LAPORAN

PRAKTEK KERJA LAPANGAN

FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT

THE LAGUNA RESORT AND SPA NUSA DUA BALI

PERIODE 8 SEPTEMBER 2016 S/D 8 MARET 2017

Oleh :

Nama : Bayu Waskito Aji

Nim : 114108917

Jurusan : Perhotelan A

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

LAPORAN

PRAKTEK KERJA LAPANGAN

FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT

DI THE LAGUNA RESORT AND SPA NUSA DUA BALI

PERIODE 8 SEPTEMBER 2016 S/D 8 MARET 2017

Diajukan Guna Memenuhi Sebagian Persyaratan

Untuk Menyelesaikan Program Diploma III

Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

YOGYAKARTA

Nama	: Bayu Waskito Aji
Nim	: 114108917
Jurusan	: Perhotelan A

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT

DI THE LAGUNA LUXURY COLLECTION RESORT & SPA BALI

PERIODE 8 SEPTEMBER 2016 S/D 8 MARET 2017

Oleh :

Nama	: Bayu Waskito Aji
Nim	: 114108917
Jurusan	: Perhotelan A

Telah disetujui oleh :

Ketua Jurusan	Dosen Pembimbing
(Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST,M.M.par)	(Hari Rachmadi,SE,.MM)
NIDN : 0516057102	NIDN : 0505076501

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT

DI HOTEL THE LAGUNA LUXURY COLLECTION RESORT & SPA

Disusun Oleh :

Nama	: Bayu Waskito Aji
Nim	: 114108917
Jurusan	: Perhotelan A

Telah Dipertahakankan di Depan Penguji

Dan Dinyatakan **LULUS**

Pada Tanggal 1 April 2017

Penguji

Hari Rachmadi,SE,.MM

NIDN : 0505076501

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA

Drs. Santosa. M.M,

NIDN : 0519045901

KATA PENGANTAR

Atas berkat rahmat Tuhan Yang Maha Esa, penyusun dapat menyusun Laporan Praktek Kerja Lapangan dengan apa yang diperoleh di industri tempat melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di Hotel The Laguna A Luxury Collection Resort & Spa Nusa Dua Bali dari tanggal 08 September 2016 sampai dengan 08 Maret 2017. Penulisan laporan ini merupakan salah satu bukti bahwa penulis telah melakukan dan menyelesaikan training selama 6 bulan di hotel tersebut yang juga merupakan salah satu program dari kampus.

Tugas ini menjelaskan tentang Praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan serta menambah pengetahuan tentang dunia industri pariwisata dan kondisi kerja yang sebenarnya. Diharapkan juga dapat menerapkan disiplin ilmu yang telah didapatkan di kampus sehingga dapat menambah kesiapan diri untuk selanjutnya yaitu terjun ke dunia industri pariwisata. Ini merupakan suatu kewajiban penulis untuk membuat Laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL), tentang apa yang dilaksanakan di industri dan juga sebagai syarat untuk kelulusan penulis.

Dalam penulisan laporan ini, penulis banyak mendapat bantuan, bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak yang telah penulis terima. Sehingga atas bantuan beliau – beliau itulah laporan ini dapat penulis selesaikan dengan baik. Pada kesempatan ini penulis menghaturkan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Bapak Hari Rachmadi, SE,.MM , selaku dosen pembimbing Tugas Akhir
2. Bapak Drs. Santosa M.M, , selaku Ketua STP Ampta Jogjakarta.
3. Ibu Angela Ariyani M.Par, selaku Kepala Urusan Praktek Kerja Nyata, Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Jogjakarta.
4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST,M.M.par, Selaku kepala jurusan Tata Boga.

5. Mrs. Lucia Liu, selaku *General Manager,* The Laguna A Luxury Collection Resort & Spa Nusa Dua Bali .
6. Bapak I Made Putra, selaku *Executive Chef* , The Laguna A Luxury Collection Resort & Spa Nusa Dua Bali .
7. Bapak I Putu Yasa, selaku *Human Resource Department,* The Laguna A Luxury Collection Resort & Spa Nusa Dua Bali .
8. Ibu Ida Ayu Putu Murtini, selaku *Training Manager,* The Laguna A Luxury Collection Resort & Spa Nusa Dua Bali .
9. Segenap karyawan The Laguna A Luxury Collection Resort & Spa Nusa Dua Bali yang telah membimbing saya selama Praktek Kerja Nyata di The Laguna A Luxury Collection Resort & Spa Nusa Dua Bali .

Saya menyadari bahwa Laporan Training atau Praktek Kerja Nyata ini masih jauh dari sempurna, untuk itu saya mengharapkan kritik dan saran dari pembaca untuk melengkapi dan menyempurnakan Laporan ini.

Akhir kata saya selaku penulis mengucapkan terima kasih dan saya harap penulisan laporan saya ini dapat berguna dalam menambah wawasan dan inspirasi bagi pembaca.

Nusa Dua, 8 Maret 2017

BAYU WASKITO AJI

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... **ii**

HALAMAN PENGESAHAN ..... **iii**

BERITA ACARA ..... **iv**

KATA PENGANTAR .....**v**

DAFTAR ISI..... **vii**

BAB. I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah 1

B. Rumusan Masalah 2

C. Tujuan Praktek Kerja 3

D. Manfaat Praktek Kerja 3

1. Manfaat Bagi Mahasiswa..... 3

2. Manfaat Bagi Akademis 3

3. Manfaat Bagi Perusahaan 4

BAB. II LANDASAN TEORI

A. Gambaran Umum Hotel 5

1. Pengertian Hotel..... 5

2. Department Yang Ada di Hotel 5

B. Gambaran Umum Food and Beverage Department..... 6

1. Food and Beverage Service Section 6

2. Food and Beverage Product Section 7

3. Penyimpanan Bahan Makanan 13

4. Kreatifitas Cook 20

BAB. III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Gambaran Umum The Laguna Resort and Spa Nusa Dua Bali 22

1. Sejarah The Laguna Resort and Spa Nusa Dua Bali 22

2. Lokasi The Laguna Resort and Spa Nusa Dua Bali 23

3. Fasilitas The Laguna Resort and Spa Nusa Dua Bali 24

4. Visi dan Nilai The Luxury Collection 44

5. Struktur Organisasi The Laguna Resort and Spa Nusa Dua Bali. 45

B. Food and Beverage Department 46

1. Food and Beverage Department The Laguna Resort and Spa 46

2. Bagan Organisasi Food and Beverage Department 48

3. Job Description 49

C. Jadwal Kerja 50

D. Pelaksanaan Harian Kerja 51

E. Analisa Pelaksanaan Kerja 65

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan 66

B. Saran 67

DAFTAR PUSTAKA 68

LAMPIRAN

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan sektor pariwisata sangatlah pesat, Banyak sekali tempat – tempat wisata baru yang dibuka seperti pantai, pegunungan, tempat rekreasi.

Bali yang menjadi salah satu destinasi wisata andalan Indonesia karena budaya dan kearifan lokalnya yang kental serta pantai – pantai nya yang eksotis akan membuat wisatawan akan mulai berdatangan baik dari dalam maupun mancanegara. Dan mereka akan membutuhkan akomodasi terlebih lagi mereka yang dari luar kota ataupun mancanegara.

Seiring meningkatnya kebutuhan akomodasi, di Bali pun sekarang banyak bermunculan tempat – tempat akomodasi seperti Hotel, Resort, dan Villa. Dari sekian banyak akomodasi yang tersedia hotel adalah salah satu yang paling pesat perkembangannya. Banyak sekali hotel hotel baru yang bermunculan mulai dari budget hotel sampai hotel bintang lima semua itu adalah bukti perkembangan usaha akomodasi yang sangat pesat.

Hotel adalah sistem yang komplek yang terdiri dari berbagai bagian atau department, salah satunya adalah Food and Beverage Department. Di dalam hotel sering diadakan suatu event baik di ballroom maupun restoran dan yang menangani kebutuhan makanan dan minuman adalah Food and

Beverage Department. Dalam praktek pengolahan makanan banyak sekali bahan makanan yang terbuang sia sia karena busuk ataupun sudah tidak layak digunakan padahal secara waktu penggunaan bahan tersebut masih layak digunakan hal tersebut disebabkan oleh cara penyimpanan bahan makanan yang tidak baik dan benar sehingga akan mengurangi masa pakai dan nilai ekonomis bahan tersebut. Oleh sebab itu sangat penting mengetahui cara penyimpanan bahan makanan karena akan menentukan apakah sebuah bahan makanan tersebut dapat digunakan secara maksimal ataupun tidak, sehingga seorang cook atau chef harus mengetahui cara penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar sehingga bahan makanan dapat digunakan secara maksimal baik dari segi waktu penggunaan dan segi nilai ekonomis.

Selain harus mengetahui cara penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar seorang chef atau cook pun harus kreatif dalam mengolah bahan makanan sehingga tidak banyak bahan makanan yang tersisa dan terbuang percuma yang akan membuat cost hotel meningkat dan membuat profit menurun.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara menyimpan bahan makanan dengan baik dan benar?
2. Bagaimana cara meningkatkan kreatifitas cook dalam mengolah bahan makanan?

C. Tujuan On The Job Trainning

1. Untuk mengetahui cara menyimpan bahan makanan dengan baik dan benar.
2. Untuk mengetahui cara meningkatkan kreatifitas cook dalam mengolah makanan.

D. Manfaat On The Job Trainning

1. Manfaat bagi mahasiswa

a) Mahasiswa mendapatkan pengalaman bekerja secara langsung,
b) Lebih siap mental,
c) Mampu bergaul dan bekerjasama antar rekan kerja,
d) Dapat memahami proses kerja dalam dunia pariwisata,
e) Mendapatkan pengenalan tentang sistem organisasi
f) Meningkatkan disiplin mahasiswa

2. Manfaat bagi akademik

a) Terciptanya hubungan kerjasama yang baik antar kampus dan perusahaan terkait
b) Laporan PKN yang telah dikumpul dapat dijadikan bahan acuan bagi mahasiswa yang selanjutnya
c) Kampus menghasilkan lulusan yang terampil karena sudah melaksanakan praktek kerja nyata,
d) Menambah images baik bagi kampus yang bersangkutan

3. Manfaat untuk perusahaan

a) Dapat membantu pekerjaan dari staff hotel,

b) Hotel mendapat images baik dari public karena pelayanan yang memuaskan