

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD AND BEVERAGE SECTION**  
**HOTEL FAVE MALIOBORO YOGYAKARTA**  
**Periode :11 November 2020 s/d 11 Mei 2021**



**OLEH**

**NAMA : HARIST FATHUR RAMAN**

**NIM : 116109241**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN ( D III )**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2021**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD AND BEVERAGE SECTION**  
**HOTEL FAVE MALIOBORO YOGYAKARTA**  
**Periode :11 November 2020 s/d 11 Mei 2021**

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



**OLEH**

**NAMA : HARIST FATHUR RAMAN**

**NIM : 116109241**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN ( D III )**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2021**

## HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD AND BEVERAGE SECTION**  
**HOTEL FAVE MALIOBORO YOGYAKARTA**  
**Periode :11 November 2020 s/d 11 Mei 2021**

**OLEH**

**NAMA : HARIST FATHUR RAHMAN**

**NIM : 116109241**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN ( D III )**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Jurusan**

**(Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST.,M.M.)**

**NIDN . 0516057102**

**Dosen Pembimbing**

**(Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST.,M.M.)**

**NIDN . 0516057102**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**DI FOOD AND BEVERAGE SECTION**  
**HOTEL FAVE MALIOBORO YOGYAKARTA**  
**Periode : 17 Agustus 2018 s/d 17 Februari 2019**



**OLEH**

**NAMA : HARIST FATHUR RAHMAN**  
**NIM : 116109241**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : PERHOTELAN ( D III )**

**Telah dipertahankan didepan penguji**  
**Dan dinyatakan LULUS Pada tanggal**  
**13 Agustus 2021**

**Penguji**

**( Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST.,M.M. )**

**NIDN. 0516057102**



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

**NIDN. 0526125901**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT atas berkat dan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyusun dan menyelesaikan laporan dengan baik. Laporan Tugas Akhir ini ditulis atas dasar semua yang telah penulis dapatkan selama mengikuti Praktek Kerja Lapangan di Swiss-Belboutique Hotel Yogyakarta selama 6 bulan periode 11 November 2020 – 11 Mei 2021

Adapun tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program Diploma III Jurusan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Pada kesempatan ini, dengan kesungguhan hati penulis mengucapkan terimakasih pada pihak – pihak yang ikut memberikan bantuan dan dukungannya baik secara moral maupun materil dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada:

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST,.MM. selaku dosen pembimbing beserta ketua jurusan yang telah memberikan masukan, dorongan, bimbingan kepada penulis.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Ibu Angela Ariani, S.H. M.M. selaku *training coordinator* STP AMPTA Yogyakarta.

4. Bapak Djaozan Dwi Hasto selaku General Manager Fave Hotel Malioboro Yogyakarta.
5. Chef Dedy Suseno selaku Sous Chef Fave Hotel Malioboro Yogyakarta.
6. Chef Bahruddin selaku CDP yang sudah mendukung, membantu dan memberikan ilmu pengetahuan serta mendampingi penulis selama melakukan Praktek Kerja Lapangan di Fave Hotel Malioboro Yogyakarta.
7. Ayah, ibu, keluarga, serta teman – teman yang sudah memberikan dukungan, dorongan, doa dan bantuan kepada penulis.

Yogyakarta, Agustus 2021

Harist Fathur R  
NIM. 116109241

## DAFTAR ISI

### HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
BERITA ACARA UJIAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii

### BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan .....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan .....	3

### BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Hotel .....	5
1. Pengertian Industri Perhotelan .....	5
2. Karakteristik Hotel .....	6
3. Jenis Hotel .....	7
B. Gambaran Umum Departemen Hotel .....	10
1. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i> .....	10
2. Struktur Organisasi/Organization Kitchen .....	13
C. Teknik Penulisan Laporan Ilmiah	
1. Tahap Penulisan .....	28
2. Kutipan .....	30

### **BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA**

<b>A. Deskripsi Fave Hotel Malioboro Yogyakarta</b>	
1. Sejarah Fave Hotel Malioboro Yogyakarta.....	33
2. Lokasi Fave Hotel Malioboro Yogyakarta .....	35
3. Fasilitas Fave Hotel Malioboro Yogyakarta.....	35
4. Struktur Organisasi di Kitchen Section Fave Hotel Malioboro Yogyakarta .....	40
<b>B. Job Description di Kitchen Section .....</b>	<b>48</b>
<b>C. Jadwal Kerja .....</b>	<b>49</b>
<b>D. Pelaksanaan Kerja Harian .....</b>	<b>50</b>
<b>E. Analisis Pelaksanaan Kerja.....</b>	<b>52</b>

### **BAB IV PENUTUP**

<b>A. Kesimpulan .....</b>	<b>62</b>
<b>B. Saran .....</b>	<b>63</b>

### **DAFTAR PUSTAKA**

### **LAMPIRAN**



## **DAFTAR LAMPIRAN**

- 1. Surat Keterangan On The Job Training**
- 2. Sertifikat On The Job Training**
- 3. Tanda Terima On The Job Training**
- 4. Surat Bebas On The Job Training**
- 5. Dokumentasi**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Hotel merupakan badan usaha akomodasi atau perusahaan yang menyediakan pelayanan bagi masyarakat umum dengan fasilitas jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman, jasa layanan kamar, serta jasa pencucian pakaian. Fasilitas ini diperuntukan bagi mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu.

Hotel berfungsi sebagai suatu sarana untuk kebutuhan tamu sebagai tempat tinggal sementara. Hotel bukan hanya untuk menginap, beristirahat, makan dan minum bagi masyarakat, tetapi juga sebagai tempat untuk melangsungkan upacara, konferensi dan lain-lain sehingga penyediaan fasilitasnya pun sesuai dengan perkembangan dan kebutuhan para tamu.

*Food and Beverage Product Department* adalah salah satu departemen yang sangat penting dalam sebuah hotel, karena *Food and Beverage Product Department* bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang hanya berkunjung di *outlet Food and Beverage* yang ada di hotel.

*Food and Beverage Product Department* selain bertanggung jawab terhadap pengolahan semua makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu hotel, *Food and Beverage*.

*Product* dan *Outlet-Outlet* dari *Food and Beverage* juga mempunyai fungsi sebagai penambahan pendapatan hotel diluar dari pendapatan penjualan kamar. Karena banyak tamu hotel yang berkunjung ke hotel hanya membeli makanan dan minuman di *outlet-outlet Food and Beverage* yang berada di hotel tanpa menyewa kamar terlebih dahulu.

Makanan yang diolah di *kitchen* hotel sangat banyak jenis dan jumlahnya. Pada hotel atau restoran yang lebih besar tentunya akan mengolah makanan yang lebih banyak pula jenis dan jumlahnya, sehingga lebih banyak pula karyawan atau juru masak yang diperlukan. Namun apabila tamu yang datang ke restaurant hotel lebih banyak dari biasanya sehingga menyebabkan keterlambatan dikarenakan pesanan yang datang secara bersamaan dan tamu tidak sabar untuk menunggu pesanan, maka dari itu sering terjadinya keterlambatan dalam penyajian makanan ke tamu tersebut. Itu juga akan menyebabkan complaint.

Adapun permasalahan yang terjadi yaitu, pemilihan kualitas bahan makanan itu juga mempengaruhi pada hasil masakan yang akan dihasilkan nantinya. Tetapi kualitas bahan makanan yang sering dibeli itu kualitasnya kurang baik. Jadi pemilihan bahan makanan itu harus selalu diperhatikan karena menentukan kepuasan pelanggan itu juga. Oleh karena itu adapun kesalahan kesalahan yang sering terjadi didalam kitchen, pemilihan bahan

makanan yang kurang diperhatikan itu dapat mempengaruhi kualitas product.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, rumusan masalah yang akan diuraikan yaitu:

1. Bagaimana cara pemilihan kualitas bahan yang bagus?
2. Bagaimana cara penyimpanan makanan secara baik dan benar?

## **C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

1. Untuk dapat memilih kualitas bahan yang bagus agar dapat menghasilkan suatu *product* yang berkualitas.
2. Agar dapat mengetahui cara penyimpanan makanan di Hotel Fave Malioboro Yogyakarta secara baik dan benar

## **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan**

1. Manfaat bagi Mahasiswa
  - a) Mampu menggunakan pengalaman kerja untuk mendapatkan kesempatan kerja yang diinginkan setelah menyelesaikan atau tamat kuliah.
  - b) Sebagai pengalaman kerja awal untuk mahasiswa sebelum terjun langsung ke dunia kerja yang nyata.
2. Manfaat bagi Akademik
  - a) Menciptakan kerjasama antara hotel dengan Ampta.
  - b) Mampu mengembangkan program kemitraan.

### 3. Manfaat bagi Perusahaan

- a. Dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL), diharapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi.
- b. Mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki mahasiswa peserta Praktek Kerja Lapangan (PKL), sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang Sumber Daya Manusia (SDM).