

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI BAR SECTION

LAFAYETTE BOUTIQUE HOTEL

Periode 07 Oktober 2019 –07 April 2020



OLEH

NAMA : INDRA SAHLIAWAN
NIM : 120200119
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI BAR SECTION

LAFAYETTE BOUTIQUE HOTEL

Periode 07 Oktober 2019 –07 April 2020

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



OLEH

**NAMA : INDRA SAHLIAWAN
NIM : 120200119
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI BAR SECTION

LAFAYETTE BOUTIQUE HOTEL

Periode 07 Oktober 2019 –07 April 2020



OLEH

NAMA : INDRA SAHLIAWAN

NIM : 120200119

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., M.M.)

NIDN. 0516057102

Dosen Pembimbing

(Dra. Nuharani EK, MPd)

NIDN. 0530046603

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR**

DI BAR SECTION

Periode 07 Oktober 2019 –07 April 2020



OLEH
NAMA : **INDRA SAHLIWAN**
NIM : **120200119**
JURUSAN : **PERHOTELAN**
PRODI : **PERHOTELAN**

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal

Jumat, 12 Maret 2021

Penguji

**(Dra. Nuharani EK, MPd)
NIDN. 0530046603**

Mengetahui



Ketua STP AMPTA

**(Drs. Prihatno, MM.)
NIDN. 0526125901**

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas karunia-Nya, sehingga saya dapat menyusun Laporan Tugas Akhir yang telah dilaksanakan selama 6 bulan terhitung sejak 07 Oktober 2019 – 07 April 2020 di Lafayette Boutique Hotel. Keberhasilan penulis laporan ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih :

1. Ibu Dra. Nuharani EK, MPd. selaku dosen pembimbing yang mengarahkan cara penyusunan dan penulisan laporan ini dengan baik dan benar sehingga selesai dengan lancar dan tepat waktu.
2. Bapak Prihatno, M.M selaku Ketua Yayasan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA (Ambarukmo Palace Tourism Academy).
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, SST., M.M. selaku ketua jurusan Perhotelan.
4. Bapak Muhammad Imanudin yang telah memberikan kesempatan penulis untuk training di Lafayette Boutique Hotel selama 6 bulan.
5. Seluruh staf F&B Service yang telah memberikan saya arahan.
6. Seluruh crew Lafayette Boutique Hotel yang telah memberikan ajaran yang bermanfaat untuk saya kedepannya.

7. Kedua orang tua penulis yang telah membantu berupa materi dan doa untuk menyelesaikan laporan ini.
8. Seluruh teman yang masih menjalani magang yang tidak dapat saya sebut satu persatu.

Teriring doa, semoga semua bantuan dan amal kebaikan yang di berikan kepada penulis mendapatkan keridhoan Tuhan Yang Maha Esa. Penulis menyadari sepenuhnya, bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna. Harapan dari penulis semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya dan penulis khususnya. Akhirnya penulis hanya dapat berharap semoga penulisan laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Yogyakarta, 2021

Indra Sahliawan

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
BERITA ACARA UJIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii

BAB 1

PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	3

BAB II

LANDASAN TEORI	5
-----------------------------	---

A.	Gambaran Umum Hotel	5
B.	Gambaran Umum <i>Food and Beverage Department</i>	9
BAB III		
PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN		
15		
A.	Gambaran Umum Lafayette Boutique Hotel	15
1.	Sejarah Lafayette Boutique Hotel	15
2.	Type Kamar yang ada di Lafayette Boutique Hotel.....	18
3.	Fasilitas Yang Di Miliki Lafayette Boutique Hotel.....	22
4.	Tugas Pokok dan Jabatan di Lafayette Boutique Hotel	28
B.	Gambaran Umum <i>F&B Service Department</i> Lafayette Boutique Hotel .	
1.	Seksi – Seksi <i>Food and Beverage Service Department</i>	31
2.	Bagan Organisasi <i>Food and Beverage Service Department</i>	32
3.	Tugas Pokok Jabatan di <i>Food and Beverage Service Department</i>	33
C.	Jadwal Kerja.....	43
1.	Pelaksanaan Kerja Harian <i>Bar Trainee</i>	43
2.	Analisis Pelaksanaan Kerja	45
3.	Kendala Selama On the Job Training dan Penyelesaiannya	46
BAB IV		
PENUTUP		
48		

A. Kesimpulan	48
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	50

LAMPIRAN

- 1. Surat Pengantar PKL**
- 2. Sertifikat PKL**
- 3. Sertifikat Uji Kompetensi dari LPM**

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. <i>Penthouse</i>	18
GAMBAR 2. <i>Premier Club</i>	19
GAMBAR 3. <i>Premier King Room</i>	20
GAMBAR 4. <i>Premer Twin Room</i>	20
GAMBAR 5. <i>Premier Merapi View</i>	21
GAMBAR 6. <i>Lapetit Restaurant</i>	22
GAMBAR 7. <i>Martinique Sky Lounge</i>	23
GAMBAR 8. <i>Bisnis Center</i>	24
GAMBAR 9. <i>Merapi Sky Piscine</i>	25
GAMBAR 10. <i>Gym</i>	26
GAMBAR 11. <i>Le blanc Meeting Room</i>	27
GAMBAR 12. <i>Le noir Meeting Room</i>	28
GAMBAR 13. <i>Badan Organisasi Food & Bevarage</i>	33

DAFTAR LAMPIRAN

Surat Pengantar PKL

Sertifikat PKL

Sertifikat Uji Kompetensi dari LPM

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring berkembangnya dunia pariwisata berdampak positif bagi mereka perusahaan penyedia jasa perhotelan. Persaingan yang ketat oleh hotel-hotel di Yogyakarta membuat hotel harus dapat menerapkan strategi yang tepat untuk dapat bersaing menjadi pilihan konsumen.

Jumlah tamu yang memiliki kecenderungan menurun, membuat perusahaan semakin meningkatkan performa perusahaan agar hal-hal yang dapat mempengaruhi penurunan dapat dijadikan strategi yang tepat untuk mengatasinya. Maka yang perlu dikembangkan adalah faktor-faktor apa saja yang dapat meningkatkan *income* konsumen ke hotel.

Berbicara mengenai dunia perhotelan, selalu berkaitan dengan pelayanan makanan dan minuman. Selain menginap, tamu juga memerlukan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan pokoknya. Selain mempunyai fungsi sebagai pelengkap hotel, bagian *Food and Beverage* berperan sangat penting, apabila departemen ini dikelola secara professional maka akan mendatangkan keuntungan yang tidak sedikit bagi hotel.

Salah satu departemen yang berpengaruh dalam *income* untuk hotel adalah *Bar*. *Bar* adalah suatu tempat yang menyediakan atau menyajikan minuman beralkohol dan minuman tidak beralkohol, umumnya

menyediakan *mocktail* ataupun *cocktail*. Disamping itu *bar* juga digunakan oleh tamu untuk berkumpul, santai dan mendapatkan informasi yang dibutuhkan. Seorang *bartender* harus mampu memberikan suatu hiburan atau atraksi yang harus bisa menarik dan menghibur tamu yang datang, seperti : *juggling*, *flairing*, dan *fire dance*. Untuk itu petugas *bar*, terutama *bartender* harus mempunyai pengetahuan yang luas, tidak saja cara-cara pelayanan, atau cara-cara membuat minuman campuran tetapi dituntut pula untuk mengetahui pengetahuan lain diluar pengetahuan diatas. Jadi *bar* juga berfungsi untuk memberikan informasi yang diperlukan tamu. *Bar* biasanya buka dari pagi hingga larut malam, hal ini disebabkan orang yang minum tidak mengenal waktu.

Namun tidak semua *bartender* memiliki kemampuan yang sama, masing- masing *bartender* memiliki karakternya sendiri dalam hal teknik ataupun *product knowledge*. Perlunya menjaga dan mempertahankan standar pembuatan demi menjaga kualitas dan mutu produk. Dalam suatu tim, pasti terdapat beberapa orang yang berbeda dalam proses belajar, pemahaman, serta cara praktek pada pekerjaan. Hal ini yang mempengaruhi standar kualitas dari pembuatan minuman. Dan disinilah kerjasama tim sangat dibutuhkan demi terciptanya kekompakan dalam menjalankan tugas.

Melihat pengelola diatas itulah maka penulis melaksanakan PKL di *Bar Section* untuk mengetahui cara pembuatan minuman.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang diuraikan diatas, maka penulis merumuskan beberapa masalah yaitu sebagai berikut :

1. Apa saja peran dan hal penting yang harus diperhatikan seorang Bartender dalam pelayanan di Bar ?
2. Apa saja urutan proses pembuatan minuman sesuai *procedure* yang benar?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Adapun tujuan dari penulisan laporan ini adalah untuk :

1. Untuk mengetahui peran dan hal penting yang harus diperhatikan seorang *Bartender* dalam pelayanan di *Bar*.
2. Untuk mengetahui urutan proses pembuatan minuman sesuai *procedure* yang benar

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa dalam bidang kepariwisataan khususnya bidang *bartending*.
 - b. Meningkatkan profesionalisme dan keterampilan kerja mahasiswa di dalam dunia kerja dalam Industri Perhotelan.
 - c. Mengetahui standar pelayanan yang digunakan hotel pada *Bar Department*.

d. Sebagai pengalaman kerja awal sebelum terjun ke dunia kerja yang nyata.

2. Manfaat bagi Akademik

a. Laporan PKL yang dijadikan sebagai referensi belajar bagi angkatan berikutnya.

b. Dengan pelaksanaan praktek kerja lapangan dapat meningkatkan hubungan kerja sama yang baik antara pihak hotel dengan kampus dan berbagai program kemitraan lainnya yang dapat di kembangkan.

c. Mampu merelevansikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan kerja.

3. Manfaat bagi Hotel

a. *Mengcover* pekerjaan *staff* Hotel.

b. Mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi.

c. Mempermudah penyerapan tenaga kerja dengan mengacu pada kemampuan potensi yang dimiliki peserta PKL.