

LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
DI MERCURE BATAVIA JAKARTA HOTEL
Periode 02 September 2019 – 02 Maret 2020



DISUSUN OLEH :

NAMA : MUHAMAD FACHRUL RAHMAN

NIM : 117109283

PRODI : D III

JURUSAN: PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2021

LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
DI BANQUET KITCHEN SECTION
MERCURE JAKARTA BATAVIA HOTEL
Periode 02 September 2019 – 02 Maret 2020

Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan program diploma III



Perhotelan di STP AMPTA

DISUSUN OLEH :

NAMA : MUHAMAD FACHRUL RAHMAN

NIM : 117109283

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN



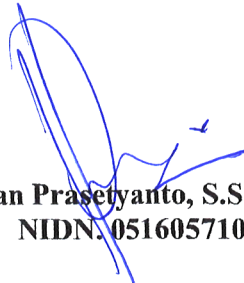
**LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
DI BANQUET KITCHEN SECTION
MERCURE JAKARTA BATAVIA HOTEL
(Periode 02 September 2019 - 02 Maret 2020)**

DISUSUN OLEH :

Nama : MUHAMAD FACHRUL RAHMAN
NIM : 117109283
Jurusan : PERHOTELAN

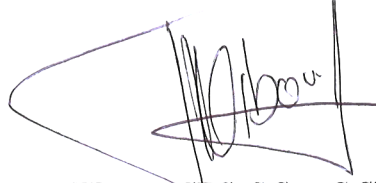
Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan



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

Dosen Pembimbing



(Agus Wibowo. SBS, S.Sos, S.ST., M.M)
NIDN. 0502076701

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
BANQUET KITCHEN SECTION
MERCURE JAKARTA BATAVIA HOTEL
Periode 02 September 2019 – 02 Maret 2020



DISUSUN OLEH :

Nama : MUHAMAD FACHRUL RAHMAN
NIM : 117109283
Jurusan : PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada Tanggal

Penguji

(Agus Wibowo. SBS, S.Sos, S.ST., M.M)

NIDN. 0502076701



Mengerahni
Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur di panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas berkah, rahmat, dan karuniaNya, sehingga dapat diselesaikan Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan Food and Beverage Product (Banquet Kitchen) di Mercure Batavia Jakarta Hotel.

Laporan Praktek Kerja Lapangan ini dimaksudkan untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan program diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Pada proses penyelesaian laporan ini tidak terlepas dari dukungan, dorongan, dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini diucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Agus Wibowo. SBS, S.Sos, S.ST., M.M. selaku Dosen Pembimbing Materi yang telah membantu dan memberikan bimbingan kepada penulis.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.MPar selaku Ketua Jurusan Perhotelan.
3. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Seluruh Dosen Pengampu selama penulis mengikuti perkuliahan di STP AMPTA.
5. Seluruh rekan penulis yang telah mensupport penulis selama masa kuliah

Penulis juga menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan, walaupun penulis berusaha semaksimal mungkin. Oleh karena itu penulis dengan segala kerendahan hati mengharapkan petunjuk serta saran-saran yang berguna bagi penyempurnaan laporan ini.

Semoga Allah SWT membalas semua kebaikan dari semua pihak yang telah membantu atas terselesainya laporan ini. Penulis berharap penyusunan laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan bagi kita semua.

Yogyakarta, Oktober 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penulisan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	4
BAB II. KEPUSTAKAAN	
A. Gambaran Umum Perusahaan	6
1. Pengertian Hotel	6
2. Klasifikasi Hotel	7
3. Jenis Hotel	10
B. Gambaran Umum Departemen di Hotel.....	12
1. <i>Food and Beverage Department</i>	13

BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	
A. Gambaran Umum Hotel	29
Deskripsi Hotel.....	29
1. Sejarah Hotel	29
2. Profil Hotel	31
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Departement</i>	31
C. <i>Job Description</i>	
1. Tugas Tanggung Jawab.....	33
2. Jadwal Kerja Harian.....	36
D. Pelaksanaan Harian Kerja	39
E. Analisis Pelaksanaan Harian Kerja	40
1. Tugas dan tanggung jawab di <i>food and beverage product</i>	40
2. Hambatan proses produksi di <i>food and beverage product.</i>	41
 BAB IV PENUTUP	
A. Kesimpulan	44
B. Saran	44
 DAFTAR PUSTAKA	45
 LAMPIRAN	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata atau turisme adalah suatu perjalanan yang dilakukan untuk rekreasi atau liburan, dan juga persiapan yang dilakukan untuk aktivitas ini. Menurut etimologi kata “pariwisata” didentikkan dengan kata “travel” dalam bahasa Inggris yang diartikan sebagai perjalanan yang dilakukan berkali-kali dari satu tempat ke tempat lain. Atas dasar itu pula dengan melihat situasi dan kondisi saat ini pariwisata dapat diartikan sebagai suatu perjalanan terencana yang dilakukan secara individu atau kelompok dari satu tempat ke tempat lain dengan tujuan untuk mendapatkan kepuasan dan kesenangan (Sinaga, 2010;12). Industri yang membantu kegiatan pariwisata ini berlangsung atau turisme adalah industri jasa. Mereka menangani jasa mulai dari transportasi, jasa keramahan, tempat tinggal, makanan, minuman, dan jasa bersangkutan lainnya seperti bank, asuransi, keamanan, dll. Dan juga menawarkan tempat istirahat, budaya, pelarian, petualangan, dan pengalaman baru dan berbeda lainnya.

Salah satu industri jasa yang hampir menangani keseluruhan yang dibutuhkan oleh para pelaku pariwisata (turis) ini adalah hotel. Hotel memiliki 2 tipe pekerjaan, yaitu *back of the house* dan *front of the house*. *Back of the house* merupakan bagian hotel yang bekerja tetapi tidak bertemu langsung

dengan tamu, sedangkan *Front of the House* merupakan bagian hotel yang bertemu langsung dengan tamu. Keduanya saling berkaitan erat sehingga sangat dibutuhkan dalam operasional hotel. Departemen yang termasuk *Back of the House* adalah *Accounting, HRD, Housekeeping, Engineering,* dan *F&B Kitchen* sedangkan yang termasuk *Front of the House* adalah *Front Office* dan *F&B Service*.

Mengingat pentingnya pemenuhan kebutuhan jasmani salah satu revenue department yang berjasa adalah Food and Beverage Department, yang mana di department ini menghasilkan bahan makanan mentah, menjadi makanan siap saji tepatnya di dapur (kitchen hotel). Makanan yang diolah di dapur hotel sangat banyak jenis dan jumlahnya. Pada hotel atau restoran yang lebih besar tentunya akan mengolah makanan yang lebih banyak pula jenis dan jumlahnya, sehingga lebih banyak pula karyawan atau juru masak yang diperlukan. Juru masak tersebut perlu dikelompokkan menjadi beberapa bagian dengan tugas dan tanggung jawab yang jelas, dan hal ini dapat dilihat pada struktur organisasi dapur.

Seorang chef yang bekerja di hotel harus terampil dan menguasai segala macam jenis masakan mulai dari western, oriental dan nusantara. Terbentuknya suatu masakan tidak luput dari karyawan yang membantu chef dalam menyiapkan bahan makanan. Karyawan yang dipilih untuk membantu chef dalam menyajikan masakan pun harus sesuai dengan kriteria standard

hotel. Tentunya karyawan disini tidak hanya satu, melainkan beberapa orang yang telah dibagi masing-masing jabatannya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, rumusan masalah dalam laporan ini adalah :

1. Apa saja tugas dan tanggung jawab *Food and Beverage Product* di Mercure Jakarta Hotel?
2. Apa saja hambatan yang ada pada proses produksi *Food and Beverage Product* di Mercure Jakarta Hotel ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Adapun tujuan praktek kerja lapangan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui tugas dan tanggung jawab di *Food and Beverage Product Department*.
2. Untuk mengetahui proses produksi di Mercure Jakarta Hotel khususnya di *Food and Beverage Product*.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat Bagi Mahasiswa
 - a. Dapat menambah pengalaman dan pengetahuan mahasiswa untuk mempersiapkan diri dalam memasuki dunia kerja
 - b. Dapat mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang telah diperoleh pada masa kuliah

c. Dapat menjadikan mahasiswa lebih fleksibel dalam menghadapi pekerjaan dengan cara standar yang berbeda, karena setiap hotel memiliki caranya masing-masing dalam memberikan pelayanan terhadap tamu.

2. Manfaat bagi Lembaga

- a. Dapat meningkatkan kerjasama antara Akademik khususnya Sekolah tinggi pariwisata Ampta Yogyakarta, dengan Instansi.
- b. Sebagai tolak ukur seberapa besar mahasiswa dapat mengaplikasikan teori maupun praktek yang telah diberikan oleh pihak lembaga.
- c. Kesempatan bagi pihak Akademik untuk menunjukkan kualitas Akademik pada Dunia Pariwisata melalui mahasiswa yang melakukan Praktek Lapangan Kerja

3. Manfaat bagi Perusahaan

- a. Dapat meningkatkan kerjasama antar Akademik dengan Perusahaan (*link&match*)
- b. Membantu Perusahaan dalam menyelesaikan tugas sehari-hari selama Praktek Kerja Lapangan.
- c. Sebagai wadah penyerapan karyawan atau tenaga kerja dalam menjalankan operasional perusahaan