

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMENT
ROYAL AMBARRUKMO HOTEL YOGYAKARTA
Periode 8 Februari 2021 s/d 7 Agustus 2021



DISUSUN OLEH :

NAMA : FONI FEBIYANTI
NIM : 118109501
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D3 PERHOTELAN
KELAS : PERHOTELAN C

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2021

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMENT
ROYAL AMBARRUKMO HOTEL YOGYAKARTA
Periode 8 Februari 2021 s/d 7 Agustus 2021



DISUSUN OLEH :

NAMA : FONI FEBIYANTI
NIM : 118109501
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D3 PERHOTELAN
KELAS : PERHOTELAN C

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2021

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMENT
ROYAL AMBARRUKMO HOTEL YOGYAKARTA
Periode 8 Februari 2021 s/d 7 Agustus 2021

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



OLEH:

NAMA : FONI FEBIYANTI
NIM : 118109501
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMENT

ROYAL AMBARRUKMO HOTEL YOGYAKARTA

Periode 8 Februari 2021 s/d 7 Agustus 2021

Disusun Oleh :

NAMA : FONI FEBIYANTI

NIM : 118109501

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D3 PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

(Dra. Heni Susilowati, M.M)

NIDN. 0505026202

Dosen Pembimbing

(Drs. Santosa, M.M)

NIDN. 0519045901

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMENT
ROYAL AMBARRUKMO HOTEL YOGYAKARTA
Periode 8 Februari 2021 s/d 7 Agustus 2021



Disusun Oleh:

NAMA : FONI FEBIYANTI
NIM : 118109501
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D3 PERHOTELAN

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan.....

Pada Tanggal.....

Penguji,

(Handwritten signature)
(Drs. Santosa, M.M)

NIDN. 0519045901

Mengetahui,

KETUA STP AMPTA

(Handwritten signature)
(Drs. Prihatno, M.M.)

NIDN. 0526125901



KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir di *Food and Beverage Product Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta*. Laporan ini disusun 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 walaupun jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih antara lain kepada :

1. Bapak Drs. Santosa, M.M selaku dosen pembimbing lapangan dan penulisan laporan tugas akhir ini yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan tugas akhir ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilawati.,M.M selaku Ketua Progam Studi DIII Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Eko Heriyanto selaku *Pastry Chef, staff* dan *trainee* di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta yang telah sabar dan baik dalam membantu penulis menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta.
5. Ibu Tri Laksmi selaku *Asst. Human Resource Manager* Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta yang telah memberikan informasi mengenai hotel.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Demikian harapan penulis semoga hasil pengkajian ini dapat bermanfaat dan menambah pengetahuan yang baru bagi kita semua. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 7 Agustus 2021

Penulis

Foni Febiyanti

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----|
| HALAMAN COVER | |
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| HALAMAN BERITA ACARA..... | iii |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR TABEL..... | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xi |
| BAB I <u>P</u> ENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Rumusan Masalah..... | 2 |
| C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan..... | 3 |
| D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan..... | 4 |
| BAB II <u>K</u> EPUSTAKAAN | 5 |
| A. Gambaran Umum Hotel..... | 5 |
| B. Food And Beverage Departement..... | 11 |
| BAB III <u>P</u> ELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN | 17 |
| A. Gambaran Umum Royal Ambarrukmo Hotel | 17 |
| B. <i>Pastry Section</i> Royal Ambarrukmo Yogyakarta..... | 29 |

| | |
|--|-----------|
| C. Jadwal Kerja <i>Pastry Section</i> Royal Ambarrukmo Yogyakarta..... | 32 |
| D. Analisis Pelaksanaan Kerja..... | 36 |
| BAB IV_PENUTUP | 39 |
| A. Kesimpulan | 39 |
| B. Saran | 40 |

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 2. 1. Klasifikasi Hotel | 6 |
| Tabel 3. 1. Kapasitas Ballroom..... | 24 |
| Tabel 3. 2. Kapasitas Meeting Room..... | 25 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 3. 1. Samazana Restaurant..... | 21 |
| Gambar 3. 2. Punika Deli..... | 22 |
| Gambar 3. 3. Exlounge..... | 22 |
| Gambar 3. 4. Gadri Royal Ambarrukmo..... | 23 |
| Gambar 3. 5. Bale Kambang..... | 24 |
| Gambar 3. 6. Ballroom Kasultanan..... | 25 |
| Gambar 3. 7. Struktur Organisasi Royal Ambarrukmo..... | 26 |
| Gambar 3. 8. Struktur Organisasi Food And Beverage..... | 30 |

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Sertifikat On The Job Training

Lampiran 2. Lembar Penilaian

Lampiran 3. Jadwal Kerja

Lampiran 4. Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata di Indonesia sudah cukup berkembang pesat. Kebutuhan wisata pun semakin meningkat. Dengan adanya destinasi wisata baru di Indonesia kebutuhan penginapan pun semakin meningkat. Secara umum kondisi bisnis hotel di Indonesia sudah cukup baik.

Peningkatan supply hotel diikuti dengan pertumbuhan pasar yang sebanding. 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 mengembangkan product kamar dan kualitas dari masakan hotelnya agar tamu yang berkunjung merasa puas dan nyaman selama singgah di hotel.

Dalam hal ini maka suatu hotel tentunya harus memiliki karakteristik teknis, proses, subproses dan spesifikasi fungsi yang diperlukan dalam sistem pengolahan makanan. Untuk menghasilkan masakan yang berkualitas. *Food and Beverage section* merupakan salah satu bagian hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi makanan. *Food and Beverage section* memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel. *Food*

and Beverage section dibagi menjadi beberapa sub bagian yang mempunyai fungsi dan tugas sesuai dengan jenis makanan yang harus disiapkan, seperti *soup, vegetable, sauce, pastry, pantry* dan *butcher*.

Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta, merupakan hotel bintang lima yang penuh dengan sejarahnya. Hotel ini berlokasi di Jln. Laksda Adisucipto No. 81, Daerah Istimewa Yogyakarta. Produk yang ditawarkan hotel ini sangat beragam dan menarik mulai dari kamar, mice, serta *food and beverage*.

Food and Beverage section khususnya Pastry di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta juga memiliki tugas dan tanggung jawab yang tidak jauh berbeda dengan hotel-hotel lainnya, yaitu mulai dari menyiapkan bahan, mengolah bahan hingga menjadi masakan yang siap di hidangkan untuk tamu tanpa melupakan sisi *hygine* dan kualitas gizi makanan tersebut serta melakukan pelayanan sesuai *standart operational* tanpa melupakan kritik saran dari tamu dan terus mengikuti perkembangan,persaingan dari hotel lain.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka yang menjadi pokok permasalahan dalam laporan ini adalah:

1. Bagaimana *Standart Operational Procedure* di bagian Pastry di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta?
2. Bagaimana upaya Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta dalam

menghadapi persaingan penjualan *product* pastry dengan hotel lain yang berada di Yogyakarta?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Sesuai dengan rumusan masalah yang telah dirumuskan maka Laporan Praktek Kerja Lapangan ini dibuat dengan tujuan:

1. Mengetahui *Standart Operatinal Procedure* Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta khususnya di *Pastry Section*.
2. Mengetahui dan memahami upaya-upaya yang dilakukan Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta dalam menghadapi persaingan hotel dilingkup kota Yogyakarta maupun Indonesia.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

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

1. Manfaat Bagi Mahasiswa:
 - a. Mahasiswa mendapatkan pengalaman kerja yang sesungguhnya.
 - b. Mahasiswa mampu membedakan teori dan praktik kerja di lapangan.
2. Manfaat Bagi Akademika:
 - a. Kampus mendapatkan hubungan kemitraan atau relasi kerja sama yang baik.
 - b. Dapat merelevansi kurikulum mata kuliah dari kebutuhan yang sesuai dengan dunia kerja.
3. Manfaat Bagi Hotel:
 - a. Meminimalisir biaya pengeluaran hotel untuk gaji karyawan.
 - b. Meningkatkan operasional kinerja dalam perusahaan.