LAPORANTUGAS AKHIR

FOOD AND BEVERAGE PRODUCTDI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

Periode 10 Agustus 2016 S/D 10 Februari 2017

Oleh

Nama : Ayu Rumanti

NIM : 114108916

Jurusan : Perhotelan (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

LAPORAN TUGAS AKHIR

FOOD AND BEVERAGE PRODUCTDI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

Periode 10 Agustus 2016 S/D 10 Februari 2017

Diajukan guna memenuhi sebagian persyaratan

untuk menyelesaikan program Diploma III

Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Yogyakarta

Oleh

Nama : Ayu Rumanti

NIM : 114108916

Jurusan : Perhotelan (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

PERIODE 10 AGUSTUS 2016 S/D 10 FEBRUARI 2017

Oleh

Nama : Ayu Rumanti

NIM : 114108916

Jurusan : Perhotelan (DIII)

Prodi : D III

Telah Disetujui Oleh:

KETUA JURUSAN	**DOSEN PEMBIMBING**
(Hermawan Prasetyanto,S.ST,M.M)	**(Yudi Setiaji, SH.,MM.)**
NIDN : 0516057102	**NIDN : 0508066401**

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

FOOD AND BEVERAGE PRODUCTDI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

Oleh

Nama : Ayu Rumanti

NIM : 114108916

Jurusan : Perhotelan (DIII)

Telah Dipertahankan Di Depan Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal 15 Maret 2017

Penguji

(Yudi Setiaji, SH., MM.)

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA

Drs. Santosa.MM,

NIDN :0519045901

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa atas kemurahan berkat dan kasih karunia yang diberikan, sehingga pada akhirnya penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi akhir program diploma III jurusan perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Pada kesempatan ini penulis sampaikan rasa terimakasih yang tak terhinggakepada :

1. Bapak Yudi Setiaji, SH., MM. Selaku dosen pembimbing laporan tugas akhir yang telah membantu hingga terselesaikan laporan ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.ST,M.M selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA yang telah memberikan penilaian Tugas Akhir.
3. Bapak Drs. Santosa, MM selaku ketua STP AMPTA selaku ketua STP AMPTA yang telah membantu mengesahkan Tugas Akhir ini.
4. General Manager Eastparc Hotel Yogyakarta.
5. Food And Beverage Product Department.
6. Staff- staff yang sangat bersahabat dan sabar dalam membimbing penulis di Eastparc Hotel Yogyakarta.

Saya selaku penulis menyadari bahwa hasil penulisan laporan tugas akhir saya ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu saya mohon

bantuan pembaca untuk memberikan saran atau kritik yang sifatnya dapat membangun, dan dapat menciptakan kesempurnaan laporan Tugas Akhir ini.

Yogyakarta, 9 Maret 2017

Ayu Rumanti

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN..... ii

BERITA ACARA UJIAN..... iii

KATA PENGANTAR..... iv

DAFTAR ISI..... vi

BAB 1 PENDAHULUAN 1

A. Latar Belakang Masalah.....1

B. Rumusan Masalah 2

C. Tujuan Praktek 3

D. Manfaaat Praktek Kerja.....4

BAB II LANDASAN TEORI 5

A. Gambaran Umum Hotel 5

1. Pengertian Hotel.....5

2. Jenis Jenis hotel.....6

B. Gambaran Umum Food and Beverage Product.....11

1. Pembagian Section 11

2. Hubungan Kitchen dengan Department Lain.....13

3. Cooking Method 14

4. Jenis Potongan Bahan Makanan yang Ada di Kitchen 17

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN 18

A. Gambaran Umum Eastparc Hotel 18

B. Type & Karakteristik Klarifikasi Eastparc Hotel 22

C. Food And Baverage Product Department Eastparc Hotel Yogyakarta 23

D. Jawal Kerja 27

E. Tugas dan Tanggung Jawab 29

F. Analisa Pelaksanaan Kerja 31

BAB IV PENUTUP 34

A. Kesimpulan 34

B. Saran 35

DAFTAR PUSTAKA 36

LAMPIRAN

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki beragam budaya dan tempat wisata menarik yang tidak dimiliki oleh negara lainnya, sehingga menarik wisatawan lokal maupun wisatawan asing. Dewasa ini banyak bermunculan beragam akomondasi, salah satu nya adalah hotel.

Hotel adalah salah satu akomondasi yang menyediakan fasilitas kamar, makanan, minuman, dan fasilitas pendukungnya lainnya guna mendapat keuntungan. Hotel juga memiliki beberapa departement yang bertanggung jawab dalam seksinya maasing-masing untuk kelancaran operasional hotel. Salah satunya adalah *food and beverage product departement.*

Food and beverage product departement adalah salah satu departement yang sangat penting di sebuah hotel. Karna bertanggung jawab atas pengolahan makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu yang menginap maupun yang hanya berkunjung hanya membeli makanan tanpa menginap.

Demikian juga dengan *food and beverage product* khususnya *main khitcen section* yang ada di Eastparc Hotel Yogyakarta juga memiliki tugas dan tanggung jawab yang tidak jauh beda dengan hotel lainnya, yaitu sebagai penyedia makanan dan minuman bagi tamu hotel dan *staff*

*kitchen*yang bertugas sesuai tugas dan tanggungjawab masing-masing *departement* sesuai dengan *standart operating procedure*.

Banyak hal ilmu memasak di *section* ini karena di sinilah dunia kerja yang sesungguhnya. Dalam bidang pariwisata dan perhotelan, ilmu teori dan praktik yang dipelajari di kampus harus ditambahkan dengan praktik kerja secara langsung pada industri. Karena apabila mahasiswa langsung terjun pada industri, maka akan berbeda dengan apa yang telah dipelajari dikampus. Karena seperti yang telah kita ketahui bahwa teori berbeda dengan praktiknya. Praktik kerja industri ini berguna untuk meningkatkan *soft skill* maupun *hard skill* mahasiswa dibidang yang dipelajari. Maka dari itu dengan adanya pelaksanaan praktik kerja industri ini diharapkan mahasiswa sudah mampu dan siap untuk terjun langsung ke dunia industri yang tentunya berbeda dengan dunia perkuliahan. Maka dari itu perlu diadakan praktek kerja lapangan untuk mendapatkan pengalaman kerja yang lebih luas dan pengetahuan yang lebih baik di bidang perhotelan khususnya *food product,* selain itu juga guna melengkapi persyaratan kuliah.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas, untuk mencegah terjadinya kekacauan dalam penulisan, maka terdapat 2 rumusan masalah yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini dalam bentuk pertanyaan. Antara lain :

1. Apa saja menu di Eastparc Hotel Yogyakarta yang paling menarik pengunjung?

2. Bagaimana prosedur dan sistem kerja di *food product section*?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Adapun tujuan penulisan laporan ini adalah untuk malatih mahasiswa menjadi tenaga kerja yang siap pakai demi kemajuan pariwisata dan juga menerapkan teori yang didapat di sekolah tinggi pariwisata. Adapun tujuan lain dari *on the job training* yaitu:

1. Dapat mengenal bagaimana industri yang sebenarnya lebih cepat dari yang dinginkan, agar pada saat bekerja tidak terkejut dengan situasi di dunia industri yang sebenarnya.
2. Bisa meningkatkan kepercayaan diri untuk berinteraksi dengan banyak orang.
3. Mengatahui dan mempelajari fasilitas – fasilitas yang belum dikenal sebelumnya pada saat di kampus.
4. Membantu mahasiswa/i untuk mengasah *soft skil*l maupun *hardskill* yang sudah dimiliki dari mahasiswa/i tersebut.
5. Supaya mahasiswa/idapatmempraktikkanhal-hal yang telahdipelajarisebelumnyadalambentukmaterisehinggadapatdigunakan sebagaibahanperbandinganpenulismemperolehkeutuhankonseptentang kemampuan yang dikuasainya.
6. Mahasiswa/i dapatmemahamikaraktersetiaporangnyadenganlebihbaiklagikarenaban yakbertemudengan orang-orang yang baru.

7. Memberikanpemahamankepadamahasiswadan yang ada di hotel, sehinggamahasiswadanmahasiswisecarapraktisdapatpaham, dantanggapmengenaipermasalahan yang munculdalamoperasional hotel yang sebenarnya.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Pelaksanaan *on the job training* ini sangat berguna bagi penulis, adapun beberapa manfaat yang penulis dapat yaitu:

1. Manfaat bagi mahasiswa dengan mengikuti *on the job training* adalah sebagai langkah pematangan dan pemantapan teori serta pengalaman mahasiswa sebagai bekal untuk melamar pekerjaan pada suatu hari nanti.
2. Manfaat bagi akademik dengan adanya *on the job training* adalh meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan.
3. Manfaat bagi perusahaan dengan pelaksanaan *on the job training* adalh mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki mahasiswa mahasiswi peserta pkl, sehingga akan lebih mudah untuk penyerapan karyawan atau tenaga kerja.

BAB II