

LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA



OLEH

NAMA : Maria Putri Christina Siagian

NIM : 118109503

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Diploma III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program



Diploma III Perhotelan

STP AMPTA Yogyakarta

OLEH

NAMA : MARIA PUTRI CHRISTINA SIAGIAN

NIM : 118109503

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

OLEH

NAMA : MARIA PUTRI CHRISTINA SIAGIAN
NIM : 118109503
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh

Ketua Jurusan

(Dra. Heni Susilawati, M.M)
NIDN .0505026202

Dosen Pembimbing

(Dra. Heni Susilawati, M.M)
NIDN .0505026202

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
ROYAL AMBARRUKMO HOTEL YOGYAKARTA**



Oleh

**NAMA : MARIA PUTRI CHRISTINA SIAGIAN
NIM : 118109509
PRODI : DIPLOMA III
JURUSAN : PERHOTELAN**

Telah dipertahankan didepan Penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal.....

Penguji

**(Dra. Heni Susilawati, M.M)
NIDN.0505026202**



**Mengetahui
Ketua SPP AMPTA**

**(Drs Prihatno, MM)
NIDN.0526125901**

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa karena atas berkat dan tuntunan-Nya penulis dapat menyusun Laporan Tugas Akhir selama 6(enam) bulan di *Food and Beverage Product Department* Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta. Laporan ini disusun guna melengkapi salah satu syarat dalam kelulusan program pendidikan Diploma III pada program studi perhotelan.

Dalam penyusunan laporan ini, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan. Namun pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih :

1. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M selaku kajar Perhotelan sekaligus sebagai dosen pembimbing Laporan Tugas Akhir yang telah membimbing dan membantu hingga terselesaikannya laporan ini.
2. Bapak Drs.Prihatno,M.M selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta.
3. Ibu Nurita selaku Sous Chef di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.
4. Bapak Geert Dirk Vermeulen selaku Excektive Chef di Royal Ambarrukmo Hotel.
5. Staf dan Trainee di Royal Ambarrukmo Hotel yang sangat bersahabat dan sabar dalam membantu penulis dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
6. Orang tua penulis telah memberikan dukungan baik finansial maupun moral sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.

Akhir kata harapan penulis semoga hasil dari laporan ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak , baik sebagai penyalur informasi maupun pengembangan ilmu

pengetahuan , secara khusus pada bidang perhotelan dan *food and beverage product*. Kritik dan saran penulis nantikan demi perbaikan pada laporan Tugas Akhir selanjutnya.

Yogyakarta , September 2021

Maria Putri Christina Siagian

DAFTAR ISI

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.....	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 Hotel.....	5
2. Jenis – jenis Hotel	5
3. Department yang ada di Hotel	6
B . Gambaran Umum F&B Product Department.....	8
1. Pengertian Food and Beverage Product	8
2. Pengertian Kitchen	9
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	
A . Gambaran Umum Royal Ambarrukmo Hotel.....	12
1. Sejarah Royal Ambarrukmo Hotel.....	12

2. Lokasi Royal Ambarrukmo Hotel.....	13
3. Fasilitas Royal Ambarrukmo Hotel	13
B. Deskripsi Food and Beverage Department Royal Ambarrukmo	23
C. Jadwal Kerja.....	28
D. Pelaksanaan Kerja Harian	29
E. Analisis Pelaksanaan Kerja	30
BAB IV PENUTUPAN	
A. Kesimpulan	38
B. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 DOKUMENTASI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri pariwisata seperti hotel dan *restaurant* akhir-akhir ini semakin berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya. Secara umum, produk yang dijual oleh pihak manajemen hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata (*Tangible Product*) seperti kamar hotel, restoran, spa, dan berbagai fasilitas hotel lainnya dan produk tidak nyata (*Intangible Product*) seperti kenyamanan, pelayanan, suasana dan lain sebagainya. Di dalam sebuah organisasi hotel *Food and Beverage Product* merupakan salah satu bagian di hotel yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji mulai dari *appetizer*, *soup*, *main course* dan *dessert* bagi para tamu hotel.

Seorang yang bertugas dalam Department ini sering dikenal dengan sebutan *chef*/ koki. Dalam pengolahan makanan dan minuman tentu saja tidak hanya handal dalam pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan, namun juga butuh adanya kedisiplinan, kerapihan, penampilan yang baik, kejujuran, tanggung jawab, kecepatan, ketepatan serta sikap profesional dalam melaksanakan tugasnya.

Pada bidang tata boga ini, peserta didik tidak hanya melatih dirinya ketika pembelajaran saja, akan tetapi bisa mengajukan diri untuk melatihnya dalam program Unit Produksi, baik dalam pengolahan roti, patiseri, *cake*, jajanan pasar, dan produk olahan makanan lainnya. *F&B Product* adalah bagian dari hotel yang mengolah Bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap saji, membuat masakan yang mempunyai cita rasa dan bertanggung jawab atas makanan & minuman yang dibuat apakah sudah memenuhi syarat dari segi kesehatan.

Sehingga dapat dikatakan F&B Product memiliki peranan yang sangat penting bagi hotel. Royal Ambarrukmo Hotel merupakan salah satu hotel berbintang 5 di Yogyakarta. Agar tidak kalah saing dengan hotel-hotel lain maka Royal Ambarrukmo Hotel meningkatkan kualitas produk terutama makanan dan minuman dengan membuat atau menciptakan menu-menu baru dengan cita rasa yang berbeda agar dapat memuaskan tamu.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana *Standard Operating Procedure* dalam mengolah makanan di *Food and Beverage Department* Royal Ambarrukmo Hotel?
2. Bagaimana cara hotel untuk menarik perhatian tamu agar *productnya* diminati terutama di bagian makanan ?
3. Upaya apa yang dilakukan untuk meningkatkan kualitas *product* terkhusus dibagian makanan di Royal Ambarrukmo Hotel?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL)

Sesuai rumusan masalah yang telah dirumuskan maka Laporan Tugas Akhir ini dibuat dengan tujuan :

1. Untuk mengetahui *Standard Operating Procedure* dalam *Food and Beverage Product Department* di Royal Ambarrukmo Hotel.
2. Untuk mengetahui cara hotel untuk menarik perhatian orang-orang agar *productnya* terutama makanan diminati.
3. Untuk mengetahui upaya apa yang dilakukan untuk meningkatkan kualitas *product* terutama makanan di Royal Ambarrukmo Hotel.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi Mahasiswa

- a. Melatih dan mengasah keterampilan Mahasiswa – Mahasiswi dalam dunia kerja.
- b. Membentuk mental Mahasiswa – Mahasiswi dan memberi motivasi agar serius dan bersemangat dalam mencapai cita-cita.
- c. Menambah pengetahuan Mahasiswa tentang dunia kerja.
- d. Menambah kreativitas Mahasiswa untuk mengembangkan bakat dan minat.

2. Manfaat Bagi Perusahaan

- a. Perusahaan mendapat tenaga professional tambahan, sehingga pekerjaan dapat diselesaikan dengan waktu yang singkat.

- b. Perusahaan mendapatkan tenaga tambahan tanpa harus mengeluarkan upah yang sama dengan karyawan lainnya.
- c. Perusahaan menjalin hubungan yang baik dengan kampus, sehingga bisa dengan mudah mendapatkan tenaga bantuan jika membutuhkan.

3. Manfaat Bagi Perkuliahan

- a. Dapat menjalin hubungan yang menguntungkan dari kedua belah pihak.
- b. Fakultas yang bersangkutan menjadi lebih dikenal.
- c. Kampus dapat membandingkan pelajaran-pelajaran yang ada di kampus dengan kegiatan di perusahaan melalui laporan yang dibuat mahasiswa.

4. Manfaat Bagi Hotel

- a. Mengurangi jumlah pegawai tetap sehingga meminimalisir biaya pengeluaran gaji karyawan.
- b. Meningkatkan operasional kinerja dalam perusahaan.