>	55
Lampiran D.2. <i>Chocolate Room</i>	56
Lampiran D.3. <i>Garden Manger</i>	57
Lampiran D.4. <i>Area Steward</i>	58
Lampiran D.5. Gudeg dan Dimsum	59
Lampiran D.6. <i>Toast and Bread</i>	60
Lampiran D.7. <i>Donut</i>	61
Lampiran D.8. Bubur Ayam dan Bubur Tradisional	62
Lampiran D.9. Foto Bersama <i>Staff Kitchen</i>	63

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dunia pariwisata di Indonesia berkembang dengan pesatnya. Maka tidak salah lagi ini merupakan suatu bukti keberhasilan usaha yang dilakukan pemerintah guna menunjang perekonomian Negara. ini juga merupakan suatu pertanda bahwa pendapatan masyarakat juga semakin meningkat sehingga banyak di antara mereka menggunakan waktu luangnya untuk melakukan perjalanan wisata, di dalam maupun di luar negeri.

Meningkatnya orang-orang melakukan perjalanan wisata, tentu akan membutuhkan suatu akomodasi dan jasa untuk kebutuhan wisatawan saat berwisata. Disinilah peran hotel sebagai penyedia akomodasi dan jasa yang menawarkan berbagai macam fasilitas untuk memenuhi kebutuhan saat berwisata, yang di antaranya adalah makanan dan minuman.

Perkembangan industri hotel di Indonesia semakin meningkat setiap tahunnya, hal tersebut diharapkan menjadi sektor unggulan. Semakin meningkatnya hotel di Indonesia membuat hotel-hotel tersebut saling berlomba untuk dapat menarik minat para wisatawan, mulai dari menciptakan inovasi baru maupun menawarkan produk unggulan kepada calon pelanggannya. Secara umum, produk yang ditawarkan oleh pihak

hotel terdiri dari produk nyata seperti kamar hotel, spa, kolam renang, fasilitas olahraga, restoran, serta berbagai fasilitas hotel lainnya. Serta menawarkan produk tidak nyata seperti pelayanan, kenyamanan, suasana dan lain sebagainya.

The Phoenix Hotel Yogyakarta , merupakan hotel bintang lima yang berlokasi di pusat kota Yogyakarta yang beralamat di Jl. Jendral Sudirman No. 9, Yogyakarta. *The Phoenix* merupakan salah satu hotel yang sering dikunjungi oleh wisatawan industri maupun mancanegara. Produk yang ditawarkan juga turut menarik minat pelanggan seperti fasilitas kamar dan berbagai macam makanan dan minuman. Peran *Department food & beverage product* sangat penting, karena dengan adanya departemen ini memiliki tugas untuk menciptakan menu-menu yang akan disajikan untuk menarik minat para pelanggan. Dalam menjalankan tugasnya *food & beverage department* terdiri dari dua bagian penting yang saling berkaitan. Yaitu *food & beverage product* dan *food & beverage service*. Kedua bagian tersebut saling berkerja sama untuk memenuhi kebtuhan pelanggan dalam hal makanan dan minuman. *Food & beverage department* memiliki peranan yang sangat penting seperti bagian-bagian lain yang ada di hotel. *Food & Beverage product department* memiliki tugas dan tanggung jawab dalam mengolah bahan makanan mentah menjadi suatu hidangan yang dapat di hidangkan kepada pelanggan dan menciptakan inovasi menu-menu baru untuk dapat menarik minat pelanggan.

Dalam menyajikan sebuah hidangan kepada tamu membutuhkan

ketelitian dalam memilih bahan-bahan yang akan digunakan untuk membuat suatu hidangan yang di hias dan di tata rapi dengan semenarik mungkin. Dalam pengolahan makanan kebersihan makanan merupakan faktor utama yang perlu di perhatikan. Baik itu dalam kebersihan pada saat penyajian hidangan maupun tempat kerja dapur. Dalam keberhasilan menyajikan sebuah hidangan kepada pelanggan agar mereka merasa puas pada saat menikmati makanan, sebelum melalui proses pengolahan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan serta ketelitian pemilihan bahan makanan merupakan faktor penting yang harus diperhatikan sebelum melakukan proses pengolahan bahan makanan.

B. Rumusan Masalah

1. Apa saja faktor penting yang perlu diperhatikan dalam pemilihan bahan makanan?
2. Bagaimana metode penyimpanan bahan makanan di The Phoenix Hotel Yogyakarta?
3. Bagaimana cara pengolahan bahan makanan yang diterapkan di The Phoenix Hotel Yogyakarta?
4. Bagaimana cara menyajikan makanan yang akan dihidangkan di The Phoenix Hotel Yogyakarta?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Adapun tujuan praktik kerja lapangan diharapkan mahasiswa mampu mengaplikasikan ilmu, skill, dan kemampuan saat berada di dunia kerja serta menambah pengalaman baru.

Adapun tujuan praktik kerja lapangan adalah :

1. Untuk mengetahui pemilihan bahan makanan yang di terapkan oleh The Phoenix Hotel Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui metode penyimpanan bahan makanan yang ada di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
3. Untuk mengetahui cara pengolahan bahan makanan yang di terapkan di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
4. Untuk mengetahui cara penyajian yang baik di The Phoenix Hotel Yogyakarta.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Dari kegiatan praktik kerja lapangan membawa banyak manfaat yang baik bagi mahasiswa, pihak kampus, dan perusahaan. Adapun manfaat dari praktik kerja lapangan adalah :

1. Manfaat untuk mahasiswa
 - a. Mahasiswa dapat mengaplikasikan dan meningkatkan ilmu yang telah diperoleh saat diperkuliahan.
 - b. Menambah wawasan setiap mahasiswa mengenai dunia industri.
 - c. Menambah dan meningkatkan keterampilan serta keahlian di bidang praktek.
2. Manfaat untuk Akademik
 - a. Terjalannya kerja sama bilateral antara pihak kampus dengan perusahaan.
 - b. Pihak kampus akan dapat meningkatkan kualitas lulusnya melalui pengalaman kerja magang.
 - c. Kampus akan dikenal didunia industri.
3. Manfaat untuk perusahaan
 - a. Adanya kritikan-kritikan yang membangun dari mahasiswa-mahasiswa yang melakukan praktik kerja lapangan.
 - b. Perusahaan akan mendapat bantuan tenaga dari mahasiswa