

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI MAIN KITCHEN HOTEL HORIZON

ULTIMA RISS MALIOBORO

Periode 01 Oktober 2019 – 10 Maret 2020



OLEH

NAMA : NILA NASUKHA FEBRIANA

NIM : 117109344

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI MAIN KITCHEN HOTEL HORISON

ULTIMA RISS MALIOBORO

Periode 01 Oktober – 10 Maret 2020

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



OLEH

NAMA : NILA NASUKHA FEBRIANA

NIM : 117109344

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI MAIN KITCHEN

HOTEL HORISON ULTIMARISS MALIOBORO

Periode 01 Oktober 2019 – 10 Maret 2020

OLEH

NAMA : NILA NASUKHA FEBRIANA

NIM : 117109344

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh

Ketua Jurusan

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

Dosen Pembimbing

**(Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M)
NIDN. 0516057102**

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI MAIN KITCHEN
HOTEL HORISON ULTIMARISS MALIOBORO
Periode 01 Oktober 2019 – 10 Maret 2020**



OLEH

NAMA : NILA NASUKHA FEBRIANA

NIM : 117109344

JURUSAN : PERHOTELAN

**Telah dipertahankan didepan penguji
dan dinyatakan LULUS
pada tanggal,**

Penguji

**Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M
NIDN. 0516057102**



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat TuhanYangMahaEsa atas berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik tanpa halangan apapun,yangmana laporan ini merupakan syarat kelulusan dari pendidikan selama menuntut ilmu di STP AMPTAYogyakarta.

Dalam penyusunan laporan ini penulis banyak mendapat bantuan, bimbingan dan dorongan dari berbagai pihak,oleh karenaitu penulis ingin mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.Sos.,SST.,M.M selaku dosen pembimbing yang mengarahkan cara penyusunan dan penulisan laporan ini dengan baik dan benar sehingga selesai dengan lancar dan tepat waktu.
2. Dra. Heni Susilawati, M.M selaku Ketua Jurusan Perhotelan
3. Bapak Drs.Prihatno,MM.Selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta.
4. Seluruh dosen dan *staff* STP AMPTA yang telah membantu lancarnya proses praktek kerja lapangan.
5. Bapak Fidin selaku *Executive* di Horison Ultima Riss Malioboro Hotel yang memberikan kesempatan penulis untuk training disana selama 6 bulan.
6. Semua karyawan *Main kitchen* di Horison UltimaRiss Hotel yang memberikan ilmu dan pengalaman baru.
7. Semua karyawan di Hotel Horison Ultima Riss.
8. Kedua orangtua penulis yang telah membantu materi dan doa untuk menyelesaikan laporan ini.

Penulis merasa tidak mampu membalas jasa yang begitu besar. Hanya doa yang penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa serta ucapan terimakasih yang tak terhingga kepada bapak/ibu yang telah membantu menyelesaikan tugas akhir ini. Dalam menyusun laporan ini penulis menyadari bahwa laporan praktek kerja lapangan ini masih jauh dari kesempurnaan. Harapan penulis semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca dilingkungan STP AMPTA Yogyakarta.

Yogyakarta,

Nilu Nasukha Febriana

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	2
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	3
BAB II KEPUSTAKAAN.....	5
A. Gambaran Umum Perusahaan/Hotel.....	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Karakteristik Hotel.....	6
3. Jenis-Jenis Hotel.....	7
4. Klarifikasi Hotel.....	10
B. Gambaran Umum Kitchen Departmen.....	13
1. Pengertian Kitchen Departmen.....	13
2. Fungsi Kitchen Departmen.....	14
3. Peran Kitchen Department.....	14

4. Pengertian Memasak.....	15
5. Tugas dan Tanggung Jawab Kitchen Departmen.....	15
6. Bagian Kitchen Departement.....	16
7. Hubungan Kitchen Dengan Departement Lain.....	17
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA.....	21
A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL.....	21
1. Sejarah Hotel Horison Ultima Riss.....	21
2. Fasilitas Hotel Horison Ultima Riss.....	22
3. Visi dan Misi Hotel Horison Ultima Riss.....	27
4. Kondisi Hotel Horison Ultima Riss.....	28
B. Deskripsi Kitchen Departmen.....	29
1. Kitchen Departement di Hotel Horison Ultima Riss.....	29
2. Struktur Organisasi Kitchen Departement.....	31
C. Job Description Struktur Organisasi Kitchen Department.....	31
D. Jadwal Kerja.....	34
E. Pelaksanaan Kerja Harian.....	35
F. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	36
BAB IV PENUTUP.....	41
A. Kesimpulan.....	41
B. Saran.....	42

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah suatu kegiatan yang secara langsung menyentuh dan melibatkan masyarakat, sehingga membawa berbagai manfaat terhadap masyarakat dan sekitarnya. Bahkan pariwisata dikatakan mempunyai energi dobrak yang luar biasa, yang mampu membuat masyarakat setempat mengalami *metamorphose* dalam segi aspeknya. Pariwisata mempunyai banyak manfaat bagi masyarakat bahkan bagi negara sekalipun. Hotel merupakan akomodasi berupa penginapan yang disediakan untuk para wisatawan untuk dapat menginap. Selain untuk menginap hotel juga menyediakan berbagai fasilitas penunjang lain yang dapat digunakan untuk para tamu. Food and Beverage adalah bagian yang sangat penting terutama di dalam hotel dimana selain tamu menginap tamu juga memerlukan makanan dan minuman.

Menurut mertayasa (2012:2) yang dimaksud dengan tatahidang adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu baik di hotel maupun di luar hotel. Jadi, dapat disimpulkan bahwa F&B Department adalah departmen yang bertanggung jawab mengolah makanan dan minuman yang disertakan dengan pelayan.

Food dan beverage department merupakan departemen yang bertanggung jawab atas penjualan makanan dan minuman serta bertanggung

jawab atas pengolahan bahan makanan mentah menjadi makanan siap saji, dan bertugas melayani penghidang makanan dan minuman kepada tamu hotel selama mereka berada dan menginap di hotel atau tamu yang hanya datang ke hotel untuk berkunjung ke restoran hotel.

Dapat dilihat dari definisi di atas bahwa food and beverage department merupakan departemen yang memiliki peran sebagai penyedia makanan dan minuman serta pengolahan makanan dan minuman sekaligus penyajiannya untuk tamu hotel.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara meningkatkan sumber *revenue* hotel melalui loyalitas kerja *Kitchen* di Horizon Ultima Riss Hotel?
2. Apa saja kendala-kendala yang tidak dapat meningkatkan sumber *revenue* hotel?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Praktek kerja lapangan dapat menghasilkan tenaga kerja yang berkualitas, yaitu tenaga kerja yang memiliki tingkat pengetahuan, ketrampilan, dan etos kerja yang sesuai dengan tuntutan lapangan pekerjaan, dan untuk mencapai Visi dan Misi. Tujuan penulis melakukan praktek kerja lapangan agar dapat mengetahui loyalitas kerja *kitchen* terhadap peningkatan sumber *revenue* hotel.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.

1. Manfaat bagi Penulis

- a. Dengan melakukan praktek kerja lapangan mahasiswa AMPTA dapat menyalurkan skill dan knowledge diperusahaan tempat praktek kerja lapangan.
- b. Penulis dapat merasakan kerja diperusahaan tempat praktek kerja lapangan dan dapat bekerja sama dengan staff perusahaan tersebut.
- c. Penulis dapat menggunakan praktek kerja lapangan untuk mencari kerja setelah lulus dari STP AMPTA.

2. Manfaat bagi Lembaga (STP AMPTA)

- a. Menyiapkan tenaga kerja yang siap pakai dan bekerja dengan mempunyai *Skill* dan *knowledge* yang baik.
- b. Membuktikan kepada perusahaan bahwa mahasiswa-mahasiswi STP AMPTA mempunyai potensi yang unggul.
- c. Sebagai tambahan bahan bacaan bagi perpustakaan STP AMPTA serta ilmu pengetahuan di STP AMPTA.

3. Manfaat bagi Perusahaan.

- a. Sebagai wadah pencarian tenaga kerja yang profesional.
- b. Dengan adanya praktek kerja lapangan, diharapkan perusahaan bias bekerja sama dengan STPAMPTA dalam perekrutan tenagakerja.
- c. Hotel dapat bantuan tenaga kerja tanpa harus membayar gaji yang sama dengan karyawan.