

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI DEPARTEMEN *FOOD & BEVERAGE PRODUCT***  
**PELAKSANAAN EVENT IFTAR BUKA PUASA**  
**IBIS STYLES MALIOBORO YOGYAKARTA**  
**Periode 21 Maret, 2021 s/d 21 September, 2021**



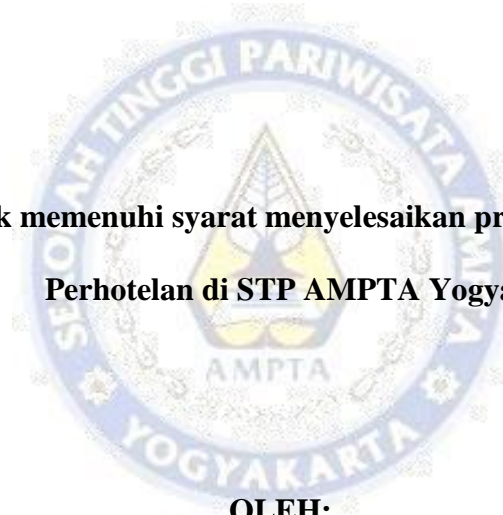
**OLEH:**  
**NAMA : SHAFIRA SALMA DENTA**  
**NIM : 118109473**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : D III PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

**2021**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI DEPARTEMEN *FOOD & BEVERAGE PRODUCT***  
**Periode 21 Maret, 2021 s/d 21 September, 2021**

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



**OLEH:**

**NAMA : SHAFIRA SALMA DENTA**  
**NIM : 118109473**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : D III PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

**2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**Periode 21 Maret, 2021 s/d 21 September, 2021**



**LAPORAN TUGAS AKHIR  
DI DEPARTEMEN FOOD & BEVERAGE PRODUCT  
PELAKSANAAN EVENT IFTAR BUKA PUASA  
IBIS STYLES MALIOBORO YOGYAKARTA**

**OLEH:**

**NAMA : SHAFIRA SALMA DENTA  
NIM : 118109473  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : D III PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh:**

**Ketua Jurusan**

**(Dra. Heni Susilawati, M.M)  
NIDN. 0505026202**

**Dosen Pembimbing**

**(Dra. Heni Susilawati, MM)  
NIDN. 0505026202**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI DEPARTEMEN *FOOD & BEVERAGE PRODUCT***  
**IBIS STYLES MALIOBORO YOGYAKARTA**  
**Periode 21 Maret, 2021 s/d 21 September, 2021**



Oleh :

**NAMA : SHAFIRA SALMA DENTA**  
**NIM : 118109473**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan didepan penguji**  
**Dan dinyatakan LULUS**  
**Pada tanggal 25 November 2021**  
**Penguji,**

**( Dra. Heni Susilawati)**  
**NIDN. 0505026202**



## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Laporan Tugas Akhir ini penulis persembahkan kepada:

1. Ibu Leli Feraningsih selaku Ibunda penulis.
2. Bapak Agung Hadi Wijanarko selaku Ayah penulis.
3. Teman-teman dan sahabat yang senantiasa memberikan dukungan kepada penulis selama penulis menempuh pendidikan di STP AMPTA Yogyakarta.
4. Dosen beserta asisten dosen di STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmu kepada penulis

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik tanpa halangan apapun, yang mana laporan ini merupakan syarat kelulusan dari pendidikan selama menuntut ilmu di STP AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan laporan ini penulis banyak mendapat bantuan, bimbingan dan dorongan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Heni Susilawati, MM. Selaku dosen pembimbing dan ketua jurusan perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang mengarahkan cara penyusunan dan penulisan laporan ini dengan baik dan benar sehingga selesai dengan lancar dan tepat waktu.
2. Bapak Drs. Prihatno, MM. Selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Herman Tri Wuryanto selaku *General Manager* di Ibis Styles Malioboro Yogyakarta Hotel yang memberikan kesempatan penulis untuk training disana selama 6 bulan.
4. Chef Edi Ronadi selaku *Head Chef Kitchen* di Ibis Styles Malioboro Yogyakarta, yang telah memberikan saya kesempatan untuk mencari pengalaman dan ilmu di Ibis Styles Malioboro Yogyakarta.
5. Semua karyawan *Kitchen dan Pastry department* di Ibis Styles Malioboro Yogyakarta Hotel yang mmemberikan ilmu dan pengalaman baru.
6. Semua karyawan *Kitchen dan Pastry department* di Ibis Styles Malioboro Yogyakarta Hotel yang mmemberikan ilmu dan pengalaman baru.

Saya sebagai penulis merasa tidak mampu membalas jasa yang begitu besar. Hanya doa yang penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa serta ucapan terima kasih 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 di lingkungan STP AMPTA Yogyakarta.

Yogyakarta, 20 November 2021

Penulis,

Shafira Salma Denta

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan .....	4
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan .....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>6</b>
A. Gambaran Umum Hotel.....	6
1. Pengertian Hotel.....	6
2. Karakteristik Hotel.....	7
3. Klasifikasi Hote .....	8
B. Gambaran umum Food and Beverage Department.....	13
1. Pengertian Food and Beverage Department .....	13
2. Struktur Organisasi Food and Beverage Department .....	15



C. Hubungan Food and Beverage dengan Departemen Lain .....	19
<b>BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN .....</b>	<b>23</b>
A. Gambaran Umum Ibis Styles Hotel Yogyakarta .....	23
1. Sejarah Ibis Styles Malioboro Yogyakarta Hotel .....	23
2. Fasilitas dan Produk Ibis Styles Malioboro .....	25
3. Department yang Terdapat di Ibis Styles Yogyakarta .....	28
B. Jadwal Kerja Department Food and Beverage Product .....	32
C. Deskripsi Food and Beverage Product Department di Ibis Styles .....	34
D. Analisa Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan .....	37
1. Preparation Set Up Iftar Di ibis styles Hotel Yogyakarta .....	37
2. Promo yang ditawarkan kepada tamu selama iftar di ibis styles Yogyakarta .....	40
3. Kendala Selama Menangani Iftar di Ibis Style Yogyakarta.....	44
<b>BAB IV PENUTUP .....</b>	<b>46</b>
A. Kesimpulan .....	46
B. Saran.....	47

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Struktur Food and beverage Product.....	15
Gambar 3. 1 Hotel Ibis Styles Yogyakarta.....	23
Gambar 3. 2 Deluxe Room .....	25
Gambar 3. 3 Superior Room .....	25
Gambar 3. 4 Family Room.....	26
Gambar 3. 5 Kolam Renang Ibis Styles .....	26
Gambar 3. 6 Lobby bar Ibis Styles.....	27
Gambar 3. 7 D’Beers Garden Restaurant.....	27
Gambar 3. 8 Struktur Administration and General .....	28
Gambar 3. 9 Struktur Front Office .....	28
Gambar 3. 10 Struktur Sales & Marketing .....	29
Gambar 3. 11 Struktur Finance .....	29
Gambar 3. 12 Struktur Food and beverage Product Ibis Styles .....	30
Gambar 3. 13 Struktur Engineering .....	30
Gambar 3. 14 Struktur Human Resource .....	31
Gambar 3. 15 Struktur Housekeeping.....	31
Gambar 3. 16 Jadwal kerja shift kitchen.....	34
Gambar 3. 17 Main kitchen.....	34
Gambar 3. 18 Butcher .....	35
Gambar 3. 19 Cold Kitchen .....	36
Gambar 3. 20 Pastry Area .....	36

Gambar 3. 21 Steward Area .....	37
Gambar 3. 22 Set Up Main course .....	39
Gambar 3. 23 Set Up Live Cooking Grill .....	39
Gambar 3. 24 Brosur Ramadhan .....	41
Gambar 3. 25 Brosur Promo Donasi .....	42
Gambar 3. 26 Promo Kembulan.....	43

## **DAFTAR LAMPIRAN**

1. Surat Pengantar/Permohonan PKL ke tempat yang Dituju.
2. Surat Balasan/Jawaban tentang Pemberian ijin dari Tempat PKL.
3. Sertifikat dan Penilaian dari Tempat PKL.

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Yogyakarta merupakan salah satu kota yang memiliki kualitas industri pariwisata yang cukup bagus, dapat di lihat dari ramainya tingkat kunjungan wisatawan ke kota tersebut memang sangat pantas untuk menyandang predikat kota wisata terbesar kedua setelah Bali. Karena memang di Yogyakarta sangat didukung sarana pariwisata yang sangat lengkap dan jumlah yang sangat memadai. Diantaranya terdapat puluhan hotel berbintang di Yogyakarta, Hotel melati, homestay atau Hotel berbintang.

Sebuah hotel mempunyai struktur organisasi yang bertanggung jawab pada suatu departement. Salah satu departement yang akan dibahas adalah *Food and Beverage (F&B)*. Food and Beverage Department pada suatu hotel adalah merupakan suatu bidang yang bertugas menangani kebutuhan makan dan minum. Dimana kebutuhan makanan dan minuman adalah merupakan kebutuhan pokok manusia termasuk tamu-tamu hotel atau setiap individu yang datang untuk memperoleh jasa hotel. Oleh sebab itu bagian ini merupakan hal yang sangat penting dalam sebuah hotel. Terdapat 2 departement dalam *food and beverage* yakni F&B Product dan Service. F&B product merupakan suatu bagian yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap penyediaan (production) makanan dan

minuman untuk para customer sedangkan F&B service merupakan suatu bagian yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan dan minuman bagi para tamu.

Salah satu hotel berbintang yang terdapat di Yogyakarta yaitu Ibis Styles Malioboro hotel yang berasal dari *Accor Group*, salah satu perusahaan perhotelan multinasional terbesar di Perancis. Perusahaan ini didirikan tahun 1967 dan bermarkas di Evry, Perancis. Perusahaan ini memiliki, mengoperasikan dan membuka kurang lebih 4.200 hotel di lima benua, dari menangani anggaran dan ekonomi penginapan hingga akomodasi mewah di daerah pariwisata.

Beberapa Hotel lain dibawah naungan *Accor Group* antara lain Novotel, Grand Mercure, Ibis, Ibis Styles, Ibis Budget. Soft Opening Ibis Styles Yogyakarta sendiri dibuka oleh General Manager Pak Roni Martadinata pada tanggal 20 Juni 2011, akan tetapi oleh *Accor* diakui secara resmi pada tanggal 11 Juli 2011 Oleh PHRI (Persatuan Hotel Republik Indonesia), Ibis Styles diberikan predikat hotel bintang 3 setelah dilakukan penilaian dalam berbagai aspek.

Ibis Styles Yogyakarta melakukan Grand Opening pada tanggal 2 Desember 2011 Dan Ibis Styles Malioboro sendiri berlokasi di Jalan Dagen No.109, Sosromenduran, Gedong Tengen, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55271. Lokasinya Di Distrik Malioboro Yogyakarta yang ramai, hotel modern yang terinspirasi seni pop dengan fasad lampu neon ini berjarak 7 menit berjalan kaki dari Stasiun Yogyakarta.

Dalam fasilitas kulinernya Ibis Styles Yogyakarta memiliki Streats Restaurant dan Bar yang mengusung konsep sky bar karna dia berada dilantai 7 paling atas. Untuk Streats Restaurant sebagai restoran utama dimana kita bisa menikmati breakfast, lunch dan dinner dengan konsep streats styles dan untuk skybar sebagai bar dimana bisa menikmati suasana pemandangan kota Yogyakarta, bisa dijadikan sebagai tempat nongkrong bersama keluarga dan juga sahabat. Untuk kebersihan tidak diragukan lagi karena kebersihannya yang sangat terjaga.

Hotel ibis juga sering mengadakan event event besar salah satunya event buka bersama pada bulan puasa di skybar dimana kita bisa berbuka puasa dengan menikmati pemandangan sunset dari lantai 7.

Berdasarkan penjelasan di atas penulis mengangkat judul laporan Praktek “PELAKSANAAN IFTAR BUKA PUASA DI IBIS STYLE MALIOBORO YOGYAKARTA “.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian di atas maka Penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana *Preparation set up* iftar di Hotel Ibis Styles Yogyakarta?
2. Apa Saja promo promo yang ditawarkan kepada tamu selama iftar di Hotel Ibis Styles Yogyakarta?
3. Apa saja hambatan dan kendala selama menangani iftar di Hotel Ibis Styles Yogyakarta?

### **C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan praktek kerja lapangan ini ialah:

1. Untuk dapat mengetahui bagaimana *Preparation set up* iftar di Hotel Ibis Styles Yogyakarta.
2. Untuk dapat mengetahui promo yang telah ditawarkan oleh karyawan dari Hotel Ibis Styles Yogyakarta.
3. Untuk dapat mengetahui hambatan dan kendala selama menangani iftar di Hotel Ibis Styles Yogyakarta.

### **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan**

1. Bagi Mahasiswa

Mahasiswa mendapatkan keterampilan untuk melaksanakan program kerja pada perusahaan maupun instansi pemerintahan. Melalui praktek kerja lapangan mahasiswa mendapatkan bentuk pengalaman nyata serta permasalahan yang dihadapi dunia kerja. Bisa melatih mahasiswa untuk berkomunikasi atau berinteraksi secara profesional di dunia kerja yang sebenarnya. Sehingga tidak merasa takut atau canggung lagi berkomunikasi secara profesional.

2. Bagi Lembaga Perguruan Tinggi

Lembaga dapat menjalin kerjasama dengan dunia usaha, Lembaga BUMN, BUMD, Perusahaan Swasta, dan Instansi Pemerintahan. Praktek Kerja Lapangan dapat mempromosikan keberadaan Akademik di tengah-tengah dunia kerja.



### 3. Bagi Tempat Praktik Kerja Lapangan

Institusi dapat memenuhi kebutuhan tenaga kerja lepas yang berwawasan akademi dari praktek kerja lapangan tersebut. Dunia kerja atau institusi kerja tersebut akan memperoleh tenaga kerja yang sesuai dengan bidangnya. Kemudian laporan praktek kerja lapangan dapat dimanfaatkan sebagai salah satu sumber informasi mengenai situasi umum institusi tempat praktek tersebut.