

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
AMANJIWO RESORT BOROBUDUR
Periode September 2016 – Maret 2017



Oleh

Nama : Arief Rahman
NIM : 114108956
Program Studi : Diploma III
Jurusan : Perhotelan

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2017

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
AMANJIWO RESORT BOROBUDUR
Periode September 2016 – Maret 2017

Diajukan Guna Memenuhi Sebagian Persyaratan
Untuk Menyelesaikan Program Diploma III
Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
Yogyakarta



Oleh

Nama : Arief Rahman
NIM : 114108956
Program Studi : Diploma III
Jurusan : Perhotelan

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2017

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
AMANJIWO RESORT BOROBUDUR
Periode September 2016 – Maret 2017



Oleh

Nama : Arief Rahman
NIM : 114108956
Program Studi : Diploma III
Jurusan : Perhotelan

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Dra. Heni Susilowati,MM)

NIDN:0516057102

NIDN:0505026202

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
AMANJIWO RESORT BOROBUDUR
Periode September 2016 – Maret 2017

Oleh

Nama : Arief Rahman
NIM : 114108956
Program Studi : Diploma III
Jurusan : Perhotelan

Telah Dipertahankan Didepan Penguji
Dan Dinyatakan LULUS
Pada Tanggal 17 Januari 2017
Penguji

(Dra. Heni Susilowati, MM.)

NIDN: 0505026202

Mengetahui

Ketua STP AMPTA Yogyakarta

(Drs. Prihatno, MM.)

NIDN: 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkah dan kasihNya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “Laporan Praktik Kerja Lapangan Food And Beverage Product Amanjiwo Resort Borobudur”.

Maksud dari penyusunan laporan ini adalah untuk memenuhi tugas menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan. Dengan selesainya laporan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Heni Susilawati, MM. Selaku dosen pembimbing yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir
2. Bapak Drs. Prihatno, MM. Selaku Ketua Lembaga Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., M.MPar. Selaku kepala jurusan Diploma III STP AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak Ian White selaku *General Manager* Hotel Amanjiwo
5. Chef Henry Jordan selaku *Executive Chef*.
6. Seluruh *staff Food and Beverage Department* Hotel Amanjiwo.
7. Teman – teman Mahasiswa STP AMPTA YOGYAKARTA yang selalu mendukung penulis.
8. Seluruh pihak yang telah membantu dalam penyelesaian laporan ini.

Semoga laporan ini dapat berguna untuk semua pihak, serta dapat dipergunakan untuk menambah wawasan di bidang perhotelan.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan ini masih jauh dari kata sempurna dikarenakan keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki. Oleh karena itu, kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan.

Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat untuk perkembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang perhotelan.

Yogyakarta, 4 September 2017

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A...Latar Belakang. Praktik Kerja Lapangan.....	1
B...Rumusan Masalah.....	2
C...Tujuan Praktik Kerja Lapangan.....	3
D...Manfaat Praktik Kerja Lapangan.....	3
BAB II LANDASAN TEORI	
A...Gambaran Umum Hotel.....	4
1....Pengertian Hotel.....	4
2....Karakteristik Hotel.....	7
3....Jenis Hotel.....	8
4....Segi Hotel Dari Jumlah Kamar.....	10
5....Klasifikasi Hotel.....	10
B...Food And Beverage Department.....	13
1....Pengertian Food and Beverage Department.....	13
2....Pengertian Kitchen.....	13
3....Pengolahan Makanan.....	17
4....Prosedur Penyimpanan Makanan.....	19

5....Ruang Lingkup Hygiene & Sanitation Area Kitchen....	20
6....Tujuan Hygiene & Sanitation Dapur.....	21
7....Syarat-Syarat Petugas Pengolah Makanan.....	22
C... Tugas dan Tanggung Jawab Food & Beverage Department.....	23
D...Hubungan Kerjasama Food and Beverage.....	27

BAB III PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA

A...Sejarah Singkat Amanjiwo.....	29
B...Lokasi Dan Fasilitas.....	32
1....Lokasi.....	32
2....Fasilitas.....	33
C... Struktur Organisasi	36
D...Departement Food and Beverage Product.....	38
1....Job Description Food & Beverage Product.....	38
2....Pengertian Menu.....	39
E... Jadwal Kerja.....	40
F... Pelaksanaan Kerja Harian.....	40
G... Analisis Pelaksanaan Kerja.....	42

BAB IV PENUTUP

A...Kesimpulan.....	45
B...Saran.....	46

DAFTAR PUSTAKA.....	48
----------------------------	-----------

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Praktik Kerja Lapangan

Latar belakang pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan adalah untuk menambah ilmu pengetahuan dalam dunia industri/perusahaan untuk meningkatkan mutu serta kualitas sumber daya manusia yang handal dan profesional dan mampu melaksanakan tanggung jawabnya dengan semakin baik sesuai dengan standar. Untuk itu mahasiswa dan dosen pembimbing dipandang perlu mempunyai pedoman yang sama berupa buku laporan Praktik Kerja Lapangan.

Di dalam suatu hotel terdapat fasilitas pendukung berupa makanan dan minuman. Oleh karena itu petugas yang menangani adalah seorang *Cook*. Maka dari itu seorang *Cook* harus menerapkan *Standard Operational Procedure* (SOP). Tugas seorang *cook* adalah menyajikan makanan dengan keahlian dan kreatifitas yang tinggi sehingga dapat memenuhi kebutuhan dan kepuasan bagi para tamu. Selain itu seorang *Cook* harus memiliki ketelitian dan tanggung jawab atas segala sesuatu yang dikerjakannya. Hal ini dapat memberikan keunggulan tersendiri bagi hotel berupa reputasi yang tinggi terhadap fasilitas pengadaan makanan.

Dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini penulis memilih Amanjiwo Hotel, karena hotel tersebut memiliki tingkat standar yang tinggi, memiliki kinerja yang bagus serta promosi bertaraf internasional.

Dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapangan ini penulis memilih bidang *Food and Beverage Product*. Penulis memilih bidang tersebut karena sejak kecil sudah merupakan cita-cita bagi penulis untuk menjadi seorang juru masak. Oleh karena itu penulis ingin mempelajari ilmu pengolahan makanan lebih dalam, sehingga dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini diharapkan dapat menjadi permulaan bagi penulis untuk memulai karier sebagai seorang juru masak.

Maka sesuai dengan tujuannya, uraian-uraian dalam laporan ini berusaha memberikan laporan umum tentang keterlibatan penulis dalam Praktik Kerja Lapangan selama enam bulan di Hotel Amanjiwo Borobudur pada Bagian *Food and Beverage Product*. Dalam laporan ini juga dijelaskan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan yang dilakukan penulis, mengingat sangat luasnya pengetahuan *Food and Beverage Product* diharapkan penyajian serta pembahasannya sesuai dengan yang diharapkan.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara pelaksanaan atau penerapan sistem yang berjalan pada bagian *Food & Beverage Department*?
2. Apa saja hambatan dan masalah yang umum sering terjadi di dalam operasional hotel Amanjiwo terutama di dalam bagian *Food & Beverage Department*?

C. Tujuan Praktik Kerja Lapangan

1. Untuk mengetahui sistem kerja yang terdapat di *kitchen*.
2. Untuk mempelajari cara penggunaan dan mengoperasikan peralatan masak.
3. Untuk mengetahui cara merawat peralatan yang ada di *kitchen*.

D. Manfaat Praktik Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Mahasiswa dapat meningkatkan keahlian dan mendapatkan pengetahuan tentang pekerjaan yang diminatinya.
 - b. Mahasiswa mendapatkan pengalaman tentang dunia kerja yang sesungguhnya.
2. Manfaat bagi Akademik
 - a. Sekolah mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan.
 - b. Mampu merelevansikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan dunia kerja.
3. Manfaat bagi Perusahaan.
 - a. Perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi.
 - b. Perusahaan mendapatkan tenaga kerja dari peserta Praktik Kerja Lapangan untuk menambah kelancaran operasional.