

LAPORAN TUGAS AKHIR
PROSES PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN DI
DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
SAHID RAYA HOTEL & CONVENTION YOGYAKARTA
Periode 02 Maret s/d 02 September 2021



DISUSUN OLEH

NAMA : NILA FADIA FEBRIANI

NIM : 118109505

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

LAPORAN TUGAS AKHIR
PROSES PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN DI
DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
SAHID RAYA HOTEL & CONVENTION YOGYAKARTA
Periode 02 Maret s/d 02 September 2021

Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Progam Diploma III
Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta



DISUSUN OLEH

NAMA : NILA FADIA FEBRIANI

NIM : 118109505

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

**PROSES PEGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN DI
DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
SAHID RAYA HOTEL & CONVENTION YOGYAKARTA**

Periode 02 Maret s/d 02 September 2021

DISUSUN OLEH

**NAMA : NILA FADIA FEBRIANI
NIM : 118109505
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III**

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Program Studi

(Dra. Heni Susilawati, M.M)

NIDN. 0505026202

Dosen Pembimbing

(Hamdan Anwari, S.Pd., M.Pd.B.I.)

NIDN. 0509118801

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
SAHID RAYA HOTEL & CONVENTION YOGYAKARTA**

Periode 02 Maret s/d 02 September 2021



DISUSUN OLEH

NAMA : NILA FADIA FEBRIANI

NIM : 118109505

PRODI : DIPLOMA III

JURUSAN : PERHOTELAN

**Telah dipertahankan didepan penguji
Dan dinyatakan LULUS
Pada Tanggal 22 Desember 2021**

Penguji,

(Hamdan Anwari, S.Pd., M.Pd.B.I.)

NIDN. 0509118801

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA



(Drs. Prihatno, M.M.)

NIDN. 0526125901

HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah segala puji bagi ALLAH SWT yang telah melimpahkan segala rahmat-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Pada kesempatan ini saya mempersembahkan dan mengucapkan rasa terima kasih kepada :

1. Kedua orang tua tercinta Bapak Adam dan Ibu Wuri, terima kasih atas doa dan dukungan yang telah diberikan kepada penulis sehingga saya bisa menyusun Tugas Akhir ini.
2. Kakak saya Fira, yang selalu memberikan dukungan kepada saya dari awal kuliah hingga saat ini telah mencapai tahap penyusunan Tugas Akhir saya dalam penyelesaian masa studi saya di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Sahabat saya Felisitas Diana dan Zalfa Rona Putri yang telah banyak membantu penulisan tugas akhir ini dan memberikan semangat setiap harinya.
4. Untuk para staff Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta Chef Aris, pak Ery, pak Sidik, mas Dwi, mas Dion, mas Titon, mas Ahong, mas Indra, mas Goman, mbak Ragil, dan mbak Amy yang sudah membantu selama praktik kerja lapangan, terima kasih atas ilmu yang diberikan dan pengalaman yang berharga bagi penulis

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir **Proses Pengolahan dan Penyajian Makanan di *Food and Beverage Product Department Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta***. Laporan ini disusun guna melengkapi salah satu prasyarat dalam kelulusan program Pendidikan Diploma III pada program studi perhotelan.

Tidak lupa kami mengucapkan banyak terimakasih kepada pihak-pihak terkait yang telah memberikan bantuan dukungan moral dan juga bimbingannya kepada kami. Ucapan terimakasih ini kami tunjukkan kepada :

1. Bapak Hamdan Anwari, S.Pd., M.Pd.B.I, selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan saran dan sangat bijak dalam memberikan bimbingan dari awal hingga akhir penulisan tugas akhir
2. Ibu Dra. Heni Susilawati, M.M, selaku ketua jurusan perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan izin dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan.
3. Bapak Ariesto, selaku Executif Chef Hotel Sahid Raya Yogyakarta
4. Bapak Ery Mardiyanto selaku, Sous Chef Hotel Sahid Raya Yogyakarta

5. Bapak Drs. Prihatno, M.M, selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan izin dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan.
6. Bapak Agus Wibowo. SBS, S.Sos, S.ST.,M.M, selaku Dosen Pembimbing Akademik
7. Orang tua penulis yang telah memberikan dukungan baik finansial maupun moral sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu penulis mohon maaf bila memang masih banyak ada kekurangan. Namun penulis tetap berharap laporan ini akan memberikan manfaat bagi semua pihak baik itu penulis sendiri maupun pihak lainnya khususnya mahasiswa. Demi kemajuan penulis, penulis juga mengharapkan adanya kritik dan saran yang berguna agar dapat menghasilkan karya tulis yang lebih baik.

Yogyakarta, 10 September 2021

Yang menyatakan

Nila Fadia Febriani

NIM: 118109505

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktik Kerja Lapangan (Pkl)	3
D. Manfaat Praktik Kerja Lapangan (Pkl)	4
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel.....	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Klasifikasi Hotel	6
3. Jenis Hotel.....	8
4. Departemen Hotel	9
B. Gambaran Umum Food and Beverage Department.....	11

1. Pengertian Food and Beverage Department	11
2. Pengertian Food and Beverage Product	12
3. Struktur Organisasi Food and Beverage Product	14

BAB III PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

A. Gambaran Umum Hotel Sahid Raya & Convention Yogyakarta	18
1. Sejarah Hotel Sahid Raya & Convention Yogyakarta	18
2. Fasilitas Hotel Sahid Raya Yogyakarta	19
B. Gambaran Umum Food and Beverage Product Department Sahid Raya & Convention Yogyakarta.....	25
1. Pengertian Food and Beverage Product Department	25
2. Tugas dan Tanggung Jawab Masing – masing Bagian di Food and Beverage Product Department	25
C. Struktur Organisasi Food and Beverage Product Department	27
D. Tugas dan Tanggung Jawab Jabatan Food and Beverage Product Department Sahid Raya & Convention Yogyakarta	28
E. Jadwal Kerja Food and Beverage Product Department	30
F Hasil Analisis Penulis.....	32

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	39
B. Saran.....	40

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Fasilitas <i>Meeting Room</i> Hotel Sahid Raya & Convention	
Yogyakarta.....	21
Tabel 3.2 Fasilitas <i>Grand Ballroom</i> Hotel Sahid Raya & Convention	
Yogyakarta.....	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi Kitchen Hotel Secara Umum	14
Gambar 3.1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i> Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Sertifikat On The Job Training

Lampiran 2 Surat Pengantar

Lampiran 3 Surat Balasan

Lampiran 4 Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu sumber devisa negara yang saat ini pertumbuhannya semakin meningkat. Usaha jasa hotel dan akomodasi merupakan salah satu komponen yang berperan penting dalam kemajuan sebuah kawasan wisata. Hotel merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang jasa akomodasi (kamar) yang dikelola secara komersial dan menyediakan pelayanan makanan dan minuman serta fasilitas-fasilitas penunjang lainnya. Hotel saat ini ditata sedemikian rupa agar menarik dengan fasilitas yang lengkap beserta pelayanan yang prima.

Hotel memiliki beberapa departemen seperti, *Front Office Department, Housekeeping Department, Accounting Department, Engineering Department, Marketing Department, Purchasing Department* dan, *Food and Beverage Department*. Salah satu departemen yang paling di utamakan yaitu *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* terdiri menjadi dua yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*.

Menurut Soekresno dan Pendit (1998:4) menyebutkan bahwa *Food And Beverage Department* merupakan bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial

serta profesional. Salah satu upaya hotel dalam meningkatkan pelayanan yaitu dengan menambah sumber daya manusia melalui program praktek kerja lapangan atau yang biasa disebut PKL.

PKL merupakan mata kuliah wajib semester 5 bagi mahasiswa D3 jurusan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA. Di semester akhir ini mahasiswa akan melakukan praktik kerja lapangan agar dapat memiliki pengalaman praktik nyata dalam dunia usaha dan industri yang sebenarnya. Mahasiswa akan melakukan suatu kegiatan kerja yang nantinya akan ditempatkan di suatu departemen di hotel yang berkaitan dengan bidang ilmu yang ditempuhnya dalam jangka waktu 6 bulan.

PKL yang akan ditempuh oleh penulis adalah praktik di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta. Dimana di Hotel tersebut penulis memilih Departemen *Food and Beverage Product* 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. *Food and beverage department* merupakan departemen yang sangat mutlak diperlukan di hotel dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman.

Alasan penulis memilih Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta sebagai tempat praktik kerja lapangan karena penulis melihat peluang besar untuk bisa training di Hotel Sahid Raya yang di karenakan keterbatasan di saat pandemi covid-19 departemen *food and beverage product* Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta membutuhkan

sumber daya manusia seperti *trainee*. Penulis juga ingin mengetahui dan mempelajari bagaimana cara pengolahan makanan di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta maka dari itu penulis mengambil judul proses pengolahan dan penyajian makanan di departemen *food and beverage product* Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana teknik pengolahan makanan di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta ?
2. Bagaimana sistem penyajian makanan yang akan dihidangkan di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta ?
3. Bagaimana cara mempertahankan kepuasan tamu terhadap produk yang dihasilkan oleh Food and Beverage Product di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta ?

C. Tujuan Praktik Kerja Lapangan (Pkl)

1. Untuk mengetahui bagaimana teknik pengolahan makanan di Sahid Raya & Convention Hotel Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui bagaimana sistem penyajian makanan di Sahid Raya & Convention Hotel Yogyakarta.
3. Untuk mengetahui cara mempertahankan kepuasan tamu terhadap produk yang dihasilkan oleh Food and Beverage product di Sahid Raya & Convention Hotel Yogyakarta.

D. Manfaat Praktik Kerja Lapangan (Pkl)

1. Manfaat PKL Bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai pengalaman kerja awal untuk mahasiswa sebelum terjun langsung ke dunia kerja yang nyata.
 - b. Mahasiswa dapat mengaplikasikan dan meningkatkan ilmu yang telah diperoleh saat di perkuliahaan.
2. Manfaat PKL Bagi Akademik
 - a. Dengan adanya pelaksanaan praktik kerja lapangan, mampu meningkatkan hubungan kemitraan perguruan tinggi dengan perusahaan.
 - b. Pihak kampus akan dapat meningkatkan kualitas lulusnya melalui pengalaman kerja magang
3. Manfaat PKL Bagi Perusahaan
 - a. Mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki mahasiswa Praktik Kerja Lapangan sehingga akan lebih mudah dalam perencanaan peningkatan di bidang Sumber Daya Manusia.
 - b. Perusahaan akan bantuan tenaga dari mahasiswa-mahasiswa yang melakukan praktik kerja lapangan.