

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI THE ALANA HOTEL & CONVENTION CENTER YOGYAKARTA
DEPARTMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
Periode 4 APRIL 2017 s/d 4 OKTOBER 2017



OLEH :

NAMA : BIMA SETYANTO ROSARIO

NIM : 114108958

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI THE ALANA HOTEL & CONVENTION CENTER YOGYAKARTA
DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
Periode 4 APRIL 2017 s/d 4 OKTOBER 2017

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



OLEH

NAMA : BIMA SETYANTO ROSARIO
NIM : 114108958
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017 HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI THE ALANA HOTEL & CONVENTION CENTER YOGYAKARTA

DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

Periode 4 APRIL 2017 – 4 OKTOBER 2017

OLEH

NAMA : BIMA SETYANTO ROSARIO

NIM : 114108958

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., M.M) (Saptin Dwi Setyo Hastuti, M.Pd)

NIDN: 0516057102

NIDN: 0527048702

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI THE ALANA HOTEL & CONVENTION CENTER
DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
Periode 4 APRIL 2017 s/d 4 OKTOBER 2017**

OLEH :

NAMA : BIMA SETYANTO ROSARIO

NIM : 114108958

JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan : LULUS

Pada tanggal : 15 JANUARI 2018

Penguji

(Saptin Dwi Setyo Hastuti, MPd)

NIDN: 00527048702

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, MM)

NIDN: 0005045001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah SWT yang telah senantiasa memberkati dengan segala rahmat dan restu-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan di The Alana Hotel & Convention Center Yogyakarta dengan baik tanpa ada halangan yang berarti.

Adapun tujuan dari penyusunan laporan ini adalah guna memenuhi sebagian persyaratan untuk menyelesaikan program Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan Laporan ini, penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah turut serta membantu, baik langsung maupun tidak langsung. Penulis juga ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bimbingan, pelayanan, dan bantuan yang telah di berikan dengan tulus kepada penulis. Untuk itu dengan rasa hormat yang setulus-tulusnya penulis menyampaikan penghargaan dan rasa terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberkati dan memberikan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini.
2. Ibu Saptin Dwi Setyo Hastuti, MPd selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan yang telah membimbing dan membantu hingga terselesaikanya laporan ini.

3. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.Sos.,SST.,M.M selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.
4. Bapak Drs.Prihatno, MM selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
5. Bapak Saiyful Manan selaku General Manager The Alana Hotel & Convention Center Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan.
6. Bapak Kiki Dwi Septian selaku Executive Chef The Alana Hotel & Convention Center Yogyakarta yang memberikan kesempatan dan bimbingan kepada penulis hal kedisiplinan dan kerapihan serta kegigihan dalam belajar dan bekerja.
7. Bapak Yudi Setiadi sebagai Chef de Partie The Alana Hotel & Convention Center Yogyakarta yang telah membimbing penulis dalam hal kebersihan dan tanggung jawab ketika penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan.
8. Kedua Orang tua serta keluarga besarku yang telah mendukung saya secara moral maupun material dalam menyelesaikan studi di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
9. Sahabat baik dari kelas perhotelan B yang senantiasa selalu mendukung serta memberikan semangat kepada penulis.

Meskipun penulis telah bersungguh-sungguh dalam mengerjakan penulisan laporan, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dan kesalahan dalam penyusunan laporan ini, karena memang masih sangat terbatas kammpuan, pengetahuan, dan keterampilan penulis. Oleh karena itu, kritik dan

saran yang bersifat membangun sangat di harapkan sebagai bahan masukan untuk perbaikan pada penulisan dimasa yang akan datang.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pembaca yang budiman. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak serta dapat dipergunakan sebagai pengetahuan yang menambah wawasan, khususnya dibidang food and Beverage Product.

Yogyakarta, 11 Januari 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	HALAMAN
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
BAB I: PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah Praktek Kerja Lapangan	3
C. Tujuan penulisan Laporan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	3
BAB II : LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel	5
B. Gambaran Umum Food and Beverage Department.....	10
C. Toeri Umum FIFO (<i>first in first out</i>)	13
BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	
A. Gambaran Umum The Alana Hotel Yogyakarta	17
1. Sejarah	17
2. Informasi Hotel	18
3. Fasilitas Hotel	18
4. Fasilitas Kamar	19
5. Fasilitas Meeting Room and Ballroom	20
6. Struktur Organisasi The Alana Hotel.....	22

B. Gambaran Umum Food and Beverage Department The Alana Hotel
Yogyakarta

1. Food Production The Alana Hotel Yogyakarta	25
2. Struktur Organisasi Food Production	26
3. Job Description	27
4. Pelaksanaan Kerja Harian	29
5. Analisa Pelaksanaan Kerja	30

BAB IV : PENUTUP

A. Kesimpulan	45
B. Saran	45

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha lainnya, akhir-akhir ini semakin berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelangganya.

Berbicara mengenai dunia perhotelan, Selain sebagai sarana menginap tamu juga memerlukan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Makanan dan minuman mempunyai fungsi sangat penting dalam sebuah hotel, dengan adanya makanan dan minuman di hotel akan memudahkan tamu untuk memenuhi kebutuhannya. Dalam memenuhi kebutuhan tersebut pihak hotel akan menyajikan hidangan makanan dan minuman dengan baik serta penuh kreasi dimana tamu akan merasa puas dalam menikmati makanan dan minuman di hotel.

Di balik dari kepuasan tamu dalam menikmati makanan di hotel, ada salah satu bagian departemen di hotel yaitu *Food & Beverages Department* yang bertugas mengurus dan bertanggung jawab atas pelayanan makanan dan minuman. Dalam menjalankan tugasnya *Food & Beverage Department* mempunyai dua bagian yaitu *F&B Product* dan *F&B Service*, kedua bagian tersebut saling bergantung satu sama lain dan saling bekerja sama. *F&B Product* memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian

lain yang ada di hotel, tugas *F&B Product* adalah mengolah suatu bahan makanan menjadi satu hidangan yang dapat dinikmati oleh tamu hotel.

Dalam menyajikan suatu hidangan kepada tamu tentunya harus teliti dalam memilih bahan-bahan yang akan digunakan untuk membuat suatu masakan dan dihias dengan semenarik mungkin, selain itu kebersihan makanan juga harus di jaga agar tamu merasa puas menikmati hidangan yang akan di santapnya. Namun, sering dijumpai tamu merasa kurang puas menikmati makanan yang di pesan karena presentasinya kurang menarik atau cara menghias makanan kurang menarik dan dalam memilih bahan untuk membuat makanan kurang bagus karena dalam melakukan penyimpanan bahan tidak benar, sehingga makanan tersebut kandungan kesehatanya kurang.

Salah satu metode yang dapat di terapkan dalam hal ini adalah sistem *First In Firs Out* yg lebih di kenal dengan istilah *FIFO* yang dalam definisi nya adalah suatu sistem penyimpanan barang yang dilakukan dengan sistem barang yang masuk terlebih dahulu adalah barang yg keluar terlebih dahulu

Dalam hal ini penulis ingin mengetahui cara menyimpan bahan-bahan yang baik dan benar guna mendapatkan bahan yang baik untuk di masak. Adapun praktek kerja lapangan ini di tempuh di The Alana Hotel & Convention Center Yogyakarta selama enam bulan dengan tujuan untuk belajar mengatasi masalah yang ada di *F&B Product* dan merupakan syarat

kelulusan yang harus dilaksanakan oleh setiap mahasiswa atau mahasiswi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Dari Latar belakang yang dijabarkan diatas, maka penulis merumuskan masalah kedalam beberapa pokok permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara penerapan FIFO dalam menyimpan bahan-bahan yang baik dan benar untuk dimasak?
2. Apa saja hambatan dalam penerapan FIFO dalam menyimpan bahan-bahan di *kitchen* The Alana Hotel & Convention Center Yogyakarta?

C. Tujuan Praktek Lapangan

Berdasarkan latar belakang serta rumusan masalah diatas maka tujuan yang ingin dicapai oleh penulis dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui penerapan FIFO dalam menyimpan bahan-bahan makanan di *Food and Beverage Product* The Alana Hotel Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui apa saja hambatan dalam menerapkan FIFO di *Food and Beverage Product* The Alana Hotel Yogyakarta.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat untuk Mahasiswa
 - a. Dapat menyiapkan diri agar mampu bertanggung jawab atas pekerjaan yang dilakukan.
 - b. Menambah dan memperluas pengetahuan serta wawasan penulis tentang industri perhotelan.

c. Dapat menjadikan mahasiswa lebih tanggap dan terampil dalam menghadapi pekerjaan di dunia perhotelan.

2. Manfaat untuk Hotel

a. Hotel bisa mendapatkan tambahan tenaga operasional sehingga semua pekerjaan akan cepat terselesaikan.

b. Dapat menjalin kerja sama yang baik dengan pihak kampus, sehingga dengan mudah mendapat tenaga bantuan saat membutuhkannya.

3. Manfaat untuk Lembaga

a. Dapat menjalin hubungan yang saling menguntungkan dari kedua belah pihak antara hotel dan kampus.

b. Kampus bisa membandingkan semua pelajaran-pelajaran yang ada dengan kegiatan di hotel melalui laporan yang dibuat oleh para mahasiswa.