

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



OLEH :

NAMA : SERGIO PRAHARA PUTRA

NIM : 118109437

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA
DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE
PERIODE 26 FEBRUARI 2021 – 24 AGUSTUS 2021

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



NAMA : SERGIO PRAHARA PUTRA
NIM : 118109437
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2021

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT

DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Periode: 26 Februari 2021 s/d 24 Agustus 2021

OLEH:

NAMA : SERGIO PRAHARA PUTRA
NIM : 118109437
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi

(Dra. Heni Susilowati, M.M.)

NIDN .0505026202

Dosen Pembimbing

(Drs. Santoso, M.M.)

NIDN .0519045901

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



OLEH

NAMA : SERGIO PRAHARA PUTRA
NIM : 118109437
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III

Telah Dipertahankan Di Depan Penguji
Dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal 2/12/21

Penguji

(Drs. Santosa, MM.)
NIDN . 0519045901

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA



KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat 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 maupun bagi pembaca.

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

1. Drs. Santosa, M.M. selaku dosen pembimbing lapangan PKL yang telah memberikan bimbingan, dukungan dan arahan selama proses berlangsungnya PKL dan penyusunan Laporan PKL.
2. Eko Purjiono selaku Executive Sous Chef, Pak Sumadi, Pak Sugi, Mas Kohar, Mbak Diah selaku staff di Royal Ambarrukmo Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan, dukungan dan arahan selama berlangsungnya proses PKL.
3. 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.

4. Drs. Prihatno, M.M. selaku ketua STP Ampta Yogyakarta yang telah berkontribusi memberi *support* yang berarti terhadap mahasiswa dalam menjalani proses PKL.
5. Herman Courbois selaku General Manager Royal Ambarrukmo Yogyakarta yang telah menerima dan memberikan kesempatan untuk melaksanakan proses 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

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan	1
B. Rumusan Masalah Praktek Kerja Lapangan.....	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	2
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	3
1. Manfaat Bagi Mahasiswa.....	3
2. Manfaat Bagi Akademik	3
3. Manfaat Bagi Perusahaan	3
E. Tempat Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan.....	3
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel.....	4
1. Pengertian Hotel Secara Umum	4
2. Penggolongan Hotel	5
3. Pengertian City Hotel.....	7
4. Pengertian Resort Hotel	8
5. Klasifikasi Hotel	9

6. Sistem Pengelolaan Hotel	13
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Department</i>	16
1. Pengertian <i>Food and Beverage</i> Menurut Para Ahli	17
2. Pembagian <i>Food and Beverage Department</i>	17
3. Tujuan <i>Food and Beverage Department</i>	18
4. Tugas Dan Tanggung Jawab <i>Food and Beverage Department</i> ..	18
5. Struktur Organisasi <i>Kitchen</i>	19
6. Tugas Dan Tanggung Jawab Masing - Masing Jabatan.....	20

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Gambaran Umum Hotel Royal Ambarrukmo	29
1. Sejarah Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	29
2. Fasilitas dan Layanan Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta ...	35
B. Gambaran Umum <i>F&B Product</i> Royal Ambarrukmo.....	52
C. Jadwal Kerja atau Shift.....	56
D. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	57

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan.....	65
B. Saran	66

DAFTAR PUSTAKA

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel tidak hanya menjual produk seperti kamar, tetapi juga menyuguhkan jasa pelayanan seperti makanan dan minuman (*food and beverage*). Dan *food and beverage* adalah salah satu penyumbang terbesar untuk pemasukan atau keuntungan dari hotel itu sendiri.

Kitchen adalah salah satu *department* yang ada dalam struktur organisasi dalam *food and beverage* di bawah *F&B Manager* yang biasanya di bawahi oleh *Executive Chef*. Pengertian dapur sendiri sebagai berikut.

(Iskandar, Mahdi. 2010. Teori Pengolahan Makanan). Dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan hingga siap untuk disajikan.

Tidak hanya jenis-jenis kitchen pun ada beberapa macam seperti *main kitchen, satellite kitchen, banquet kitchen, dan employee kitchen*. *Section – sectionnya* pun berbagai macam dan *job* deskripsi yang di berikan pun berbeda-beda.

Royal Ambarrukmo Yogyakarta sudah lengkap untuk fasilitas *kitchen* dan *restaurannya*. *Section-section* yang adapun sudah sesuai dengan *standart kitchen* dunia karena Royal Ambarrukmo Yogyakarta sudah menjadi 5 hotel bintang lima di Yogyakarta. Penulis ingin mengetahui apa saja tugas dan tanggung jawab setiap *section* yang ada di *kitchen* serta SOP yang berlaku di *kitchen* itu sendiri. 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 gambaran *Butcher section*?
2. Bagaimana penerapan *hygiene* dan sanitasi di *Butcher*?
3. Bagaimana penerapan SOP di *Butcher*?

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 *Butcher* dan
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. Sebagai pengalaman kerja awal untuk mahasiswa sebelum terjun langsung ke dunia kerja yang nyata.
- b. Mahasiswa dapat meningkatkan soft skill dan hard skill, dan mampu menggunakan pengalaman kerja untuk mendapatkan kesempatan kerja yang diinginkan setelah lulus.

2. Manfaat bagi Akademik

Dengan pelaksanaan praktek kerja lapangan, perguruan tinggi (kampus) bisa meningkatkan hubungan kemitrian dengan perusahaan/hotel.

3. Manfaat bagi Perusahaan

- a. Dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL), diharapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi.
- b. Sebagai wadah penyerapan karyawan atau tenaga kerja.

E. Tempat Pelaksanaan Praktek kerja Lapangan (PKL)

Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Royal Ambarrukmo Yogyakarta, departemen *Food and Beverage Product, Butcher*.