

TUGAS AKHIR

DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*

HYATT REGENCY YOGYAKARTA

PERIODE 8 MARET 2021 – 7 SEPTEMBER 2021



OLEH

NAMA : OTNIEL CHRISTIAWAN

NIM : 118109429

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D3)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

TUGAS AKHIR

DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*

HYATT REGENCY YOGYAKARTA

PERIODE 8 MARET 2021 – 16 SEPTEMBER 2021

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



OLEH

NAMA : OTNIEL CHRISTIAWAN

NIM : 118109429

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN



TUGAS AKHIR
DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*
HYATT REGENCY YOGYAKARTA

PERIODE 8 MARET 2021 – 16 SEPTEMBER 2021

OLEH

NAMA : OTNIEL CHRISTIAWAN
NIM : 118109429
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Program Studi

(Dra Heni Susilowati, M.M.)

NIDN .0505026202

Dosen Pembimbing

(Angela Ariani, S.H., M.M.)

NIDN . 0530106001

BERITA ACARA UJIAN

TUGAS AKHIR

DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*

HYATT REGENCY YOGYAKARTA

PERIODE 8 MARET 2021 – 16 SEPTEMBER 2021



OLEH

NAMA : OTNIEL CHRISTIAWAN

NIM : 118109425

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D III)

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan *LULUS*

Pada tanggal *16 Des. 2022*

Penguji

(Angela Ariani, S.H., M.M)

NIDN. 0530106001



(*Yona R. Kibino*, M. M.)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa kami panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karuniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung dan memberikan motivasi kepada penulis dalam menyusun tugas akhir ini. Penulis berharap agar tugas akhir ini dapat berguna dan menambah wawasan serta pengetahuan khususnya bagi penulis, dan umumnya bagi para pembaca. Untuk itu, perkenankanlah penulis menyampaikan rasa hormat dan terima kasih kepada:

1. Nyoman Nurcahyadhi selaku *General Manager* Hyatt Regency Yogyakarta, Yang telah mengizinkan saya untuk melakukan praktek kerja lapangan di hotel Hyatt Regency Yogyakarta.
2. Angela Ariani, S.H .,M.M, selaku Dosen Pembimbing, yang telah membimbing saya dalam penyusunan tugas akhir hingga tugas akhir ini dapat selesai tepat waktu.
3. Agatha Paskalin selaku *learning & development* manager Regency Yogyakarta, yang telah menggantikan peran STP AMPTA dalam melakukan pengawasan terhadap mahasiswa.
4. I Wayan Durma selaku *Excecutive chef*, yang telah memberi kepercayaan saya untuk bergabung di dalam *team kitchen* hotel Hyatt Regency Yogyakarta.

5. Sugeng Riyanto selaku *Chef De Partie* dan Seluruh *Staff Kitchen* di Hyatt Regency Yogyakarta, yang telah membimbing saya selama saya bergabung dalam bagian *team kitchen* hotel Hyatt Regency Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa di dalam tugas akhir ini masih terdapat kekurangan-kekurangan baik pada penulisan, penyusunan, ataupun materi karena keterbatasan kemampuan maupun pengetahuan. Walaupun demikian, penulis berusaha semaksimal mungkin untuk menyajikan tugas akhir ini dengan sebaik baiknya.

Yogyakarta, September 2021

Penulis

Otniel Christiawan

HALAMAN PERSEMBAHAN

Karya tulis ini penulis persembahkan kepada :

1. Allah *SWT* yang telah memberikan nikmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan.
2. Orang tua saya yang senang tiasa memberi dukungan doa maupun biaya sehingga laporan ini bisa selesai.
3. Partner saya yang senantiasa memberikan arahan dan motivasi kepada saya.
4. Alif Budi Prayogo, Vernaldi Saputra, Attala Nofal, selaku rekan – rekan satu angkatan saya.

HALAMAN MOTTO

1. Learn, Be awesome, and keep going on. (Penulis)
2. Be what you wanna be, not what other people wanna see. (Penulis)
3. A recipe has no soul, you as the cook must bring soul to the recepe.
(Thomas Keller)
4. When we no longer have good cooking in the world, we will have no
tilerature, no high and sharp intellegence, no friendly gatherings, no social
harmony. (Marie – Antoine Careme)
5. The best preparation for tomorrow is doing your best today. (H. Jackson
Brown, Jr.)

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
HALAMAN MOTTO	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Praktek kerja lapangan.....	1
B. Tujuan Praktek kerja lapangan.....	3
C. Manfaat Praktek kerja lapangan.....	4
D. Teorisasi	5
E. Metode Pengumpulan Data.....	15

BAB II GAMBARAN UMUM

A. Sejarah Singkat Hyatt Regency Yogyakarta	18
B. Lokasi, Produk dan Fasilitas	22
C. Struktur Organisasi	31

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Waktu dan Tempat Praktek kerja lapangan	32
B. Jadwal Pelaksanaan Praktek kerja lapangan	32
C. Obyek Pelaksanaan Praktek kerja lapangan.....	33
D. Hubungan Kerja <i>Food and Beverage Product</i> Departemen dengan Departemen lain	46
E. Kendala	47
F. Upaya Penyelesaian kendala	49

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	51
B. Saran.....	52

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bangunan Hotel Hyatt Regency Yogyakarta	21
Gambar 2.2 Kemangi <i>Bistro</i>	25
Gambar 2.3 Paseban <i>Lounge</i>	26
Gambar 2.4 Bogey's Teras	27
Gambar 2.5 <i>Golf Course</i>	29
Gambar 2.6 Kolam Renang	30
Gambar 2.7 Struktur Organisasi <i>F & B Product Department</i>	31
Gambar3.1 <i>Critical Control Point</i> Hyatt Regency Yogyakarta	34
Gambar 3.2 <i>Roasted Beef Sandwich</i>	36
Gambar 3.3 Rujak <i>Complimentary</i>	38
Gambar 3. 4 <i>Night Market</i>	39
Gambar 3.5 <i>Lava Egg</i> Merapi	40

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. *Recipe A la carte Duck Salad*
- Lampiran 2. *Recipe Waldof Salad*
- Lampiran 3. *Recipe Wonton Sup*
- Lampiran 4. *Recipe Dressing Tar-tar*
- Lampiran 5. *Recipe Canape Tuna Blacked*
- Lampiran 6. *Setup breakfast untuk menu vegetarian*
- Lampiran 7. *Setup breakfast untuk aneka kondimen*
- Lampiran 8. *Setup breakfast aneka macam dressing*
- Lampiran 9. *Setup breakfast Mix Green*
- Lampiran 10. *Setup breakfast aneka cereals dan milk*
- Lampiran 11. *Setup breakfast aneka fresh juice dan fresh milk*
- Lampiran 12. *Setup breakfast aneka Bread and Toast*
- Lampiran 13. *Setup breakfast aneka Gorengan*
- Lampiran 14. *Setup breakfast Gudeg Palagan*
- Lampiran 15. *Egg Station*
- Lampiran 16. *Setup breakfast aneka jam dan cheese*
- Lampiran 17. *Certificate Trainee*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan salah satu industri pariwisata yang menyediakan kamar, makanan, minuman, dan fasilitas - fasilitas lain yang dibutuhkan oleh para wisatawan. Penyedia jasa akomodasi yang saat ini banyak dibutuhkan oleh wisatawan apabila mengunjungi suatu tempat. Suatu wilayah yang memiliki potensi wisata dan lokasi yang strategis menjadikan tujuan para pebisnis untuk melakukan pergerakan ekonomi di bidang penyediaan jasa akomodasi.

Pembangunan hotel berbintang menjadikan salah satu tanda kemajuan ekonomi disuatu wilayah, bukan hanya menguntungkan pihak hotel tetapi orang yang berada di wilayah tersebut akan mendapatkan keuntungan atas pembangunan hotel tersebut seperti terciptanya lapangan kerja bagi masyarakat sekitar.

Hotel memerlukan sistem pengelolaan yang baik dan memiliki pelayanan yang bagus agar dapat memberi kepuasan kepada wisatawan sehingga wisatawan dapat datang kembali. Suatu hotel harus bisa meningkatkan kualitas sumber daya manusia demi terciptanya sistem pelayanan yang terbaik kepada wisatawan. Pelayanan merupakan sikap yang ditunjukkan oleh para *staff* hotel terhadap wisatawan dengan menunjukkan sikap ramah tamah sesuai dengan bidang pekerjaannya.

Praktek kerja lapangan merupakan suatu kegiatan kerja mahasiswa/i yang ditempatkan pada lembaga yang berkaitan dengan bidang ilmu atau sesuai dengan jurusannya. Sehingga kegiatan ini dapat membantu mahasiswa/i agar dapat memahami bidang studi yang ditekuninya dan mendapatkan gambaran nyata dalam mengimplementasikan ilmunya di dunia nyata. Mahasiswa/i akan belajar mengatasi kesenjangan antara teori yang didapatkan di bangku kuliah dengan permasalahan di lapangan yang sebenarnya.

Food & Beverage Product Department adalah salah satu departemen yang sangat penting di sebuah hotel, karena *Food & Beverage Product Department* bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang di hidangkan kepada tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang hanya berkunjung di *outlet Food & Beverage* yang ada di hotel.

Demikian juga dengan *Food & Beverage Product* yang ada di Hyatt Regency Yogyakarta juga memiliki tugas dan tanggung jawab yang tidak jauh berbeda dengan hotel-hotel lainnya, yaitu sebagai penyedia makanan dan minuman bagi tamu hotel dan juga berfungsi sebagai penambah pendapatan hotel selain dari pendapatan penjualan kamar.

Untuk menunjang kelancaran operasional di *Food & Beverage Product Department* Hotel menyediakan peralatan-peralatan *Modern* dan lengkap sesuai kegunaanya.

B. Tujuan Praktek kerja lapangan

Secara umum Praktek kerja lapangan bertujuan untuk memberi gambaran kepada mahasiswa/i pada saat bekerja, di suatu perusahaan. Selain dari pemaparan secara umum tujuan Praktek kerja lapangan adalah :

1. Memenuhi standar kurikulum pembelajaran yang telah ditetapkan di kampus.
2. Melihat dan mengetahui secara langsung fasilitas dan kegiatan yang ada di industri perhotelan.
3. Menambah pengalaman serta wawasan mahasiswa/i terhadap perkembangan nyata dunia industri.
4. Memperoleh pengalaman kerja sebagai dasar untuk terjun ke dunia kerja yang sesungguhnya.
5. Menjembatani antara teori di perkuliahan dengan praktik di industri perhotelan.
6. Mendapatkan pengalaman bekerja di perhotelan yang dibuktikan dengan mendapatkan sertifikat pengalaman dan nilai *training*, sehingga nantinya dapat digunakan dalam melamar pekerjaan.
7. Untuk mrngukur seberapa jauh kemampuan penulis, sehingga dapat mempersiapkan diri dalam menghadapi persaingan dalam industri perhotelan di masa mendatang.

C. Manfaat Praktek kerja lapangan

1. Manfaat Untuk Mahasiswa :
 - a. Sebagai tolak ukur kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product Department* agar dapat bekerja dengan baik, kreatif, inovatif, dan sesuai dengan *standard* yang telah diterapkan.
 - b. Dengan mengikuti praktik kerja Lapangan mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan kemampuan *hard skill* dan *soft skill* nya.
 - c. Mampu melihat hubungan antara dunia kerja dan dunia pendidikan.
2. Manfaat Untuk Perusahaan atau Hotel :
 - a. Meningkatkan produktivitas kerja hotel.
 - b. Dapat menciptakan sumber daya manusia yang bekerja di dalamnya menjadi *professional*.
 - c. Mendapatkan tambahan tenaga pekerja yang loyal untuk membantu meringankan pekerjaan yang sedang berlangsung di hotel tersebut.
3. Manfaat Untuk Akademik :
 - a. Sebagai tolak ukur bagi kampus dalam pemberian materi untuk pelajaran di tahun ajaran berikutnya pada mahasiswa/i secara praktisi.
 - b. Memiliki mahasiswa/i yang ahli dan terampil.
 - c. Sebagai jembatan yang di harapkan bisa menjalin hubungan baik antara pihak kampus dengan pihak Hotel, sehingga mempermudah kedua belah pihak dalam perekrutan tenaga kerja.

D. Teorisasi

1. Pengertian Praktek kerja lapangan

Praktek kerja lapangan merupakan suatu bentuk pelatihan secara langsung antara seorang murid dengan seseorang yang memiliki keahlian tertentu . (<https://id.m.wikipedia.org>)(download12052019)

Praktek kerja lapangan sangat penting karena bermanfaat guna menambah pengetahuan atau keterampilan bagi mahasiswa yang akan memasuki duna kerja.

Kegiatan Praktek kerja lapangan juga dapat diandalkan untuk mempertajam kompetensi, asalkan terfokus untuk menguasai salah satu bidang saja. Bila tidak maka kompetensi tidak akan pernah tercapai. Peserta hanya akan tahu, tetapi tidak secara mendalam. Untuk pelatihan yang sempurna, sekurang – kurangnya peserta harus mampu menyelesaikan praktik kerja di dapur selama 6 bulan pada satu bidang.

2. Pengertian *Food and Beverage Product Department*

Food and Beverage Product Department merupakan salah satu bagian dari *food & Beverage department* yang bertugas mempersiapkan, memproses, dan menyajikan makanan. Pada pelaksanaannya F&B *Product* di bagi beberapa *section* sesuai dengan keperluan hotel. (<https://id.m.wikipedia.org>)(download01072019)

Kitchen secara harfian berarti suatu tempat, biasanya di dalam ruangan, di mana seseorang melakukan suatu aktivitas mengolah dan

menyediakan bahan makanan atau pangan. Aktivitas seperti ini dinamakan dengan kegiatan memasak.

(<https://id.m.wikipedia.org>)(download25072019)

Berikut adalah section yang ada di *kitchen* yaitu :

General kitchen, yang merupakan dapur pada umumnya, yang memiliki banyak bagian, seperti *gardemangse*, *saucier*, *potager*, *fritures*, *entremetier*.

Butcher, merupakan bagian/ *section* yang bertugas memotong daging dan memproduksi porsi daging sesuai kebutuhan menu yang di jual.

Employee kitchen, merupakan bagian *kitchen* yang memasak untuk *staff* hotel.

Bakery and Pastry, merupakan bagian pembuat roti dan *cake*.

Dalam proses pengolahan makanan banyak metode dan cara memotong bahan makanan yang perlu di perhatikan karna akan mempengaruhi hasil akhir. Ada beberapa *cooking method* yaitu :

a. *Cooking method*

Cooking method merupakan macam–macam cara penyampaian panas kepada bahan makanan agar menjadi matang sehingga mudah dicerna & membunuh bakteri yang ada di dalamnya. Kategori *cooking method* ada 4 yaitu:

- 1) *Cooking dry heat*, yaitu memasak menggunakan panas kering.
 - a) *Roasting*, merupakan memasak dengan oven.

- b) *Grilling*, merupakan membakar langsung di atas arang panas dengan menggunakan *grill*.
 - c) *Au Gratin*, merupakan memanggang makanan dengan menggunakan salamander.
 - d) *Baking*, merupakan memasak dengan oven khusus untuk roti-rotian.
 - e) *En Brochette*, merupakan memasak dengan tusukan satai dan di bakar.
 - f) *En Papilote*, merupakan memanggang ikan dengan cara di pepes.
 - g) *En Cocotte*, merupakan mengoven makanan memakai *cocotte dish*.
 - h) *Soufflé*, merupakan memasak makanan dengan cara dipanggang permukaanya hingga mengembang.
- 2) *Cooking by moist heat*, yaitu memasak dengan menggunakan media air.
- a) *Poaching*, merupakan merebus dengan air bercampur cuka , *wine*, atau dengan kaldu.
 - b) *Simmering*, merupakan merebus dalam waktu panjang dengan api kecil.
 - c) *Boiling*, merupakan merebus dengan air.
 - d) *Blanching*, merupakan merebus cepat dengan air mendidih.
 - e) *Stewing*, merupakan menggulai dengan kuah kental.

- f) *Steaming*, merupakan memasak dengan uap, mengukus atau *au vapeur*
 - g) *Braising*, merupakan merebus dengan saus dan kemudian dioven sampai matang.
 - h) *En Casserole*, merupakan memasak dengan *sauce* dan alat *casserole*.
 - i) *Clarify*, merupakan penjernihan bersama perebusan.
- 3) *Cooking with fat*, yaitu memasak dengan menggunakan media minyak.
- a) *Sautee*, merupakan menumis dengan sedikit minyak.
 - b) *Pan frying, pan broiling*, seperti menumis dengan memakai *pan* khusus.
 - c) *Deep frying*, merupakan menggoreng dengan minyak dalam jumlah banyak.
- 4) *Cooking by microwave oven*, yaitu memasak dengan menggunakan udara panas yang berasal dari gelombang mikro. Hal yang harus di perhatikan dalam menggunakan *microwave oven* adalah :
- a) Pergunakan wadah yang bisa di gunakan di dalam *microwave oven*.
 - b) Jangan memasukan logam kedalam oven.
 - c) Jangan memasak makanan yang tidak berpori / pejal.

b. Jenis – Jenis Potongan

Berikut adalah jenis – jenis potongan pada sayuran, daging, dan ikan.

1) Jenis – Jenis Potongan sayuran

- a) *Allumettes*, memotong dengan ukuran 6,4 cm x 3,2 cm x 3,2 cm.
- b) *Batonnet*, yaitu memotong dengan ukuran 6 mm x 6 mm x 6,4 mm sampai dengan 7.6 mm.
- c) *Chopped*, memotong/ mencincang sampai halus.
- d) *Cube*, memotong bentuk dadu dengan ukuran 12 mm x 12 mm x 25 mm.
- e) *Fine Brunoise*, yaitu memotong dengan ukuran 1,6 mm x 1,6 mm x 1,6 mm.
- f) *Julienne*, yaitu memotong dengan ukuran 3,2 mm x 3,2 mm x 3,2 mm.

2) Jenis – Jenis Potongan Daging

- a) *Escalope*, yaitu potongan tipis lebar.
- b) *Madaillon*, yaitu berbentuk pipih dan bulat.
- c) *Eminco*, yaitu panjang berbentuk tipis.
- d) *Minced*, yaitu daging giling.
- e) *Chop/ cote*, yaitu daging cincang.

3) Jenis – jenis Potongn ikan

- a) *Fillet*, yaitu menguliti ikan segar tanpa kulit dan tulang.

b) *Parne*, yaitu potongan ikan utuh.

c) *Butterfly*, yaitu memotong ikan menjadi dia bagian.

3. Pengertian Hotel

Hotel adalah jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dan profesional, disediakan bagi setiap orang untuk mendapatkan pelayanan penginapan, makanan dan minuman serta pelayanan lainnya.

(Pariwisata dan perhotelan 2017 : 69)

Hotel adalah sarana tempat tinggal yang dapat di manfaatkan oleh para wisatawan dengan beberapa fasilitas pelayanan seperti jasa kamar, jasa penyedia makanan dan minuman, dan akomodasi lainnya dengan syarat berupa imbalan atau pembayaran. *(Hotels, Motels, And Condominius : Design, Planning, And Maintenance 1976 : 27)*

Hotel merupakan tempat dimana pelancong berkelas mendapat jasa penginapan dan makan dengan cara menyewa dan penyewa dalam keadaan memungkinkan untuk memperoleh jasa itu. *(Dasar-Dasar Kantor Depan Hotel 2006 : 3)*

Perkembangan hotel modern yang lebih mengutamakan fasilitas dan pelayanan. Pada tahun 1794 di bangun *city hotel* di kota Baltimore oleh David Barnum. Kemudian pada awal tahun 1800, menyusul *coffee Hause/Inn* di Amerika, *Tremont House* di Boston tahun 1829, dan *New York* tahun 1824.

Kemmons Wilson membangun "*Holiday Inn chain*" pada awal tahun 1950 dengan hotel pertamanya di Memphis, Tennessee. J.W

Marriott seorang pendiri motor hotel di Virginia yang di beri nama Merriot Hotel. Ernest Henderson dan Robert Moore mereka mulai mendirikan Sheraton Chain pada tahun 1937.

Pada tanggal 5 agustus 1962 di Jakarta di resmikan pembukaan Hotel Indonesia milik PT. Hotel Indonesia, sebuah perusahaan pemerintah, dan merupakan hotel bertaraf Internasional pertama di Indonesia. Setelah itu muncul hotel Internasional yang lain seperti Samudra Beach Hotel di Pelabuhan Ratu, Jawa Barat. Ambarukmo Palace Hotel di Yogyakarta. Bali Beach di Pantai Sanur, Bali.

Dana Pengembangan hotel–hotel bertaraf internasional tersebut di peroleh dari rampasan perang jepang. Pada bulan Maret 1974 di resmikan lagi dua hotel bertaraf Internasional yaitu Hotel Borobudur dan Hotel Sahid Jaya. Hotel–hotel bertaraf Internasional yang lain antara lain : Sheraton, Hilton, Novotel, Marriott, Grand Hyatt dan lain-lain.

Hotel di klasifikasikan menjadi 8 kategori yaitu :

a. Luas dan Jumlah Kamar

- 1) Hotel Kecil (*small hotel*), adalah hotel yang memiliki lebih 25 kamar atau kurang dari 10kamar.
- 2) Hotel Menengah (*above average hotel*), adalah hotel yang memiliki lebih dari 100 kamar dan kurang dari 300 kamar.
- 3) Hotel Besar (*large hotel*) yaitu hotel iang memiliki lebih dari 300 kamar.

b. Jenis Tamu yang Menginap

- 1) Hotel keluarga (*family hotel*), adalah hotel yang di rancang untuk keluarga.
- 2) Hotel Bisnis (*bussines hotel*), adalah hotel yang dirancang untuk para usahawan.
- 3) Hotel Wisata (*tourist hotel*), adalah hotel yang di rancang untuk para wisatawan.
- 4) Hotel transit (*transit hotel*), adalah hotel yang dirancang khusus untuk orang – orang yang melakukan persinggahan sementara dalam suatu perjalanan.
- 5) Hotel perawatan kesehatan (*cure hotel*), adalah hotel yang dirancang untuk orang – orang yang sedang mmenginginkan penyembuhan dari suatu penyakit atau meningkatkan kesehatanya.
- 6) Hotel Konvensi (*conventional hotel*), adalah hotel yang di rancang untuk keperluan orang–orang yang menyelenggarakan konvensi.

c. Lama Tamu Menginap

- 1) *Transient hotel*, yaitu hotel dimana para tamunya menginap hanya untuk satu atau dua malam.
- 2) *Semi-residential hotel*, yaitu hotel dimana para tamunya lebih dari 12 malam sampai satu minggu

- 3) *Residential hotel*, yaitu hotel dimana para tamunya menginap untuk jangka waktu lama, lebih satu minggu.

d. Lokasi

- 1) *Mountain hotel*, adalah hotel yang terletak di daerah pegunungan.
- 2) *Beach hotel*, adalah hotel yang terletak di tepi pantai.
- 3) *City hotel*, adalah hotel yang berlokasi di perkotaan.
- 4) *Highway hotel*, adalah hotel yang terletak di tepi jalan bebas hambatan dan biasanya diantara dua kota.
- 5) *Airport hotel*, adalah hotel yang terletak tidak jauh dari *airport*.
- 6) *Resort hotel*, adalah hotel yang berlokasi di kawasan wisata

e. Lamanya Buka dalam setahun

- 1) *seasonal hotel*, yaitu hotel yang hanya buka pada waktu-waktu tertentu dalam setahun (3 bulan, 6 bulan, 12 bulan).
- 2) *Year round hotel*, yaitu hotel yang buka sepanjang tahun.

f. Berdasarkan Tarif Kamar

- 1) *Economy class hotel*, adalah kamar hotel yang memiliki tarif kamar kelas ekonomi (harga kamar relatif murah)
- 2) *First class Hotel*, yaitu hotel dengan tarif mahal
- 3) *Delux/luxury hotel*, yaitu hotel yang memiliki harga kamar sangat mahal.

g. Menurut Bintang (*Star*)

Penggolongan dari Segi Fasilitas dan Persyaratan :

1) Hotel Berbintang Satu (*)

Persyaratan :

- Jumlah kamar standar minimum 15 kamar.
- Dilengkapi kamar mandi di dalam.
- Luas kamar standar minimum 20m².

2) Hotel Berbintang Dua (**)

Persyaratan :

- Jumlah kamar standar minimum 20 kamar.
- Jumlah kamar *suite* minimum 1 kamar.
- Dilengkapi kamar mandi di dalam.
- Luas kamar standar minimum 22m².
- Luas kamar *suite* minimum 44m².

3) Hotel Berbintang Tiga (***)

Persyaratan :

- Jumlah kamar standar minimum 30 kamar.
- Jumlah kamar *suite* minimum 2 kamar.
- Dilengkapi kamar mandi di dalam.
- Luas kamar standar minimum 24m².
- Luas kamar *suite* minimum 48m².

4) Hotel Berbintang Empat (****)

Persyaratan :

- Jumlah kamar standar minimum 50 kamar.
- Jumlah kamar *suite* minimum 3 kamar.

- Dilengkapi kamar mandi di dalam.
- Luas kamar standar minimum 24m².
- Luas kamar *suite* minimum 48m².

5) Hotel Berbintang Lima (*****)

Persyaratan :

- Jumlah kamar standar minimum 100 kamar.
- Jumlah kamar *suite* minimum 4 kamar.
- Dilengkapi kamar mandi di dalam.
- Luas kamar standar minimum 26m².
- Luas kamar *suite* minimum 52m².

h. Unsur atau komponen Harga Kamar (*Type of Plane*)

- 1) *European Plan Hotel (EP)*, merupakan hotel yang menetapkan bahwa harga kamar hanya untuk kamar saja.
- 2) *Continental Plan hotel (CP)*, merupakan hotel yang menetapkan bahwa harga kamar termasuk makan pagi.
- 3) *Modified American Plan Hotel (MAP)*, merupakan hotel yang menetapkan bahwa harga kamar termasuk dua kali makan (makan pagi,, siang atau makan).
- 4) *Full American Plan (FAP)*, merupakan harga kamar termasuk tiga kali makan.

Sebelum mendirikan hotel, seseorang harus memikirkan dan mempertimbangkan syarat – syarat pokok yang perlu di penuhi yaitu meliputi :

a. Bangunan

Harus permanen, sesuai dengan tema hotel, dan sesuai perencanaan kita/ daerah setempat.

b. Fasilitas untuk tamu

Fasilitas yang dapat di gunakan oleh tamu baik tempat maupun alat yang berguna untuk menambah kenyamanan ketika tamu menginap di hotel tersebut.

c. Personalia

Sebuah hotel tertentu harus memiliki karyawan, yaitu para *staff*, yang akan menjalankan pekerjaan operasional.

d. Manajemen

Tim manajemen adalah kumpulan orang – orang yang memiliki pengetahuan dan keterampilan pengelolaan sebuah organisasi.

e. Struktur Organisasi

Mekanisme kerja yang jelas dan teratur dapat di lihat dari struktur organisasi yang ada.

E. Metode Pengumpulan Data

1. Metode Pengumpulan Data

a. Observasi

Metode ini dilakukan dengan pengamatan secara langsung di Hyatt Regency Yogyakarta sebagai trainee untuk memperoleh data - data yang diperlukan.

b. Dokumentasi

Data yang berupa dokumen dan gambar diperoleh dari hotel dan dokumentasi secara langsung.

c. Studi Pustaka

Metode yang dilakukan oleh penulis dengan cara mengumpulkan data dari buku–buku pustaka, literatur, dan artikel-artikel ilmiah lainnya yang berhubungan dengan objek penulisan.