

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA
DEPARTEMEN/SECTION BAR
PERIODE 01 SEPTEMBER 2016 s/d 28 FEBRUARI 2017



OLEH

NAMA : DESIANA PUTRA PRABAWA

NIM : 114109000

PRODI : D3 PERHOTELAN

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2017

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA
DEPARTEMEN/SECTION BAR
PERIODE 01 SEPTEMBER 2016 s/d 28 FEBRUARI 2017



OLEH

NAMA : DESIANA PUTRA PRABAWA

NIM : 114109000

PRODI : D3 PERHOTELAN

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2017

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI
DEPARTEMEN BAR
PERIODE 01 SEPTEMBER 2016 S/D 28 FEBRUARI 2017



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

Disusun Oleh

NAMA : DESIANA PUTRA PRABAWA
NIM : 114109000
PRODI : D3 PERHOTELAN
JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2017

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
DI
DEPARTEMEN BAR
PERIODE 01 SEPTEMBER 2016 S/D 28 FEBRUARI 2017**

OLEH

NAMA : DESIANA PUTRA PRABAWA

NIM : 114109000

PRODI : D3 PERHOTELAN

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

**(Dra. Nuharani Erningdyah, M.Pd)
NIDN .0530046603**

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA
DEPARTEMEN BAR
PERIODE 01 SEPTEMBER 2016 S/D 28 FEBRUARI 2017**



OLEH

NAMA : DESIANA PUTRA PRABAWA

NIM : 114109000

PRODI : D3 PERHOTELAN

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal

Kamis, 23 maret 2017

Penguji

(Dra. Nuharani Erningdyah, M.Pd)

NIDN .0530046603

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. H. Santosa, MM.)

NIDN .0519045901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas karunia-Nya, sehingga saya dapat menyusun Laporan Tugas Akhir yang telah dilaksanakan selama 6 bulan terhitung sejak tanggal 1 September 2016 – 28 Februari 2017 di Royal Ambarrukmo Yogyakarta. Saya selaku penulis dapat menyusun laporan ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari semua pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih :

1. Ibu Dra. Nuharani Erningdyah, M.Pd selaku dosen pembimbing akademik dan dosen pembimbing Laporan Tugas Akhir
2. Bapak Drs. H. Santosa, MM. Selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., M.M. selaku ketua jurusan program studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
4. Ibu Angela Ariani, SH., M.M. selaku koordinator program praktek kerja lapangan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
5. Bapak Ian Cameron selaku *General Manager* Royal Ambarrukmo Yogyakarta
6. Ibu Anik, selaku *Director of Human Resource* yang telah memberikan berbagai macam ilmu berharga
7. Bapak Bangkit Seto selaku supervisor yang telah memberikan saran dan masukannya
8. Bapak Lega Tri Jatmiko selaku Bar Captain yang telah memberikan bimbingan, masukan dan banyak ilmu baru selama penulis melaksanakan Praktek Kerja Lapangan
9. Seluruh staff beserta trainee dari berbagai departement yang ada di Royal Ambarrukmo Yogyakarta yang telah memberikan semangat serta suasana suka cita
10. Semua orang yang terlibat dalam pembuatan tugas akhir ini

Akhir kata, penulis menyadari sepenuhnya dalam penyusunan laporan tugas akhir ini, masih banyak terdapat kekurangan dan kelemahan yang dimiliki penulis baik itu sistematika penulisan maupun penggunaan bahasa. Untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik dari berbagai pihak yang bersifat membangun demi penyempurnaan laporan ini. Semoga laporan yang telah disusun oleh penulis bermanfaat guna menambah wawasan dan pengetahuan bagi pembacanya.

Yogyakarta, 2017

Desiana Putra Prabawa

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
BERITA ACARA UJIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBA	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat.....	3
BAB II LANDASAN TEORI.....	5
A. Gambaran Umum Hotel.....	5
B. Gambaran Umum FnB Departemen Hotel.....	12
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA.....	33
A. Gambaran Umum Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	33
1. Sejarah.....	33
2. Fasilitas.....	37
3. Struktur Organisasi.....	41
4. Tugas Pokok Jabatan.....	42
B. Gambaran Umum Bar Section Food and Beverage Service Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	45
1. Struktur Organisasi Section.....	45

C.	Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan.....	49
1.	Jadwal Harian.....	49
2.	Pelaksanaan Kerja Harian	50
3.	Analisis Pelaksanaan Kerja	57
BAB IV PENUTUP.....		60
A.	Kesimpulan.....	60
B.	Saran	61
DAFTAR PUSTAKA		63
LAMPIRAN		
1.	Surat Pengantar PKL	
2.	Sertifikat PKL	
3.	Sertifikat Uji Kopentesi dari LPM	

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2.1 Bagan Organisasi Bar Depertemen	24
GAMBAR 3.1 Struktur Organisasi Hotel Royal Ambarrukmo	41
GAMBAR 3.2 Struktur Organisasi Bar	46

DAFTAR LAMPIRAN

Surat Pengantar PKL

Sertifikat PKL

Sertifikat Uji Komentasi dari LPM

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring berkembangnya dunia pariwisata berdampak positif bagi mereka perusahaan penyedia jasa perhotelan. Persaingan yang ketat oleh hotel-hotel di kota Yogyakarta membuat hotel harus dapat menerapkan strategi yang tepat untuk dapat bersaing menjadi pilihan konsumen.

Jumlah tamu hotel yang memiliki kecenderungan menurun, membuat perusahaan semakin meningkatkan performa perusahaan agar hal-hal yang dapat mempengaruhi penurunan dapat dijadikan strategi yang tepat untuk mengatasinya. Maka yang perlu dikembangkan adalah faktor-faktor apa saja yang dapat meningkatkan *income* konsumen ke hotel.

Berbicara mengenai dunia perhotelan, selalu berkaitan dengan pelayanan makanan dan minuman. Selain menginap, tamu juga memerlukan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan pokoknya. Selain mempunyai fungsi sebagai pelengkap hotel, bagian *Food and Beverage* berperan sangat penting, apabila departemen ini dikelola secara profesional maka akan mendatangkan keuntungan yang tidak sedikit bagi hotel.

Salah satu departemen yang berpengaruh dalam income untuk hotel adalah *Bar*. *Bar* adalah suatu tempat yang menyediakan atau menyajikan minuman beralkohol dan minuman tidak beralkohol, umumnya menyediakan *mocktail* ataupun *cocktail*. Disamping itu bar juga digunakan oleh tamu untuk berkumpul, santai dan mendapatkan informasi yang dibutuhkan. Seorang *bartender* harus

mampu memberikan suatu hiburan atau atraksi yang bisa menarik dan menghibur tamu yang datang, seperti : *juggling*, *flairing* dan *fire dance*. Untuk itu petugas *bar*, terutama *bartender* harus mempunyai pengetahuan yang luas, tidak saja cara-cara pelayanan, atau cara-cara membuat minuman campuran tetapi dituntut pula untuk mengetahui pengetahuan lain diluar pengetahuan diatas. Jadi bar juga berfungsi untuk memberikan informasi yang diperlukan tamu. *Bar* biasanya dibuka dari pagi hingga larut malam, hal ini disebabkan orang yang minum tidak mengenal waktu.

Namun tidak semua *bartender* memiliki kemampuan yang sama, masing-masing *bartender* memiliki karakternya sendiri dalam hal teknik ataupun *product knowledge*. Perlunya menjaga dan mempertahankan standar pembuatan minuman demi menjaga kualitas dan mutu produk. Dalam suatu tim, pasti terdapat beberapa orang yang berbeda dalam proses belajar, pemahaman, serta cara praktek pada pekerjaannya. Hal ini yang mempengaruhi standar kualitas dari pembuatan minuman. Dan disinilah kerjasama tim sangat dibutuhkan demi terciptanya kekompakan dalam menjalankan tugas.

B. RUMUSAN MASALAH

Pada dasarnya kemampuan setiap individu memang berbeda dengan potensi yang bisa dikembangkan. Tidak heran jika masing-masing *bartender* memiliki kemampuan yang berbeda di setiap bagiannya, ada yang lebih unggul dari yang lainnya, namun ada pula yang cukup menguasai bidang tersebut. Yang masih menjadi kendala adalah kurangnya prosedur dalam perlakuan, perawatan dan

penyimpanan bahan minuman secara benar, juga dalam urutan proses pembuatan minuman yang masih sering berubah. Selain itu masih kurangnya penguasaan dalam *product knowledge*, macam-macam teknik, serta standard pembuatan minuman.

C. TUJUAN

Adapun tujuan dari penulisan laporan ini adalah untuk :

1. Mengetahui *prosedure* yang benar dalam perlakuan, perawatan dan penyimpanan bahan minuman secara benar dan standar
2. Mengetahui urutan proses pembuatan minuman sesuai *prosedure* yang benar
3. Menguasai *product knowledge*, macam-macam teknik, serta standar pembuatan minuman

D. MANFAAT

1. Bagi mahasiswa
 - a. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa dalam bidang kepariwisataan khususnya bidang *bartending*
 - b. Meningkatkan profesionalisme dan keterampilan kerja mahasiswa di dalam dunia kerja dalam Industri Perhotelan.
 - c. Mengetahui standar pelayanan yang digunakan hotel pada *Bar Departement*

d. Sebagai pengalaman kerja awal sebelum terjun ke dunia kerja yang nyata

2. Bagi kampus

a. Laporan OJT dapat dijadikan sebagai referensi belajar bagi angkatan berikutnya.

b. Dengan pelaksanaan praktek kerja lapangan dapat meningkatkan hubungan kerja sama yang baik antara pihak hotel dengan kampus dan berbagai program kemitraan lainnya yang dapat dikembangkan.

c. Mampu merelevansikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan kerja

3. Bagi Hotel

a. *Mengkover* pekerjaan *staff* Hotel.

b. Mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi.

c. Mempermudah penyerapan tenaga kerja dengan mengacu pada kemampuan potensi yang dimiliki peserta OJT.