

**TUGAS AKHIR**  
**PENGOLAHAN MENU ALA CARTE DI HOTEL**  
**SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA YOGYAKARTA**

Periode : 15 April 2019 s/d 15 Oktober 2019



**OLEH**

**NAMA : LINGGAN BUDI G.**

**NIM : 117109339**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN (DIII)**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2021**

**TUGAS AKHIR**  
**DI KITCHEN SECTION**  
**PENGOLAHAN MENU *ALA CARTE* DI HOTEL**  
**SHERATON MUSTIKA *RESORT & SPA* YOGYAKARTA**  
Periode : 15 April 2019 s/d 15 Oktober 2019

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



**OLEH**

**NAMA : LINGGAN BUDI GAUTAMA**  
**NIM : 117109339**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : PERHOTELAN (DIII)**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

**2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**TUGAS AKHIR**  
**MENU *ALA CARTE* DI HOTEL SHERATON MUSTIKA**  
***RESORT & SPA* YOGYAKARTA**

Periode : 15 April 2019 s/d 15 Oktober 2019

**OLEH**

**NAMA : LINGGAN BUDI GAUTAMA**  
**NIM : 117109339**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : PERHOTELAN (DIII)**

Telah Disetujui Oleh :

**Ketua Jurusan**

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

**NIDN.0516057102**

**Dosen Pembimbing**

( Angela Ariani, S.H, M.M )

**NIDN.0530106001**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**TUGAS AKHIR**  
**PENGOLAHAN MENU *ALA CARTE* DI HOTEL**  
**SHERATON MUSTIKA *RESORT & SPA* YOGYAKARTA**  
Periode : 15 April 2019 s/d 15 Oktober 2019



**OLEH**

**NAMA : LINGGAN BUDI GAUTAMA**  
**NIM : 117109339**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : PERHOTELAN (DIII)**

**Telah dipertahankan didepan penguji**

**Dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal 8 Juni 2021**

**Penguji**

**( Angela Ariani, S.H, MM )**

**NIDN. 0530106001**

**Mengetahui**



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

**NIDN.0526125901**

## DAFTAR ISI

### HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL .....i

HALAMAN PENGESAHAN .....ii

BERITA ACARA UJIAN.....iii

KATA PENGANTAR.....iv

DAFTAR ISI.....vi

### BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah ..... 1

B. Rumusan Masalah..... 3

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan ..... 4

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan ..... 4

### BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Industri Perhotelan..... 6

1. Pengertian Hotel ..... 6

2. Karakteristik Hotel ..... 8

3. Jenis Hotel ..... 9

<b>B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage</i> Departemen .....</b>	<b>11</b>
1. Pengertian Umum <i>Food &amp; Beverage Product Department</i> .....	11
2. Hubungan F & B Department dengan Department lain .....	13
3. Kitchen Section .....	18

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

<b>A. Deskripsi Hotel Sheraton Mustika <i>Resort &amp; Spa</i> .....</b>	<b>34</b>
1. Sejarah Hotel Sheraton Mustika <i>Resort &amp; Spa</i> .....	34
<b>B. Job Deskripsi Objek PKL .....</b>	<b>36</b>
<b>C. Pelaksanaan Kerja Harian .....</b>	<b>39</b>
<b>D. Analisis Pelaksanaan Kerja.....</b>	<b>40</b>
<b>E. Pelaksanaan Kerja Harian .....</b>	<b>37</b>
<b>F. Analisis Data Pelaksanaan Kerja .....</b>	<b>39</b>

### **BAB IV PENUTUP**

A. Kesimpulan.....	43
B. Saran .....	43

### **DAFTAR PUSTAKA**

### **LAMPIRAN**

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A.Latar Belakang

Pelaksanaan PKL merupakan suatu syarat kelulusan program mata kuliah tugas akhir bagi mahasiswa STP AMPTA. Dengan adanya PKL ini mahasiswa STP AMPTA dapat mengenal lebih jelas tentang kegiatan dan tanggung jawab terhadap suatu departement yang ada di hotel khususnya *Food & Beveragepr Product* Departement yang telah penulis lakukan pada saat berada di dunia industri.

*Food and Beverage Product* Department adalah salah satu departemen yang sangat penting di sebuah hotel, karena *Food and Beverage Product* Departement bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang di hidangkan 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* juga mempunyai fungsi sebagai penambah 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. Demikian juga dengan *Food and Beverage Product* yang ada di Hotel Sheraton Mustika Resort & Spa juga memiliki tugas

dan tanggung jawab yang tidak jauh berbeda dengan hotel-hotel lainnya, yaitu sebagai penyedia makanan dan minuman bagi tamu hotel dan juga berfungsi sebagai penambah pendapatan hotel selain dari pendapatan penjualan kamar. Untuk menunjang kelancaran operasional di *Food and Beverage Product* Department Hotel Sheraton Mustika *Resort & Spa* menyediakan peralatan peralatan modern dan lengkap sesuai kegunaannya.

Hotel Sheraton Mustika *Resort & Spa* adalah sebuah Resort Hotel unik yang memiliki style perpaduan antara modern dengan sentuhan tradisional. Dengan mengusung konsep Go Green, Hotel Sheraton Mustika *Resort & Spa* mencoba sebaik mungkin untuk menjalankan program pelestarian lingkungan dengan fitur dan fasilitas yang mendukung gaya hidup hijau. Hotel Sheraton Mustika *Resort & Spa* tidak hanya sekedar tempat singgah atau menginap ketika berkunjung ke kota Jogja, tetapi juga merupakan tujuan terbaik bagi mahasiswa STP AMPTA untuk melaksanakan *On The Job Training*. Mahasiswa STP AMPTA akan mendapatkan pembelajaran dan pengetahuan tentang *Food & Beverage Product* Departement.

Dari uraian penjelasan diatas, penulis tertarik untuk melakukan kajian yang lebih mendalam berkaitan dengan pengolahan menu *Ala Carte* di Hotel Sheraton Mustika *Resort & Spa* dalam *Food & Baverage* Departement. Kajian ini akan diangkat menjadi sebuah topik untuk Laporan Tugas Akhir dan sebagai syarat kelulusan yang selanjutnya akan diberi judul “ **PENGOLAHAN MENU ALA CARTE DI HOTEL SHERATON MUSTIKA *RESORT & SPA***”



## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah disebutkankan di atas, maka di peroleh beberapa pokok permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaaimana prosedur pengolahan dan penyajian menu *ala carte* sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Sheraton Mustika *Resort & Spa* ?
2. Kendala apa saja yang di temuin pada saat menerima pesanan menu *ala carte* sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Sheraton Mustika *Resort & Spa* ?
3. Bagaimana upaya yang di lakukan untuk mengatasi kendala saat menerima pesanan menu *ala carte* sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Sheraton Mustika *Resort & Spa* ?

## **C.Tujuan**

berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah penulis sebutkan di atas, maka tujuan yang ingin di capai antara lain :

1. Mengetahui prosedur pengolahan dan penyajian baik menu *ala carte* maupun sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Sheraton Mustika *Resort & Spa* .
2. Mengetahui kendala yang di temui saat menerima pesanan baik menu *ala carte* sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Sheraton Mustika *Resort & Spa*.
3. Mengetahui upaya yang di lakukan untuk mengatasi kendala saat menerima pesanan baik menu *ala carte* sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Sheraton Mustika *Resort & Spa*.

## **D.Manfaat PKL**

1. Bagi mahasiswa STP AMPTA
  - a. Sebagai salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta.
  - b. Untuk mengetahui perbandingan antara praktek kerja di lapangan dengan teori yang di dapatkan di STP AMPTA Yogyakarta.
  - c. Untuk mengembangkan dan memperluas wawasan tentang dunia perhotelan terutama di *Food & Beverage Departement*
  - d. Untuk menerapkan teori yang di berikan di STP AMPTA Yogyakarta di lapangan.
  - e. Untuk mengembangkan kemampuan yang di miliki sebagai bekal masa depan.
2. Bagi STP AMPTA Yogyakarta
  - a. Dapat menjadikan tinjauan dan dikaji khususnya dalam bidang perhotelan (*Food & Beverage product*).
  - b. Dapat menjadi referensi bagi mahasiswa lain yang berkecimpung di bidang perhotelan khususnya di *Food & Beverage Departement*.
3. Bagi Hotel Sheraton Mustika *Resort & Spa*
  - a. Mendapat saran dan masukan sehingga dapat menambah kinerja yang sudah baik menjadi lebih baik
  - b. Dapat membawa nama baik Hotel Sheraton Mustika *Resort & Spa* saat seorang mahasiswa melakukan PKL di Hotel Sheraton Mustika *Resort & Spa* .

- c. Meninjau Sumber Daya Manusia (SDM) sebagai dasar perekrutan pegawai setiap mahasiswa yang melakukan PKL di Hotel Sheraton *Mustika Resort & Spa*
- d. Hotel Sheraton *Mustika Resort & Spa* mendapat tambahan tenaga operasional sehingga semua pekerjaan akan lebih cepat terselesaikan.