

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT SECTION*
HOTEL GRAND ROHAN YOGYAKARTA



OLEH :

NAMA : YUNI AINUL QORI

NIM : 118109545

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D3 PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2021

LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
HOTEL GRAND ROHAN YOGYAKARTA

Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan program Diploma III
Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



OLEH :

NAMA : YUNI AINUL QORI

NIM : 118109545

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D3 PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
HOTEL GRAND ROHAN YOGYAKARTA**

OLEH :

NAMA : YUNI AINUL QORI

NIM : 118109545

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D3 PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Study

(Dra. Heni Susilowati, M.M.)

NIDN.0505026202

Dosen Pembimbing

(Dra. Heni Susilowati, M.M.)

NIDN.0505026202

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT SECTION
HOTEL GRAND ROHAN YOGYAKARTA



OLEH

NAMA : YUNI AINUL QORI

NIM : 118109545

JURUSAN : D III PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

Telah dipertahnankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal :

Penguji

(Dra.Heni Susilowati, M.M.)

NIDN : 0505026202

Mengerahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



(Drs. Prihatno, M.M.)

NIDN : 0526125901

HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan segala rahmat-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Pada kesempatan ini penulis mempersembahkan dan mengucapkan rasa terima kasih kepada :

1. Allah SWT atas Rahmat, Nikmat dan Karunia-Nya.
2. Kedua orang tua tercinta Bapak Rasmadi Ibu Zaenab dan Abang kandung saya Afiq dan sepupu saya Dwi ika, terima kasih atas doa dan dukungan yang diberikan kepada penulis sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini.
3. Suami Kholid Amrullah, terima kasih sudah menjadi *partner* yang selalu pengertian dan selalu memberikan doa dan dukunganya kepada penulis.
4. Teman saya Erli Rahmadini, Fitri, Zalfa Rona, Kirana Kasih, Dita Putri, Awanda, Rina Fahrani, Elvia Astri, Wulan Sari, yang senantiasa selalu membantu dan memberikan semangat selama perkuliahan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, sehingga penulis dapat membuat dan menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan dengan baik dan tepat waktu.

Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan menyelesaikan PKL (Praktek Kerja Lapangan) 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 kami harap praktek kerja ini akan memberi banyak manfaat bagi kami para mahasiswa maupun bagi pembaca.

Tidak lupa penulis mengucapkan banyak berterima kasih kepada pihak – pihak yang telah membantu dan mewujudkan penyelesaian Laporan Praktek Kerja Lapangan.

Kemudian penulis senantiasa mengucapkan terima kasih, kepada pihak – pihak yang telah membantu dan mewujudkan penyelesaian Laporan Praktek Kerja Lapangan ini, diantaranya :

1. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir dan selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah sabar dan bijaksana dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini.

2. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos,S.ST.,M.M. selaku Dosen Pembimbing Akademik.
4. Bapak Samsul Huda Selaku HRD Hotel Grand Rohan Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan di Hotel Grand Rohan Yogyakarta.
5. Seluruh staff Hotel Grand Rohan Yogyakarta yang membimbing saya selama disana serta memberikan ilmu yang bermanfaat untuk masa depan saya didunia perhotelan terkhususnya kitchen.

Semoga laporan Praktek Kerja Lapangan di Hotel Grand Rohan Yogyakarta berguna

dan bermanfaat bagi pembaca. Penulis menyadari bahwa didalam Laporan Praktek Kerja Lapangan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk kesempurnaan laporan ini. Penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi kita semua Amin Yaroballamin.

Yogyakarta, 13 Desember 2021

Yuni Ainul Qori

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR.....	i
LAPORAN TUGAS AKHIR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
BERITA ACARA UJIAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	4
1. Manfaat bagi Mahasiswa	4
2. Manfaat bagi Akademik	4
3. Manfaat bagi Perusahaan.....	4

BAB II	6
LANDASAN TEORI.....	6
A. Gambaran Umum Hotel	6
1. Pengertian Hotel Secara Umum	6
2. Klasifikasi Hotel.....	7
3. Jenis – jenis Hotel.....	9
4. Department Di Hotel	11
B. Gambaran Umum Food & Beverage Department.....	14
1. Pengertian <i>Food & Beverage Product</i>	14
BAB III.....	17
PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	17
A. Gambaran Umum Hotel Grand Rohan Yogyakarta	17
1. Sejarah Hotel Grand Rohan Yogyakarta	17
2. Fasilitas Hotel Grand Rohan Yogyakarta.....	24
3. Bagan Organisasi Hotel “ Grand Rohan Yogyakarta “	29
4. Lokasi Hotel Grand Rohan Yogyakarta	33
B. Gambaran Umum Food & Beverage Product Department Hotel Grand Rohan Yogyakarta.....	34
1. Deskripsi <i>Food & Beverage Product Department</i> Hotel Grand Rohan Yogyakarta.....	34

2. Bagan Organisasi Food and Beverage Product	37
C. Jadwal Kerja.....	40
D. Pelaksanaan Kerja Trainee	40
E. Analisis Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan	41
BAB IV	47
PENUTUP.....	47
A. Kesimpulan	47
B. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	49
DAFTAR LAMPIRAN	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1	29
Gambar 3. 2	37

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1..... 25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat pengantar	51
Lampiran 2 Surat Balasan	52
Lampiran 3 Penilaian Praktek Kerja Lapangan (PKL)	53
Lampiran 4 Sertifikat	54
Lampiran 5 Dokumentasi.....	55

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara kepulauan terbesar di dunia yang terletak antara daratan benua Asia dan Australia,serta antara Samudra Pasifik dan Samudra Hindia dimana banyak terdapat kebudayaan yang beragam dan yang pasti antara satu sama lain berbeda,maka dengan seperti itu mendorong usaha dibidang Pariwisata salah satunya dibidang kuliner,biasanya para pendatang memanfaatkan bisnis dibidang kuliner dengan cara memperkenalkan masakan atau minuman khas dari daerah asal mereka.Dimana bidang usaha bagian kuliner semakin berkembang pesat setiap saat dan semakin banyak para peminatnya untuk membuka usaha kuliner.

Pandemi Covid-19 yang melanda seluruh wilayah di dunia berdampak pada berbagai sektor, tak terkecuali sektor kuliner. Banyak pembisnis kuliner dan pemilik restoran didunia terpaksa menutup usahanya untuk sementara waktu, dan tak sedikit pun yang mengalami kebangkrutan. Chef Gun Gun mengatakan, wabah virus corona telah mengakibatkan penurunan pendapatan bagi mereka yang berkecimbung di industri kuliner. Hal serupa juga terjadi di Hotel Grand Rohan Yogyakarta.

Hotel tidak hanya merupakan tempat untuk menginap namun juga menyediakan jasa lainnya seperti makan dan minum. Seperti yang telah kita ketahui bahwa hotel memiliki beberapa divisi didalamnya seperti

room division, housekeeping, engineering, marketing, purchasing, accounting serta f&b Division. Salah satu yang penting dalam kelancaran operasional hotel yaitu kitchen department. Kitchen department terdiri dari *cold kitchen, hot kitchen* dan *pastry*.

Hot kitchen merupakan salah satu divisi yang mengelolah bahan-bahan makanan hidangan utama(*main crouse*), yang akan dipasarkan secara komersial tentu bukan hanya untuk memenuhi syarat sebagai mana hotel akan tetapi bisa lebih dari itu jika dikelola dengan benar secara maksimal. Menurut penulis *Hot Kitchen* salah satu *section* dari *Food And Beverage* yang mana mempunyai peran penting dalam kelancaran oprasional hotel.

Dapur hotel dibagi menjadi beberapa sub bagian yang mempunyai fungsi dan tugas sesuai dengan jenis makanan yang harus disiapkan, seperti, *soup, vegetable, sauce, pastry, pantry dan butcher*. Dalam mengolah makanan, seorang karyawan dapur atau juru masak harus mengerti tentang kesehatan dan kebersihan, pengetahuan memasak, standar resep, standar pelayanan penggunaan alat dapur dan hal lain tentang makanan.

Sanitasi menurut WHO (*World Healt Organisation*) adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang terpengaruh kepada manusia . sedangkan hygiene adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. Hygiene erat hubunganya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan.

Menurut SK Dirjen Pariwisata, sanitasi dan hygiene adalah untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lain sebagai akibat dari adanya interaksi faktor – faktor lingkungan hidup manusia.

Demikian, Untuk melatarbelakangi dan mendorong sehingga diangkatnya permasalahan, serta mengukur sejauh mana penerapan sanitasi hygiene pengolahan makanan pada hot kitchen.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, rumusan masalah dalam laporan ini adalah :

1. Bagaimana cara mempertahankan cita rasa makanan dalam meningkatkan kepuasan tamu?
2. Bagaimana cara mengatasi bahan yang sulit didapat?
3. Bagaimana penerapan personil hygiene dalam *Food and Beverage Product* dalam meningkatkan kualitas produk?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Berdasarkan tujuan Praktek Kerja Lapangan adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui cara mempertahankan cita rasa makanan dalam meningkatkan kepuasan tamu.
2. Untuk mengetahui cara mengatasi bahan yang sulit didapat.
3. Untuk mengetahui penerapan personil Hygiene dalam *Food and Beverage Product* dalam meningkatkan kualitas produk.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Manfaat dari Praktek Kerja Lapangan adalah sebagai berikut :

1. Manfaat bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa mengetahui dunia kerja.
- b. Mahasiswa dapat ilmu baru tentang teknik Food product, yang diterapkan dihotel.
- c. Syarat untuk kelulusan mandapat gelar Amd.Par.

2. Manfaat bagi Akademik

- a. Akademik mampu memahami seberapa besar kesiapan mahasiswa dalam bersaing didalam dunia industri *Food and Beverage Product*.
- b. Sebagai media promosi untuk menunjukkan kualitas calon lulusan Sekola Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dengan pihak Grand Rohan Yogyakarta
- c. Menumbuhkan kerjasama yang saling menguntungkan dan bermanfaat antara lembaga pendidikan dengan pihak perusahaan perhotelan.

3. Manfaat bagi Perusahaan

- a. Perusahaan dapat menyaring beberapa mahasiswa yang sudah praktek kerja (PKL) diperusahaannya, untuk menjadi pegawai diperusahaan tersebut.

- b. Membantu kinerja perusahaan dalam menyelesaikan tugas sehari-hari.