

**LAPORAN TUGAS AKHIR PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT  
GRAND MERCURE HOTEL YOGYAKARTA ADISUCIPTO**

**Periode : 17 Maret 2021 s/d 16 September 2021**



**OLEH**

**NAMA : KHAIRUL WADIASNA  
NIM : 118109424  
JURUSAN : D III PERHOTELAN  
PRODI : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2021**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**  
**GRAND MERCURE HOTEL YOGYAKARTA ADISUCIPTO**  
**Periode : 17 Maret 2021 s/d 16 September 2021**

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



**OLEH**

**NAMA : KHAIRUL WADIASNA**

**NIM : 118109424**

**JURUSAN : D III PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR  
PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT  
GRAND MERCURE HOTEL YOGYAKARTA ADISUCIPTO  
Periode : 17 Maret 2021 s/d 16 September 2021**

**OLEH**

**NAMA : KHAIRUL WADIASNA  
NIM : 118109424  
JURUSAN : D III PERHOTELAN  
PRODI : PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Program Studi**

**( Dra. Heni Susilawati, MM )  
NIDN. 0516057102**

**Dosen Pembimbing**

**( Mona Erythrea Nur Islami, SIP, MA )  
NIDN. 0516097101**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN TUGAS AKHIR PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**  
**GRAND MERCURE HOTEL YOGYAKARTA ADISUCIPTO**  
**Periode : 17 Maret 2021 s/d 16 September 2021**



**OLEH**

**NAMA : KHAIRUL WADIASNA**  
**NIM : 118109424**  
**JURUSAN : D III PERHOTELAN**  
**PRODI : PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan didepan penguji**

**Dan dinyatakan LULUS**

**Pada Tanggal...22/12/21**

**Penguji**

**( Mona Erythra Nur Islami, SIP, MA )**  
**NIDN. 0516097101**

**Mengetahui,**  
**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



## **PERSEMBAHAN**

Penulis persembahkan untuk :

1. Kepada Bapak Bambang Siswadi selaku ayah kandung tercinta yang telah mendidik dan membesarkan dengan penuh kasih sayang.
2. Kepada Ibu Ika Priyanti selaku saudari kandung yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi.
3. Kepada seluruh pihak *Grand Mercure* Hotel Yogyakarta Adisucipto terutama *team Food and Beverage Product Department* yang telah membantu dalam penyelesaian Tugas Akhir ini.

## **MOTTO**

*“...Boleh jadi kamu membenci sesuatu padahal ia amat baik bagimu, dan boleh jadi pula kamu menyukai sesuatu padahal ia amat buruk bagimu, Allah mengetahui sedang kamu tidak mengetahui...”*

*(Al-Baqarah : 216 – Baik dan Buruk)*

*“ Jika kita merasa yang kita perjuangkan pantas untuk diperjuangkan, maka perjuangkan lah, ketika kita berhasil, kita belajar, ketika kita gagal pun, kita belajar”*

*( Fiersa Besari )*

*“ Disaat orang lain tertidur, kamu sudah bangun. Disaat orang lain terbangun, kamu sudah berlari. Disaat orang lain berlari, kamu sudah terbang. Hidup harus rajin untuk mengejar cita – cita”*

*( anonym )*

## KATA PENGANTAR

*Bismillahirrahmanirrahim*, Dengan menyebut nama *Allah Subhanahu wata'ala* yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, penulis panjatkan segala puja dan puji syukur bagi *Allah Subhanahu wata'ala* yang telah melimpahkan segala rahmat serta hidayah -Nya. *Shalawat* serta *salam* selalu tercurahkan kepada junjungan kami Nabi besar *Muhammad Sallallahu 'Alaihi Wasallam* sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk kelulusan di Prodi D III Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Peyusunan laporan ini dapat terselesaikan dengan baik atas izin dari *Allah Subhanahu Wata'ala* serta bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Dan juga kepada seluruh pihak yang telah membantu terciptanya Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan di Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto.

Penulis berharap Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini dapat menjadi pembelajaran kepada para pihak yang ingin mencari landasan dan teori di bidang perhotelan khusus nya *food and beverage product*. SemOga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan dapat digunakan sebagaimana mestinya untuk masa yang akan datang.

Penulisan Tugas akhir ini masih banyak kekeliruan di dalam nya, baik dalam penulisan kata, kesalahan ejaan dan tata bahasa, serta hal – hal yang menyinggung pihak tertentu. Maka dari itu penulis memohon maaf sebesar – besarnya. Penulis juga sangat terbuka jika memang ada saran dan komentar yang

bersifat membangun, dan berguna bagi penulis. Agar penulis kedepannya bisa menjadi lebih baik lagi. Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Mona Erythrea Nur Islami, SIP, MA selaku pembimbing dalam penulisan Tugas Akhir, yang telah membimbing penulis menyelesaikan Tugas Akhir Ini.
2. Bapak Drs. Prihatno, MM, selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah menyetujui penulisan Laporan Tugas Akhir ini.
3. Ibu Dra. Heni Susilawati, MM selaku Ketua Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.
4. Bapak Hermawan P., S.ST, S.SOS, M.M selaku Pembimbing Akademik yang telah membimbing penulis dari awal kuliah hingga sekarang.
5. Bapak Benjamin Castel selaku *General Manager* Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto yang telah memberikan kesempatan penulis untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan.
6. Ibu Ni Made Widyasari selaku *Human Resources Department Manager* Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto yang telah mengayomi pada saat pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan selama 6 (enam) bulan.
7. Ibu Jessica selaku *Learning & Development Coodinator* Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto yang telah menerima dan memberikan kesempatan penulis untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan.
8. Bapak Bambang Satriawan selaku *Executive Sous Chef* Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto sekaligus Pembimbing Industri yang telah



membimbing dan memberikan ilmu pada saat penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini masih banyak hal yang harus di sempurnakan oleh sebab itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat bermanfaat bagi penulis dalam penulisan laporan penelitian Tugas Akhir ini. Semoga penulisan laporan penelitian Tugas Akhir ini dapat bermanfaat kepada semua pihak dan semoga dapat menjadi referensi untuk penulisan laporan bagi generasi yang akan datang.

*Aamiin Allahumma Aamiin.*

Yogyakarta, 21 Desember 2021

KHAIRUL WADIASNA

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERSEMBAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan .....	6
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan .....	6
E. Lokasi Praktek Kerja Lapangan.....	6
<b>BAB II KEPUSTAKAAN</b>	
A. Gambaran Umum Hotel.....	8
1. Pengerian Hotel .....	8
2. Klasifikasi dan Jenis Hotel.....	12
3. Fasilitas Hotel .....	16
4. Stuktur Organisasi Hotel.....	15

5. Department Yang Ada Di Hotel.....	15
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Department</i> .....	22
1. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i> .....	22
2. Pengertian <i>Food and Beverage Product</i> .....	24
<b>BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN</b>	
A. Gambaran Umum Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto .....	26
1. Sejarah Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto .....	26
2. Fasilitas – Fasilitas yang ada di Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto .....	32
3. Struktur Organisasi Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto	40
4. Denah Lokasi Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto dan Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan.....	41
5. <i>Department</i> Yang ada di Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto .....	42
B. Gambaran Umum <i>Kitchen Department</i> di Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto .....	44
1. Struktur Organisasi <i>Kitchen Department</i> di Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto.....	45
2. Tugas dan Tanggung Jawab Masing – masing Bagian di <i>Kitchen</i> <i>Department</i> Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto .....	46
3. Pembagian <i>Shift</i> di <i>Kitchen</i> Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto .....	48

C. Gambaran Khusus <i>Kitchen Department</i> di Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto .....	49
1. Struktur Organisasi <i>Main Kitchen Section</i> di Grand Mercure Yogyakarta Adisucipto.....	49
2. Alat dan perlengkapan di <i>Main Kitchen Section</i> Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto.....	50
3. Pelaksanaan Standar Operasional Penyimpanan Bahan Baku Makanan di <i>Banquet Kitchen</i> Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto	51
4. <i>Equipment</i> Penyimpanan di <i>Banquet Kitchen Section</i> di Grand Mercure Yogyakarta Adisucipto .....	63
5. Kendala Yang Terjadi Pada Saat Melakukan Praktek Kerja Lapangan di Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto .....	66
 <b>BAB IV PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	69
B. Saran .....	70

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi Suatu Hotel.....	17
Gambar 3.1 Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto .....	26
Gambar 3.2 ( Accor Value ).....	33
Gambar 3.3 Premium Deluxe Room at Grand Mercure .....	34
Gambar 3.4 Restaurant Purple Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto	35
Gambar 3.5 Swimming pool “H <sup>2</sup> O” Grand Mercure .....	36
Gambar 3.6 Ballroom at Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto .....	37
Gambar 3.7 Fitness Center at Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto	39
Gambar 3.8 Struktur Organisasi Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto	40
Gambar 3.9 Denah Lokasi Grand Mercure Yogyakarta Adisucipto.....	41
Gambar 3.10 Struktur Organisasi Kitchen Department Grand Mercure Hotel	45
Gambar 3.11 Jadwal trainee shift.....	48
Gambar 3.12 Struktur Organisasi Banquet Kitchen ) .....	49
Gambar 3.13 Area Stove dan Working Table.....	64
Gambar 3.14 Area Chiller GDM .....	65

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 <i>List Accor Hotel Group</i> .....	31
Tabel 3.2 Tipe – tipe <i>Ballroom</i> dan <i>Meeting room</i> .....	38
Tabel 3.3 Alat dan perlengkapan <i>Banquet Kitchen</i> .....	50

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Sertifikat Praktek Kerja Lapangan di Grand Mercure Hotel  
Yogyakarta Adisucipto
- Lampiran 2 : Surat Keterangan *On The Job Training* di Grand Mercure Hotel  
Yogyakarta Adisucipto

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Menurut Muljadi (dalam Risalah, 2019:1) *“Tourism is any person who travels to a country other than that in which she/he has his/her usual residence but outside his/her usual environment for a period not exceeding 12 months and whose main purpose of visit is other than the exercise of an activity remunerated from within the country visited”* (Pariwisata adalah seseorang yang melakukan perjalanan ke Negara lain selain Negara atau diluar tempat kediamannya selama tidak lebih dari 12 bulan dengan tujuan utama kunjungan selain mencari nafkah secara langsung di Negara yang dikunjungi).

Perkembangan bisnis pariwisata pada saat ini semakin hari kian bertumbuh subur dan berkembang di Indonesia. Hal ini dapat dilihat dari semakin meningkatnya pembangunan hotel yang merupakan salah satu industri kepariwisataan, mulai dari hotel *non*-bintang sampai dengan hotel yang berstaraf internasional. Hotel tidak hanya menawarkan jasa kamar, makanan, minuman, namun juga berbagai jasa lainnya untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang menginap maupun tidak menginap di hotel.

Menurut data dari Kemenetrian Pariwisata tahun 2018 yang menunjukkan bahwa sejak tahun 2013 sektor pariwisata menempati posisi keempat setelah minyak dan gas bumi, batubara, serta kelapa sawit sebagai penghasil devisa negara. Dari data Kementerian Pariwisata, telah mencatat



pada tahun 2014 jumlah wisatawan manca negara sebanyak 9,4 juta jiwa. Maka setahun pemerintahan Bapak Joko Widodo, angka kunjungan naik sebesar 1 juta jiwa, tahun 2015 tercatat 10,4 juta jiwa, tahun 2016 tercatat 11,5 juta jiwa, tahun 2017 naik cukup signifikan menjadi 14,03 juta jiwa, dan tahun 2018 tercatat sebanyak 15,8 juta. Dari sumber yang sama pun, per Januari 2019 tercatat ada sebanyak 1.158.162 jiwa tamu mancanegara berkunjung ke Indonesia, dengan kenaikan kisaran 58 ribu lebih dibandingkan bulan yang sama pada 2018, yang tercatat sebanyak 1.100.677 jiwa.

(<https://indonesia.go.id/ragam/pariwisata/pariwisata/wisata-indonesia-di-mata-dunia>, diakses 21 Oktober 2021)

Hotel sebagai salah satu sarana akomodasi yang menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta berbagai jenis jasa lainnya tentu memiliki struktur organisasi agar seluruh kegiatan dapat berjalan semaksimal mungkin. Dalam struktur hotel terdapat satu bagian yang menangani penyajian dan pembuatan makanan dan minuman yaitu *food and beverage department* yang berfungsi melaksanakan penjualan makanan dan minuman. *Food and beverage department* juga memiliki *section* sendiri untuk menangani makanan – makanan tertentu yang di pesan oleh tamu yaitu *food and beverage product*. Sedangkan *waiter/waitress* dari *department food and beverage service* yang akan menyajikan makanan tersebut kepada tamu. *Section* yang terdapat pada *food and beverage product* diantaranya adalah *main kitchen section, cold kitchen / garde*

*manger section, butcher section, banquet kitchen section, pastry and bakery section, dan stewarding section.*

*Main Kitchen Section* merupakan salah satu bagian dari *food and beverage product* yang memiliki tugas yaitu mengolah serta menyajikan berbagai jenis hidangan mulai dari *Appetizer, soup dan main course* untuk disajikan di *Restaurant*. *Main Kitchen* juga menawarkan berbagai jenis menu *A'la Carte* yang diinginkan konsumen yang menginap maupun tidak menginap dari pihak hotel. Menu *A'la Carte* dapat di hantarkan menuju kamar tamu atau tamu dapat datang ke *restaurant*. Selain itu *Main Kitchen* juga selalu menyediakan menu yang akan disajikan untuk *breakfast, lunch, dan dinner*, dan *event – event banquet* lainnya.

Dalam menjaga mutu dan kualitas rasa dari sebuah produk terdapat beberapa faktor yang dapat mempengaruhi, salah satunya ialah dari penggunaan bahan baku. Semakin baik kualitas bahan baku yang akan diolah maka produk yang dihasilkan pun akan memiliki mutu dan kualitas rasa yang baik. Untuk mendapatkan kualitas bahan baku yang baik, pemilihan bahan baku serta penyimpanan bahan baku harus diperhatikan dengan sungguh-sungguh.

*Chiller* merupakan tempat penyimpanan bahan baku makanan yang memiliki suhu 4°C dengan karakteristik dingin namun tidak membekukan. Dalam proses penyimpanan bahan baku ke *chiller room* perlu dilakukan alur penyimpanan dan pengambilan bahan makanan yang seimbang. Keseimbangan penyimpanan dan pengambilan bahan makanan dapat

dicapai dengan metode *FIFO* atau *First In First Out*. Yang artinya barang yang terlebih dahulu dimasukan pada tempat penyimpanan harus terlebih dahulu dikeluarkan pula. Hal ini dilakukan agar tidak ada bahan yang terlalu lama disimpan sehingga berkurang kesegarannya, tidak terkontaminasi dan tidak cacat supaya produk yang dihasilkan berkualitas.

Untuk menghasilkan produk yang berkualitas, selain harus memperhatikan bahan yang akan diolah juga harus melakukan penyimpanan yang baik supaya kualitas makanan tetap terjaga, *staff kitchen* harus menempatkan bahan yang tepat pada tempat yang tepat, yaitu sayuran segar dan buah – buahan perlu ditempatkan pada wadah tertentu dan dijauhkan dari telur dan produk susu. Memisahkan bahan kering dan bahan basah, memisahkan bahan tabur dengan bahan krim, bahan yang baru datang diletakkan pada bagian dalam lemari penyimpanan atau bagian bawah bahan jenis yang sudah ada.

Melaksanakan praktek kerja lapangan di Grand Mercure Yogyakarta Adisucipto pada bagian Banquet Kitchen, penulis mendapatkan beberapa masalah seperti adanya staff yang hendak menyimpan bahan baku di chiller room kurang menerapkan metode *fifo*, sehingga bahan baku yang pertama disimpan tertimpa oleh bahan baku yang baru. Akibatnya bahan baku yang lama akan mulai rusak dan bahkan busuk, kemudian dapat mengontaminasi bahan baru tersebut dan apabila diolah akan mengurangi mutu dan kualitas rasa dari produk yang dihasilkan.

Masalah lain yang terjadi di chiller room adalah bahan baku yang sudah rusak ataupun busuk tidak secepatnya dikeluarkan dari chiller room sehingga dapat memicu bahan baku lain terkontaminasi dan cepat rusak karena terdapat bakteri didalamnya. Kemudian pada bagian lantai chiller terdapat daun sayuran yang jatuh ke lantai tidak segera dibersihkan. Lalu penggunaan container atau box sebagai wadah penyimpanan bahan baku makanan tidak terlebih dahulu dibersihkan atau dibilas sebelum meletakkan bahan baku kedalamnya untuk disimpan. Container yang tersedia tidak mencukupi untuk keperluan menyimpan sayuran maupun bahan baku yang hendak disimpan di chiller. Akibatnya dalam satu container terdapat dua jenis bahan baku makanan.

#### **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas dapat dirumuskan suatu permasalahan yaitu :

1. Bagaimana Pelaksanaan Penyimpanan bahan baku makanan di *Main Kitchen Section* Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto ?
2. Apa saja *equipment* penyimpanan yang digunakan di *Main Kitchen* Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto ?
3. Kendala Apa Saja Yang Terjadi Pada Saat Melakukan Praktek Kerja Lapangan di Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto ?

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

Tujuan Praktek Kerja Lapangan adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui *standart operational procedure* juru masak dalam mengelolah makanan dari bahan mentah hingga siap disajikan ke tamu di *Main Kitchen* Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto.
2. Untuk mengetahui perbandingan antara industri hotel dengan ilmu teori dan praktek dari STP AMPTA Yogyakarta.

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

Adapun manfaat Praktek Kerja Lapangan adalah sebagai berikut :

1. Bagi Penulis  
Praktek Kerja lapangan adalah menjadi salah satu syarat kelulusan untuk mendapat gelar Amd. Par di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
2. Bagi STP AMPTA Yogyakarta  
Dapat menjadi Kerja sama yang baik antara pihak kampus dan pihak industri/ hotel.

### **E. Lokasi Praktek Kerja Lapangan**

Lokasi Tempat Praktek Kerja Lapangan sebagai berikut:

GRAND MERCURE HOTEL YOGYAKARTA ADISUCIPTO

Alamat : Jln Laksda Adisucipto No.80, Demangan Baru,  
CaturTunggal, Sleman, Kota Yogyakarta, Daerah  
Istimewah Yogyakarta 555281

No Telephone : +62 2742924000

FAX : (+62) 2742924000  
E-mail : [H9608-REI@ACCOR.COM](mailto:H9608-REI@ACCOR.COM)  
Web : *all.accor.com/group.accor.com*