

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA
FOOD AND BEVERAGE SERVICE DEPARTMENT**

Periode 01 September s/d28 Februari



OLEH :

NAMA : DIDIK PRASETIANTO

NIM : 114108922

PRODI : PERHOTELAN D3

JURUSAN : PERHOTELAN

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATAAMPTA
YOGYAKARTA**

2017

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA
FOOD AND BEVERAGE SERVICE DEPARTEMENT
Periode 01 September 2016 s/d 28 Februari 2017**

Diajukan Guna Memenuhi Sebagian Persyaratan
Untuk Menyelesaikan Program Diploma III
Di SekolahTinggi Pariwisata AMPTA
Yogyakarta



OLEH :

NAMA : DIDIK PRASETIANTO
NIM : 114108922
PRODI : PERHOTELAN D3
JURUSAN : PERHOTELAN

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2017

HALAMAN PENGESAHAN



PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE SERVICE DEPARTEMENT
DI THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA

DI SUSUN OLEH :

DIDIK PRASETIANTO

114 108 922

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan Perhotelan

Dosen Pembimbing

Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M.
NIDN : 0516057102

Dr. Hj. Saryani, M Si.
NIDN : 0517066001

BERITA ACARA UJIAN
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE SERVICE DEPARTEMENT
DI THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA

Periode September 2016 s/d Februari 2017

DISUSUN OLEH :

DIDIK PRASETIANTO

114 108 922

Telah di pertahankankan di depan Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal ...

Penguji

Dr. Hj. Saryani, M Si.

NIDN : 0517066001

Mengetahui Ketua STP AMPTA

Drs. Santosa, M.M

NIDN : 051904590

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Kuasa yang selalu memberikan anugerah dan berkat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan Praktek Kerja Lapangan di *Food and Beverage Service Departement* The Phoenix Hotel Yogyakarta.

Laporan Praktek Kerja Lapangan ini penulis susun setelah melaksanakan Praktek Kerja Lapangan selama 6 bulan yang dimulai pada tanggal 1 September 2016 sampai dengan 28 Februari 2017 di *Food and Beverage Service Departement* The Phoenix Hotel Yogyakarta. Penyusunan laporan ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Program Diploma (DIII) Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Untuk itu penulis sampaikan rasa terimakasih kepada :

1. Ibu Dr. Hj. Saryani, M. Si. selaku dosen pembimbing yang telah membantu penulis dalam menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.MPar selaku Ketua Jurusan Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Drs. H. Santosa, M.M. selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak Thomas Evrard selaku *General Manager* di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
5. Bapak Charis Hidayat selaku *Training Coordinator* di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
6. Bapak Miftahurrozi selaku *Food and Beverage Director* di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
7. Bapak Indarto selaku *Assistant Food and Beverage Manager* di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
8. Bapak Beben Adiyanto selaku *Assistant Outlet Manager* di The Phoenix Hotel Yogyakarta.

9. Bapak Bayu Supriyanto dan Bapak Galih Bayu Trisna selaku *Restaurant Supervisor* dan *bar supervisor* di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
10. Bapak Handoko, Bapak Sagimin, Ibu Dewi dan Ibu Nurul selaku *Restaurant Captain* di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
11. Bapak Wahyu Sakti Prabowo selaku *Bartender* *Vino Bar* di The Phoenix Hotel Yogyakarta
12. Seluruh *waiter* dan *waitress* staf, *casual* dan teman-teman *training* di Paprika Restaurant dan *Vino Bar* yang telah mendukung dan memberi banyak ilmu dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
13. Orang tua tercinta yang telah mendukung penuh sehingga Tugas Akhir ini selesai dengan tepat waktu.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan tugas akhir ini jauh dari kesempurnaan, karena itu penulis ,mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk kesempurnaan laporan ini. Penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan penulis khususnya.

Yogyakarta, Maret 2017

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi

BAB I : PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan	1
B. Identifikasi Masalah Praktek Kerja Lapangan	3
C. Rumusan Masalah Praktek Kerja Lapangan	4
D. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	4
E. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	5

BAB II : LANDASAN TEORI

A. Gambaran Umum Perusahaan Hotel	6
1. Pengertian Industri Perhotelan	6
2. Karakteristik Hotel	7
3. Jenis-jenis Hotel	7
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Department</i>	9
1. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	9
2. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Departement</i>	10
3. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Product</i>	10

BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Deskripsi Hotel Lokasi Praktek Kerja Lapangan.....	21
B. Deskripsi Departemen Tempat Praktek Kerja Lapangan.....	28
C. Job Description Departemen Praktek Kerja Lapangan	29
D. Jadwal Kerja.....	31
E. Pelaksanaan Kerja Harian	32
F. Analisis Pelaksanaan Kerja	34

BAB IV : PENUTUP

A. Kesimpulan	35
B. Saran.....	35

DAFTAR PUSTAKA	37
-----------------------------	----

LAMPIRAN

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan

Di dalam *Food and Beverage Department* terdapat dua bagian yang saling bergantung satu sama lain yang harus bekerjasama, diantaranya adalah *Food and Beverage Service* yaitu merupakan bagian penjualan dan penyajian makanan dan minuman kepada tamu yang langsung berhubungan dengan tamu, terdiri dari *bar, restaurant, banquet dan room service, Food and Beverage Product* yaitu bagian yang memproduksi makanan mulai dari bahan mentah menjadi bahan siap saji, *section* ini tidak langsung berhubungan dengan tamu karena harus melalui perantara pramusaji, yang terdiri dari *kitchen dan stewarding*.

Dalam sebuah hotel bintang lima, keberadaan *Food and Beverage Department* sangatlah penting dalam mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman dari tamu yang tinggal maupun tidak tinggal di hotel. *Food and Beverage Department* di hotel adalah salah satu department yang ada di hotel, dikelola secara profesional serta bertanggung jawab atas makanan dan minuman, mulai dari pengadaan bahan hingga penjualan dan penyajian.

Di The Phoenix Hotel Yogyakarta sendiri *Food and Beverage Service* dibagi menjadi beberapa *section*, diantaranya yaitu *Food and Beverage Service-Bar Section*, adalah salah satu *section di Food and Beverage*

Service yang bertanggung jawab terhadap pelayanan khususnya minuman baik alkohol maupun non alkohol, yang *outletnya* sendiri disebut *Bar*.

Bar adalah suatu *outlet* di dalam hotel yang menyediakan minuman alkohol atau non alkohol yang dikelola secara profesional dan terdapat hiburan didalamnya. Di dalam *Bar* ada orang khusus yang tugas dan tanggungjawabnya membuat *mixed drink* atau minuman campuran baik *cocktail* maupun *mocktail* yaitu *Bartender*.

Vino Bar merupakan suatu tempat yang disediakan setiap malam di The Phoenix Hotel Yogyakarta. Vino Bar juga menjual dan menyediakan berbagai minuman, diantaranya yang mengandung alkohol maupun tidak beralkohol. Vino Bar buka pada pukul 10.00 sampai 01.00 WIB yang memiliki beberapa program-program event untuk menarik perhatian tamu datang ke Vino Bar diantaranya menyediakan hiburan seperti, *live music performance* serta *Happy Hour time* yaitu waktu dimana berlaku diskon 50% untuk minuman yang mengandung alkohol dari jam 5 sore sampai jam 7 malam. Vino Bar juga menyediakan tempat bermain *snooker billiard* sebagai hiburan tamu yang datang ke Vino Bar.

Salah satu produk *cocktail* yang istimewa di Vino Bar adalah Gin Sling. *Cocktail* ini menjadi istimewa karena merupakan *Signature drink* atau minuman khas dari The Phoenix Hotel Yogyakarta. Sebagai *Signature drink* tentu Gin Sling memiliki keistimewaan tersendiri, yaitu minuman ini selalu dibuat didepan tamu apabila ada tamu yang pesan. Bartender harus *perform* di depan tamu tentang sejarah Gin Sling, bagaimana cara membuatnya, peralatan

apa saja yang dibutuhkan serta apa yang menjadi bahan-bahannya. Dalam membuat Gin Sling ini tentu ada standar recipe sendiri tentang bagaimana membuatnya.

B. Identifikasi Masalah Praktek kerja lapangan

Gin Sling adalah salah satu produk *cocktail* yang ada di The Phoenix Hotel Yogyakarta yang paling istimewa karena merupakan *Signature* drink. Memiliki sejarah tersendiri dan harus dibuat di depan tamu apabila ada tamu yang pesan, hal tersebut merupakan keistimewaan Gin Sling. Perpaduan rasa dari *Dry Gin*, *Lime Juice*, *Grenadyne Syrup* serta *Soda Water* membuat *cocktail* ini paling diminati tamu dan menjadi *cocktail* andalan di Vino Bar.

Cocktail ini secara tidak langsung mendatangkan keuntungan yang lebih bagi Vino Bar dibandingkan dengan produk-produk *Cocktail* lainnya. *Cocktail Gin Sling* merupakan produksi Vino Bar The Phoenix Hotel Yogyakarta dalam jumlah banyak dan terus-menerus. Dalam pembuatan *Cocktail Gin Sling* ini pastinya akan ada perbedaan kualitas rasa *cocktail* yang dibuat oleh *barstaff* satu dan *barstaff* lainnya. Untuk itulah perlu *Standard Recipe* agar *Gin Sling* yang dibuat memiliki kualitas yang sama. Namun walaupun sudah dibuat *Standard Recipe* pastinya akan ada banyak faktor lainnya yang dapat mempengaruhi kualitas dari *cocktail Gin Sling* yang dihasilkan oleh *Vino Bar Staff* The Phoenix Hotel Yogyakarta, diantaranya ketrampilan *staff*, pengalaman *staff*, dan kualitas bahan *Cocktail Gin Sling*.

C. Rumusan Masalah Praktek Kerja Lapangan

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas, maka penulis merumuskan beberapa pertanyaan, yang akan menjadi titik pokok pembahasan penelitian ini. Rumusan-rumusan persoalan tersebut adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana *Standard Recipe* pembuatan *cocktail* Gin Sling oleh *Bar staff* di Vino Bar The Phoenix Hotel Yogyakarta?
2. Bagaimana tingkat pemahaman *Bar staff* terhadap isi *Standard Recipe* dalam pembuatan *cocktail* Gin Sling di Vino Bar The Phoenix Hotel Yogyakarta?

D. Tujuan Praktek Kerja lapangan

1. Untuk menambah berbagai pengalaman dan menyiapkan diri atau mental di dalam menghadapi dunia kerja
2. Untuk mengetahui tugas – tugas dan kegiatan yang dilakukan oleh *bartender* dalam oprasional khususnya di hotel, khususnya di The Phoenix Hotel Yogyakarta
3. Menerapkan teori- teori dan merealisasikannya yang didapat dibangku perkuliahan di dalam industry perhotelan secara langsung.
4. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi dalam melaksanakan praktek kerja lapangan

E. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Dari penelitian Tugas Akhir yang di lakukan penulis di The Phoenix Hotel Yogyakarta mempunyai kegunaan bagi mahasiswa, industri dan ilmu pengetahuan, antara lain :

a. Mahasiswa

Tugas Akhir ini di harapkan dapat menjadikan bahan acuan pembelajaran untuk ke depannya dapat di terapkan di dalam lingkungan kerja yang nyata di dunia hotel ataupun industry pariwisata lainnya, dan dapat membentuk pola pikir kerja yang nyata, dinamis dan berkonsep.

b. Industri

Tugas Akhir ini diharapkan dapat menjadi sarana khususnya untuk The Phoenix Hotel Yogyakarta memberikan acuan dan pengetahuan dalam meningkatkan standart atau pun kualitas pelayanan untuk seluruh karyawannya agar di kemudian hari khususnya untuk The Phoenix Hotel Yogyakarta bisa semakin baik dan berkembang di dunia pariwisata Indonesia.

c. Ilmu Pengetahuan

Tugas akhir ini, sebagai tulisan ilmiah dan hasil karya intelektual, diharapkan bisa memberikan manfaat dan sumbangan yang berarti bagi perkembangan ilmu pengetahuan, khusus nya di bidang perhotelan dan jasa pariwisata.