

LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
ROYAL AMBARUKMO YOGYAKARTA
Periode : 26 Februari 2021 s/d 23 Agustus 2021



DISUSUN OLEH

NAMA : MARIO DRAGGO S
NIM : 118109459
JURUSAN : DIII
PRODI : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2021

**LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
ROYAL AMBARUKMO YOGYAKARTA
Periode : 26 Februari 2021 s/d 23 Agustus 2021**

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



DISUSUN OLEH

**NAMA : MARIO DRAGGO S
NIM : 118109459
JURUSAN : DIII
PRODI : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2021

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
ROYAL AMBARUKMO YOGYAKARTA
Periode : 26 Februari 2021 s/d 23 Agustus 2021

DISUSUN OLEH

NAMA : MARIO DRAGGO S
NIM : 118109459
JURUSAN : DIII
PRODI : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Program Study

(Dra. Heni Susilawati, M.M)

NIDN. 0505026202

Dosen Pembimbing

(Drs. Santosa, M. M)

NIDN. 0519045901

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
ROYAL AMBARUKMO YOGYAKARTA,
Periode : 26 Februari 2021 s/d 23 Agustus 2021**



DISUSUN OLEH

**NAMA : MARIO DRAGGO S
NIM : 118109459
JURUSAN : DIII
PRODI : PERHOTELAN**

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan *Lulus*

Pada tanggal *6 Desember 2021*

Penguji

(Drs. Santosa, M. M)

NIDN. 0519045901

Mengetahui

Ketua STP AMPTA



(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN. 0526125901

PERSEMBAHAN

Penulis persembahkan untuk:

1. Kepada Ibu Fany selaku ibu kandung tercinta yang telah mengajari dan membesarkan dengan penuh kasih sayang.
2. Kepada William Aldo dan Euricho Christian selaku sahabat yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi.
3. Kepada seluruh pihak Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta terutama Bapak Sulfremond Roy Manik dan *team Food and Beverage Product* yang telah membantu dalam penyelesaian Laporan Tugas Akhir ini.

MOTO

1. Pendidikan mempunyai akar yang pahit, tapi buahnya manis. (Aristoteles)
2. Untuk meraih kesuksesan, tidaklah cukup dengan melakukan yang terbaik.
Terkadang kita harus melakukan apa yang diperlukan. (Winston Churchill)
3. Pendidikan adalah senjata paling ampuh yang dapat kamu gunakan untuk mengubah dunia. (Nelson Mandela)
4. Bermimpilah maka akan terlahir Motivasi, dan bila Motivasi dilakukan akan menjadi Tindakan dari tindakan akan menghasilkan sebuah Hasil. (Mario D S)

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat tuhan yang Maha Esa. Atas rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas “Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan di *Food and Beverage Product* Royal Ambarukmo Yogyakarta” dengan tepat waktu.

Tugas ini disusun untuk memenuhi syarat guna menyelesaikan mata kuliah praktek kerja lapangan. Penulis sangat berterima kasih pada para Pihak-Pihak yang telah mendukung penulis untuk dapat menyelesaikan laporan ini, dan memberikan banyak pengalaman yang banyak untuk penulis.

Penulis sangat mengerti bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna. oleh sebab itu penulis memohon maaf dan mengharapkan pembaca sekalian dapat memberikan kritik dan saran yang membangun untuk menjadi bahan evaluasi kedepannya. Dalam kesempatan ini Penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Bapak Drs. Santosa,M.M selaku pembimbing yang telah membimbing dan banyak memberikan masukan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilawati,M.M selaku ketua Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA sekaligus pembimbing akademik.
3. Ibu Kinanthi Renaningtyas selaku Asisten *HRD Manager* yang telah mengijinkan penulis untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan di Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta .

4. Bapak Sulfremon Roy Manik selaku *chinese chef* di Hotel Royal Ambarukmo, yang telah banyak memberikan ilmu dan pelajaran yang berharga.
5. Bapak Sudimin yang selaku sebagai *Banquet Chef* yang telah mengawasi Penulis selama melakukan Praktek Kerja Lapangan di Royal Ambarukmo Yogyakarta.
6. Bapak Drs. Prithatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penulisan tugas akhir praktek kerja lapangan ini masih banyak hal yang harus disempurnakan oleh sebab itu penulis sangat menerima segala macam kritik dan saran yang dapat bermanfaat bagi penulis tugas akhir praktek kerja lapangan ini. Semoga tugas ini dapat bermanfaat kepada semua pihak dan semoga dapat menjadi referensi untuk penulisan tugas akhir untuk generasi selanjutnya.

Yogyakarta, 6 Desember 2021

Mario Draggo Susanto

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
LAPORAN TUGAS AKHIR	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iv
PERSEMBAHAN	v
MOTO	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	4
1. Manfaat Bagi Mahasiswa	4
2. Manfaat Bagi Sekolah Tinggi.....	4
3. Manfaat Bagi Dunia Industri	4
BAB II KEPUSTAKAAN	5
A. Gambaran Umum Hotel	5

1. Pengertian Hotel	5
2. Klasifikasi dan Jenis Hotel	5
3. Fasilitas Hotel.....	10
4. Struktur Organisasi Hotel.....	11
B. Food And Beverage Department	13
1. Pengertian <i>Food And Beverage Department</i>	13
2. <i>Food and beverage product</i>	13
3. Hubungan <i>Food and Beverage Product</i> Antar Departemen	18
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	21
A. Deskripsi Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta	21
1. Latar Belakang Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta	21
2. Fasilitas Hotel Royal Ambarukmo	22
3. Struktur Organisasi Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta.....	27
4. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i> Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta.....	30
5. Struktur <i>Banquet Kitchen</i> Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta....	32
B. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan	34
1. Tata Cara Praktek Kerja Lapangan.....	34
2. Pelaksanaan Proses di <i>Banquet Kitchen</i>	40
3. Kendala Umum Praktek Kerja Lapangan.....	43
BAB IV PENUTUP	46
A. Kesimpulan.....	46

B. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi Hotel Bintang 4	12
Gambar 2.2 Struktur Organisasi Food And Beverage Department.....	14
Gambar 2.3 Struktur Organisasi Food and Beverage Product	17
Gambar 3.1 Bangunan Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta	21
Gambar 3.2 daftar kamar Hotel Royal ambarukmo	22
Gambar 3.3 Meeetingroom dan Ballroom Hotel Royal	25
Gambar 3.4 Struktur Organisasi Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta	27
Gambar 3.5 Struktur Organisasi Food and Beverage Product Hotel Royal Ambarukmo	30
Gambar 3.6 Struktur Banquet Kitchen Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta	32
Gambar 3.7 Banquet Kitchen di Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta	35

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Yogyakarta adalah salah satu kota di Negara Indonesia yang menjadi destinasi wisata favorit bagi wisatawan mancanegara maupun untuk wisatawan domestik. Melihat juga letak geografisnya yang strategis, yang dimana dekat dengan gunung Merapi dan dekat dengan Laut selatan, dan juga beriklim tropis yang membuat menarik wisatawan mancanegara untuk menikmati iklim yang ada di Kota Yogyakarta. Maka dari itu pemerintahan Kota Yogyakarta melihat peluang yang sangat menjanjikan dibidang Pariwisata, dan langsung mengembangkan infrastruktur pariwisata guna mendorong potensi tersebut. Dari data tersebut dapat ditarik garis besar bahwa dibutuhkan pengembangan industri pariwisata, dimana banyak pihak yang terlibat dari kalangan instansi pemerintahan, dan juga dari organisasi yang Non-Pemerintahan untuk mempromosikan wilayah di Kota Yogyakarta yang berpotensi menjadi wilayah pariwisata, demi guna untuk menaikkan devisa negara yang didapat dari banyaknya wisatawan mancanegara yang datang ke Indonesia, dan juga dapat mendorong ekonomi masyarakat sekitar menjadi lebih baik, dimana pariwisata adalah salah satu sektor ekonomi yang penting di Kota Yogyakarta.

Hotel memiliki fungsi yang penting dalam industri pariwisata, karena hotel adalah bagian dari pariwisata itu sendiri. Hotel adalah salah satu sektor yang menerima pendapatan tertinggi dalam industri pariwisata, dapat diketahui bahwa kebutuhan utama para wisatawan mancanegara maupun domestik untuk

Sebagai tempat untuk menginap. Hotel juga menyediakan banyak fasilitas lainnya yang menunjang kebutuhan para wisatawan.

Seiring dengan itu dengan itu industri hotel di Kota Yogyakarta pun berkembang dengan sangat pesat, ini ditandai banyaknya hotel yang berdiri di Kota Yogyakarta. Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta sendiri adalah termasuk salah satu Hotel berbintang 5 di Kota Yogyakarta dan lokasinya yang cukup dekat dengan destinasi wisata Malioboro, dan jika dilihat dari sistem operasional manajemennya, Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta memiliki Ragam divisi seperti hotel – hotel bintang 5 yang lain yakni *Front Office, Food and Beverage Service, Food and Beverage Product, Accounting, Human Resources Department, Housekeeping*, dan juga *Sales And Marketing*.

Food and Beverage Product adalah salah satu department yang ada di hotel yang memiliki banyak section, yang bertanggung jawab penting dalam penjualan dan penyediaan makanan dan minuman yang akan dihidangkan kepada tamu, dan setiap tamu yang datang ke hotel memiliki banyak kebutuhan untuk mendapatkan kepuasan dan timbal balik dari biaya yang sudah dikeluarkan dan memberikan hasil yang sesuai harapan karena sering terjadi komplain yang menyebabkan tamu merasa tidak puas. Maka dari itu *Food and Beverage Product* memiliki tata cara sendiri untuk menghidangkan makanan maupun minuman supaya tetap lezat dan nikmat supaya tidak terjadi komplain.

Penulis selama masa PKL berada di divisi *Food and Beverage Product* di Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta menjalankan tugasnya sebagai Training di *Banquet Kitchen*, untuk acuan penulis membuat Tugas ini.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang diatas dapat disimpulkan suatu permasalahan yaitu :

1. Tata cara yang dilakukan di *Banquet Kitchen* di Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta?
2. Pelaksanaan proses penyediaan bahan hingga *clearup* di *Banquet Kitchen* di Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta ?
3. Kendala umum yang dihadapi saat bekerja di *Banquet Kitchen* di Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Berdasarkan rumusan masalah yang ada diatas, Praktek Kerja Lapangan memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui tata cara yang harus dilakukan di *Banquet Kitchen* Royal Ambarukmo Yogyakarta
2. Untuk mengetahui cara perencanaan bahan makanan bila saat ada event dadakan maupun terencana.
3. Untuk mengetahui tindakan yang diambil bila terjadi kendala yang dihadapi.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Adapun manfaat Praktek Kerja Lapangan adlah sebagai berikut :

1. Manfaat Bagi penulis

Praktek Kerja Lapangan adalah salah satu sarat untuk mendapatkan gelar A.Md.Par di STP AMPTA Yogyakarta, selain itu juga untuk mendapatkan pengalaman dan ilmu di dunia kerja yang sesungguhnya.

2. Manfaat Bagi STP AMPTA Yogyakarta

Akan mendapat hubungan relasi kerja sama antara pihak Kampus dan pihak Hotel, dan pihak kampus akan mendapat reputasi sebagai pencipta tenaga kerja yang kompeten di dunia indsutri Hotel.

3. Manfaat Bagi Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta

Pihak Hotel akan menerima tenaga kerja secara cuma – cuma dan akan mendapat kan tenaga kerja yang ahli dimasa depan.