

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT**  
**DI CAVINTON HOTEL**  
**YOGYAKARTA**

**Periode 1 September 2016 – 6 Maret 2017**



**OLEH:**

**ADVENTSIA LINTANG CANDRANING TYAS**

**114108949**

**PERHOTELAN**

**D3**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
**2017**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT**  
**DI CAVINTON HOTEL**  
**YOGYAKARTA**

**Periode 1 September 2016 – 6 Maret 2017**



**OLEH :**

**NAMA : ADVENTSIA LINTANG CANDRANING TYAS**  
**NIM : 114108949**  
**PRODI : D3**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

**2017**

**LAPORAN TUGAS AKHIR  
FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT  
DI CAVINTON HOTEL  
YOGYAKARTA**

**Periode 1 September 2016 – 6 Maret 2017**

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



**OLEH :**

**NAMA : ADVENTSIA LINTANG CANDRANING TYAS**

**NIM : 114108949**

**PRODI : D3**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2017**

# HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DEPARTEMEN FOOD & BEVERAGE PRODUCT**  
**DI CAVINTON HOTEL**  
**Periode 1 September 2016 – 6 Maret 2017**

**OLEH :**

**NAMA : ADVENTSIA LINTANG CANDRANING TYAS**  
**NIM : 114108949**  
**PRODI : D3**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Jurusan**

**Dosen Pembimbing**

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

**BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR  
DEPARTEMENT FOOD & BEVERAGE PRODUCT  
DI CAVINTON HOTEL**

**Periode 1 September 2016 – 6 Maret 2017**



**OLEH :**

**NAMA : ADVENTSIA LINTANG CANDRANING TYAS  
NIM : 114108949  
PRODI : D3  
JURUSAN : PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan di depan penguji**

**Dan dinyatakan:**

**Pada tanggal :**

**Penguji**

**( Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M )**

**NIDN.0516057102**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

**( Drs. H. Santosa. MM )**

**NIDN. 0519045901**

## **MOTTO**

*Jadilah orang yang rajin sebelum menyesali permasalahan yang membuat kita melewati kesempatan emas.*

*( Adventsia Lintang Candraning Tyas )*

## PERSEMBAHAN

*Kupersembahkan untuk buat orang – orang yang selalu mendukungku, dan mengasihiku.*

- 1. Kedua orang tua yang telah mengasuh dan membimbing saya.*
- 2. Kedua adik saya yang telah menyemangati selama ini.*
- 3. Teman – teman yang membantu dalam segala hal.*
- 4. Orang – orang yang saya kasih.*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya saya dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan judul “**Metode Penyediaan Pasokan Bahan di Hotel Cavinton**” dengan lancar tanpa halangan suatu apapun.

Selama mengikuti pendidikan DIII Perhotelan sampai dengan proses penyelesaian Tugas Akhir, berbagai pihak telah memberikan fasilitas, membantu, membina dan membimbing saya untuk itu khususnya terimakasih kepada:

1. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.Sos,ST.,M.M sebagai dosen pembimbing penulisan laporan tugas akhir dan sekaligus Ketua Jurusan Perhotelan.
2. Bapak Drs.H Santosa ,MM selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
3. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku Pembimbing Akademik.
4. Seluruh dosen mata kuliah serta dosen pembimbing penulisan laporan tugas akhir yang selama ini membimbing saya dengan penuh rasa sabar dan dedikasi yang sangat tinggi, tidak akan pernah saya lupakan jasa – jasa beliau semua dan semoga beliau semua diberi kelancaran atas segala urusan dari Tuhan Yang Maha Esa.
5. Dan keluarga saya yang selama ini merawat serta mendidik saya dengan baik sehingga dengan kesempatan ini gelar Ahli Madya Pariwisata semakin dekat atas prestasi saya.

Akhir kata saya menyadari bahwa dalam penulisan laporan tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Karena itu, saya memohon saran dan kritik yang sifatnya membangun demi kesempurnaannya laporan tugas akhir ini dan semoga bermanfaat bagi kita semua.

Amiin

Yogyakarta, 14 Februari 2017

Adventsia Lintang Candraning Tyas



# DAFTAR ISI

<b>HALAMAN COVER</b>	
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>v</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>vi</b>
<b>PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I : PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan .....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL).....	4
<b>BAB II : KEPUSTAKAAN .....</b>	<b>5</b>
A. Gambaran Perusahaan secara umum.....	6
B. Gambaran Umum Departemen di Hotel.....	11
<b>BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA.....</b>	<b>19</b>
A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL .....	19
B. Deskripsi Departemen Tempat PKL .....	26
C. Job Description Obyek PKL .....	31
D. Jadwal Kerja.....	35
E. Pelaksanaan Kerja Harian.....	38
F. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	44
<b>BABIV : PENUTUP .....</b>	<b>45</b>
A. Kesimpulan .....	45
B. Saran.....	45
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>47</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>48</b>

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

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

Hotel adalah usaha yang menjual jasa penginapan. Hotel dibagi dalam 3 bagian meliputi Front Office, Housekeeping dan Food and Beverage. Dibagian departemen hotel terdapat beberapa tanggungjawab yang dilakukan oleh setiap bagian departemen.

Front Office Departemen yang bertanggungjawab dalam kamar – kamar yang ada di hotel kepada para tamu dari proses tamu check - in hingga tamu melakukan check – out.

Housekeeping Departemen yang bertanggungjawab dalam kebersihan, kerapian kamar – kamar yang ada di hotel dan bagian sekitaran hotel, yang terlihat maupun yang tidak terlihat.

Food and Beverage Departemen yang bertanggungjawab dalam pengolahan makanan dan minuman yang disediakan di restaurant maupun di hotel itu sendiri. Di Food and Beverage dibagi menjadi 3 bagian Food and Beverage Pastry, Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service.

Food and Beverage Product memiliki peranan yang sangat penting di dalam hotel mengapa demikian karena dibagian Food and Beverage Product cukup banyak untuk diminati. Di hotel – hotel yang baru banyak mencari pekerja dalam bidang memasak dan departemen lain. Hotel atau penginapan sekarang dapat kita jumpai dimana - mana . Banyaknya hotel yang ada sekarang mengharuskan para pekerjanya untuk dapat melakukan sesuai bidangnya masing – masing.

Tidak hanya itu pelaku sektor investasi pun mulai berdatangan untuk membangun dan mencari tanah – tanah untuk dibangun sebuah hotel. Banyak warga kecil yang resah dengan adanya pembangunan sektor hotel ini dikarenakan akan menimbun sawah – sawah atau rumah – rumah yang ada disekitarnya.

Masalah yang ditemui atau timbul pada departemen food and beverage product yaitu pengolahan makanan yang terlalu lama sehingga tamu merasa kurang puas dan kurang nyaman.

Keterbatasan bahan baku makanan jika pasokan tidak lancar menyebabkan kendala yang sangat fatal di kitchen. Harus mempunyai cadangan supplier dalam memasok bahan agar tidak terjadi kendala yang terus menerus.

## **B. Rumusan Masalah**

Dapat disimpulkan bahwa masalah yang ada pada food and beverage product adalah keterbatasan pasokan dalam bahan baku dan kurangnya komunikasi antar staf.

1. Bagaimanam mengatasi persediaan pasokan bahan?
2. Bagaimana cara mengatasi supaya makanan yang di olah selesai tepat waktu?

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

Adapun tujuan untuk mengetahui apa yang ada dalam permasalahan :

1. Ingin mengetahui supaya persediaan pasokan food & beverage dapat terkontrol dan tidak kehabisan persediaan.
2. Untuk mengetahui apa kendala yang menyebabkan proses pengolahan makanan lama.

## **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan ( PKL )**

1. Manfaat bagi Mahasiswa
  - a. Mampu melihat hubungan dunia kerja di dalam secara langsung.
  - b. Dengan adanya Praktek Kerja Lapangan ( PKL ) dapat memperoleh wawasan yang banyak.
  - c. Menambah informasi dalam bidang makanan dan departemen lainnya.
2. Manfaat bagi Akademik
  - a. Mampu mengembangkan program kemitraan dalam bidang kerja.
  - b. Meningkatkan hubungan antara pihak kampus dengan perusahaan tersebut.

- c. Membuka wawasan kurikulum mata kuliah baru dengan kebutuhan dunia kerja yang baru.
3. Manfaat bagi Perusahaan
- a. Menambah tenaga kerja baru dengan kemampuan para mahasiswa.
  - b. Melihat potensi – potensi baru para mahasiswa dengan meningkatkan SDM.
  - c. Memberikan pengajaran lebih kepada mahasiswa yang PKL.