

Laporan Tugas Akhir
Di Food and Beverage Department
Royal Ambarrukmo Yogyakarta



NAMA : PIERRE EFARTA

NIM : 118109430

PRODI : D III

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

Laporan Tugas Akhir
Di Food and Beverage Department
Royal Ambarrukmo Yogyakarta
Periode 26 Februari 2021 – 24 Agustus 2021

Untuk Memenuhi Syarat Guna Menyelesaikan
Mata Kuliah Laporan Tugas Akhir



NAMA : PIERRE EFARTA

NIM : 118109430

PRODI : D III

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR DI
FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA**

Periode: 26 Februari 2021 s/d 24 Agustus 2021

OLEH:

**NAMA : PIERRE EFARTA
NIM : 118109430
JURUSAN : Perhotelan A
PRODI : D III**

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan Perhotelan

(Dra. Heni Susilowati, M.M.)

NIDN .0505026202

Dosen Pembimbing

(Drs. Santosa, M.M.)

NIDN .0519045901

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA
Periode: 26 Februari 2021 s/d 24 Agustus 2021



OLEH

NAMA : Pierre Efarta

NIM : 118109430

JURUSAN : Perhotelan A

PRODI : D III

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 15 November 2021

Penguji


(Drs. Santosa, M.M.)

NIDN .0519045901

Mengetahui
Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M.)

NIDN .0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia, sehingga laporan tugas akhir Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dapat tersusun hingga selesai. Tugas laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk mengikuti ujian pendadaran bagi para mahasiswa STP AMPTA YOGYAKARTA.

Praktek kerja ini merupakan salah satu upaya dalam menjalin Kerjasama yang baik dalam bidang pariwisata khususnya dalam bidang perhotelan. Dan penulis harap praktek kerja ini akan memberi banyak manfaat bagi penulis, para mahasiswa maupun bagi pembaca.

Tidak lupa penulis juga mengucapkan banyak teimakasih kepada pihak-pihak yang terkait, yang telah memberi dukungan moral dan juga bimbingannya kepada penulis. Ucapan terimakasih ini penulis tujukan kepada:

1. Bapak Drs. Santosa, M.M. selaku dosen pembimbing Laporan Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan, dukungan dan arahan selama proses berlangsungnya PKL dan penyusunan Laporan Tugas Akhir PKL.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M. selaku ketua jurusan perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan dukungan dan arahan selama proses penyusunan Laporan Tugas Akhir PKL.

3. Bapak Eko Purjiono selaku Executive Sous Chef, Pak Haryanto, Pak Pradista, Pak Devi, Pak Ishak, Pak Yukri, dan Mba Palupi selaku staff di *Main Kitchen* Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan, dukungan dan arahan selama proses berlangsungnya PKL.

Penulis menyadari atas ketidak sempurnaan penyusunan tugas laporan akhir kegiatan PKL ini. Namun penulis tetap berharap laporan ini akan memberikan manfaat bagi para pembaca. Demi kemajuan penulis, penulis juga mengharapkan adanya masukan berupa kritik atau saran yang berguna.

Yogyakarta, 5 November 2021

Penulis

DAFTAR ISI

COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi

BAB I: PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	2
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	3
1. Manfaat bagi Mahasiswa.....	3
2. Manfaat bagi Akademin	3
3. Manfaat bagi Perusahaan	3
E. Tempat Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan	4

BAB II: LANDASAN TEORI

A. Gambaran Umum Hotel	5
1. Pengertian Hotel Secara Umum	5
2. Penggolongan Hotel	6
3. Pengertian City Hotel	8
4. Pengertian Resort Hotel	9

5. Klasifikasi Hotel.....	10
6. System Pengelolaan Hotel.....	14
B. Gambaran Umum Food and Beverage Product Department.....	17
1. Pengertian Food and Beverage Menurut Para Ahli.....	18
2. Pembagian Food and Beverage Department	18
3. Tujuan Food and Beverage Department.....	19
4. Tugas dan Tanggung Jawab Food and Beverage Department	19
5. Struktur Organisasi Kitchen	20
6. Tugas dan Jabatan Masing-Masing Jabatan	21

BAB III: PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Gambaran Umum Royal Ambarrukmo Yogyakarta	30
1. Sejarah Royal Ambarrukmo Yogyakarta	30
2. Fasilitas dan Layanan Yang Ada di Royal Ambarrukmo	41
3. Bagan Organisasi.....	57
4. Tugas Pokok Jabatan.....	57
B. Gambaran Umum F & B Product Department di Royal Ambarrukmo Yogyakarta	60
1. Seksi-Seksi di Kitchen	60
2. Bagan Organisasi Kitchen.....	62
3. Tugas Pokok Jabatan.....	63
C. Jadwal Kerja Atau Shift	65
1. Pelaksanaan Kerja Harian	65
2. Jadwal Masuk dan Libur	65

D. Analisis Pelaksanaan Kerja	65
1. Penerapan SOP di Main Kitchen.....	65
2. Produk A'la Carte di Main Kitchen Royal Ambarrukmo	71
3. Kendala Yang Ditemukan di Kitchen Royal Ambarrukmo	80
BAB IV: PENUTUP	
A. Kesimpulan	82
B. Saran.....	83
DAFTAR PUSTAKA	84

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri pariwisata di Indonesia sangat berkembang pesat beberapa tahun ini, khususnya di bidang usaha perhotelan. Dengan maraknya perguruan tinggi pariwisata di Indonesia yang berkembang, juga diiringi dengan berkembangnya industri perhotelan yang membutuhkan tenaga kerja (SDM) yang berkualitas dan diharapkan dapat memunculkan ide-ide baru.

Pada kenyataannya sering terjadi perbedaan pemahaman mahasiswa antara teori dan praktek nyata dalam dunia usaha dan industri. Untuk itu perlu diadakan suatu mata kuliah berupa Praktek Kerja Lapangan (PKL) langsung pada dunia usaha industri.

PKL merupakan mata kuliah wajib bagi para mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta. Mata kuliah ini merupakan sarana untuk menjembatani pemahaman teoritis di bangku kuliah dengan kondisi dunia nyata di lapangan yang akan dapat meningkatkan mutu lulusan serta dapat memenuhi kebutuhan lapangan kerja. Selain itu PKL juga dapat menjadi modal peluang kerja bagi mahasiswa/i STP AMPTA Yogyakarta.

Praktek kerja lapangan merupakan suatu kegiatan kerja mahasiswa yang ditempatkan pada suatu tempat yang berkaitan dengan bidang ilmu yang ditempuhnya dalam waktu tertentu. Selain itu, praktek kerja lapangan yang dilakukan dapat membantu mahasiswa agar lebih memahami bidang studi yang di tekuninya dan mendapatkan gambaran nyata

pengimplementasian ilmunya di dunia nyata. Mahasiswa akan belajar mengatasi kesenjangan antara teori yang didapatkan di bangku kuliah dengan permasalahan di lapangan sebenarnya, yang memerlukan teknologi informasi untuk mendapatkan jalan keluarnya.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan SOP di *kitchen*?
2. Apa saja produk *a'la carte* di *Main Kitchen* Royal Ambarrukmo Yogyakarta?
3. Kendala apa saja yang ditemukan di *Main kitchen* Royal Ambarrukmo Yogyakarta?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Meningkatkan kemampuan adaptif mahasiswa dalam menjalankan pekerjaan.
2. Meningkatkan kemampuan edukatif dan pengembangan wawasan keilmuan mahasiswa.
3. Membekali mahasiswa tentang iklim kerja dan prosedur dunia industri.
4. Mengenal seluk beluk wilayah pekerjaan dunia perhotelan khususnya di *kitchen* dan *restaurant*.
5. Mengenal pasar dan produk atau jasa yang dihasilkan hotel yang bersangkutan.
6. Menjembatani antara teori di perkuliahan dengan praktek di lapangan.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi Mahasiswa

- a. Dengan mengikuti PKL mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan *hard skill* dan *soft skill* yang terkini di industri.
- b. Mempunyai kemampuan yang berimbang antara sistem pendidikan akademisi dan industri.
- c. Mempunyai kemampuan terkini yang dibutuhkan industri.

2. Manfaat bagi Akademik

- a. Dengan pelaksanaan PKL, perguruan tinggi mempunyai kemitraan dengan industri.
- b. Perguruan tinggi mempunyai kemitraan dengan industri dalam merumuskan kurikulum yang terkini dan diinginkan oleh industri.
- c. Pendidikan yang terarah menuju SDM yang relevan bagi industri secara *hard skill* dan *soft skill*.

3. Manfaat bagi Perusahaan

- a. Dengan adanya PKL diharapkan dunia industri secara nyata, relevan dan *sustainable* melakukan kemitraan dengan perguruan tinggi.
- b. Diharapkan dengan PKL dunia industri mempunyai kesempatan untuk memenuhi kebutuhan SDM yang potensial dan kompeten dalam bidangnya sesuai kebutuhannya.

- c. Dunia industri mendapatkan kemanfaatan dari mahasiswa selama PKL berlangsung.

E. Tempat Pelaksanaan Praktek kerja Lapangan (PKL)

PKL dilaksanakan di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta, departemen *Food and Beverage Product, Hot Kitchen (Main Kitchen) Section*.