

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA
DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE SERVICE**

Periode 1 September 2016 - 28 Februari 2017



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

OLEH

NAMA : ARY WIDODO

NIM : 114108993

PRODI : D III

JURUSAN : PERHOTELAN

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2017

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA
DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE SERVICE
Periode 1 September 2016 - 28 Februari 2017**

OLEH

NAMA : ARY WIDODO

NIM : 114108993

PRODI : D III

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

**Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., M.M
NIDN. 0516057102**

**Mona Erythrea Nur Islami, SIP., M.A
NIDN. 0516097101**

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA
DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE SERVICE
Periode 1 September 2016 - 28 Februari 2017**



OLEH

NAMA : ARY WIDODO

NIM : 114108993

PRODI : D III

JURUSAN : PERHOTELAN

**Telah dipertahankan di depan penguji
Dan dinyatakan LULUS
Pada tanggal
31 Maret 2017**

Penguji

**(Mona Erythrea Nur Islami, SIP., M.A)
NIDN.0516097101**

**Mengetahui
Ketua STP AMPTA YOGYAKARTA**

**(Drs. H. Santosa, M.M)
NIDN.00519045901**

KATA PENGANTAR

Pujisyukur kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan laporan praktek kerja lapangan (PKL) di Hotel Novotel Yogyakarta. Penulisan laporan ini bertujuan untuk memenuhi syarat menyelesaikan program diploma III Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah terlibat dalam menyelesaikan penulisan laporan ini, yaitu:

1. Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., M.MPar selaku Ketua Jurusan Perhotelan.
2. Dra. Nuharani Erningdyah, M.Pd selaku Dosen Pembimbing pelaksana PKL.
3. Mona Erythrea Nur Islami, SIP, M.A selaku Dosen Pembimbing TA.
4. Mr. Grego Hoenh Leohard selaku General Manager Hotel Novotel Yogyakarta.
5. Bapak Arie Herlambang selaku Food & Beverage Manager Hotel Novotel Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini belum sempurna, oleh karena itu diharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun laporan ini agar bermanfaat untuk pembaca.

Yogyakarta, 6 Maret 2017

Ary Widodo

PRAKTEK KERJA LAPANGAN
PROGRAM STUDI PERHOTELAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
BAB I	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	4
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	4
BAB II	6
A. Gambaran Umum Industri Hotel	6
1. Pengertian hotel	6
2. Jenis-Jenis Hotel	7
3. Fasilitas-FasilitasHotel.....	10
B. Gambaran Umum Departemen Hotel	21
BAB III	25
A. Gambaran Umum Hotel Novotel Yogyakarta	25
1. Sejarah Hotel Novotel Yogyakarta	25
2. Lokasi Hotel Novotel Yogyakarta	27
3. Fasilitas-fasilitas Hotel Novotel Yogyakarta	28
B. Gambaran Umum Food Product Departement Hotel	32
1. Pengertian Food and Beverage Hotel.....	32
2. Job Description Departement.....	32
3. Analisis Pelaksanaan Kerja	37
BAB IV	40
B. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan usaha yang pada umumnya sangat menjanjikan dalam meraih devisa negara. Hal ini perlu mendapatkan perhatian khusus sebagai peluang bisnis dalam perekonomian Indonesia selain faktor-faktor yang lain seperti pendayagunaan industri kecil dan menengah dalam mendongkrak perekonomian nasional yang terpuruk akibat krisismoneviter. Kesadaran akan perlunya penanganan yang lebih serius terhadap bidang ini telah melahirkan beberapa kebijakan sebagai langkah pengembangannya. Maka dari itu pemasaran pariwisata akan menjadi konsep penting yang harus dipegang dan dilaksanakan dalam membina, mempertahankan serta memupuk pertumbuhan yang diharapkan dalam bidang pariwisata sebagai program utama pengembangan daerah wisata khususnya di Kota Yogyakarta.

Salah satu komponen industri pariwisata yang besar peranannya di Indonesia adalah usaha perhotelan. Dilihat dari fungsi utamanya, produk utama yang dijual oleh usaha perhotelan adalah sewa kamar atau jasa penginapan. Sejalan dengan perkembangan tersebut maka kalau sebelumnya produk atau jasa utama sebuah hotel yang menjadi kebutuhan

utama wisatawan adalah kamar atau penginapan sekarang sudah mengalami perkembangan. Konsumen mengharapkan sesuatu yang bukan hanya sekedar kamar menginap, namun mereka lebih mengharapkan hal lain seperti pelayanan, kondisi lingkungan yang menyenangkan, sopan santun dan rasa hormat dari seluruh karyawannya.

Pada awalnya hotel adalah sebuah rumah biasa yang disewakan untuk penginapan. Pada masa itu hotel tidak menyediakan makan dan minum bagi para tamunya. Pendapatan utama hotel semata-mata dari penyewaan kamar. Kemudian dalam perkembangannya, untuk meningkatkan pelayanan terhadap tamu, mulailah dipikirkan pelayanan makan dan minum dengan masih tanpa mengharapkan keuntungan dari sektor layanan ini. Bersama jalannya waktu, ternyata pelayanan makan dan minum suatu hotel merupakan salah satu daya tarik bagi para tamu yang datang menginap. Untuk menarik pengunjung lebih banyak lagi maka mulailah para pengelola hotel memikirkan pengembangan dari makan dan minum ini kemudian muncul *Coffee Shop* dan *Snack Bar* dibanyak hotel. Lama kelamaan pelayanan makan dan minum ini ternyata dapat menjadi sumber penghasilan tambahan dan cukup mendatangkan keuntungan bagi hotel.

Para pengelola hotel kemudian mulai memberi perhatian lebih terhadap sektor ini. Mulailah dipikirkan adanya sistem pengolahan makanan dan minuman yang ahli, cara pelayanan yang Professional, dan tempat makanan serta minuman diolah. Pada masa inilah muncul yang

namanya dapur (*Kitchen*) di hotel. *Kitchen* hotel merupakan salah satu bagian hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi makanan. Dapur hotel memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel, oleh sebab itu diperlukan seorang ahli dan manajemen yang baik untuk mengelola dapur hotel agar dapat memberikan *revenue* yang maksimal untuk hotel tersebut.

Masalah diatas jelas terlihat bahwa pengelolaan dapur yang baik, ditunjang oleh seorang *chef* yang handal, mampu bekerja sama dengan baik. Oleh sebab itu dalam mengolah makanan seorang karyawan dapur atau juru masak harus memiliki motivasi kerja yang tinggiwalaupun kurangnya karyawan, tidak mempengaruhi kinerja seorang juru masak.Mau beradaptasi dengan anak *training*baru. Memberitahu tentang bagaimana cara belajar masak dengan baik kepada anak *training*. Memotivasi kemampuan mereka sebagai juru masak yang handal dalam hal *skill* dan *knowledge* yang baik, sehingga hal itu dapat senantiasa menunjang kinerja mereka agar lebih efektif dan efisien. Banyak faktor yang mempengaruhi ilmu memasak di *section* ini karena ditempat ini dunia kerja yang sesungguhnya. Maka dari itu perlu diadakannya praktek kerja lapangan untuk mendapatkan pengalaman yang banyak dan pengetahuan yang lebih baik dibidang perhotelan khususnya *food product*.

Dengan diadakannya praktek kerja lapangan selama 6 bulan ini diharapkan agar mahasiswa/i setelah lulus nantinya memiliki *skill* yang baik dan siap terjun langsung ke dunia kerja.

B. Rumusan Masalah

1. Faktor apa saja yang mempengaruhi kinerja seorang juru masak di Novotel Yogyakarta ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Untuk mengetahui *skill* apa saja yang mempengaruhi kinerja seorang juru masak di hotel Novotel Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui *knowledge* apa saja yang di miliki seorang juru masak di hotel Novotel Yogyakarta.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi mahasiswa:
 - a. Dengan mengikuti praktek kerja lapangan, mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan kemampuan *skill* dan *knowledge*
 - b. Mampu menggunakan pengalaman kerja untuk mendapatkan kesempatan bekerja yang diinginkan.
 - c. Sebagai pengalaman kerja awal untuk mahasiswa sebelum terjun langsung ke dunia kerja yang nyata.

2. Manfaat bagi akademik:

- a. Dengan pelaksanaan praktek kerja lapangan, kampus AMPTA Yogyakarta mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan hotel yang terkait.
- b. Mampu mengembangkan program *job training* dengan hotel Novotel Yogyakarta, seperti bekerja sama dengan kampus AMPTA Yogyakarta.

3. Manfaat bagi perusahaan.

- a. Dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL), diharapkan hotel Novotel Yogyakarta mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan pihak kampus AMPTA Yogyakarta.
- b. Mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki mahasiswa peserta Praktek Kerja Lapangan (PKL), sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang Sumber Daya Manusia (SDM).
- c. Dan sebagai wadah bantuan tenaga kerja.