

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMENT**  
**DI EASTPARC HOTEL**  
**PERIODE 10 AGUSTUS 2016 S/D 10 FEBRUARI 2017**



Oleh :

Nama : Dimas Satria Wibawa  
Nim : 114108923  
Jurusan : Perhotelan A

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
**2017**

**PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMENT  
DI EASTPARC HOTEL  
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**

Nama : Dimas Satria Wibawa  
Nim : 114108923  
Jurusan : Perhotelan A

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2017**



**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT  
EASTPARC HOTEL**

**PERIODE 10 AGUSTUS 2016 S/D 10 FEBRUARI 2017**

Oleh :

Nama : Dimas Satria Wibawa  
Nim : 114108917  
Jurusan : Perhotelan A

Telah disetujui oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST,M.M.Par) (Mona Erythrea Nur Islami, SIP, MA, )

**NIDN : 0516057102**

**NIDN : 0516097101**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT**  
**EASTPARC HOTEL**



Disusun Oleh :

Nama : Dimas Satria Wibawa

Nim : 114108923

Jurusan : Perhotelan A

Telah Dipertahankan di Depan Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal 20 Maret 2017

Penguji

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA

Drs. SANTOSA. M.M,

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah senantiasa memberikan rahmat dan hidayah-nya, sehingga dapat menyusun Laporan Tugas Akhir ini dengan baik dan tepat pada waktunya.

Laporan Praktek Kerja Lapangan ini disusun untuk memenuhi persyaratan penyelesaian program Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Laporan ini penulis susun setelah menyelesaikan Praktek Kerja Lapangan di Eastparc Hotel Yogyakarta di *departement Food and Beverage Product*, selama bulan yang dimulai pada tanggal 10 Agustus 2016 sampai dengan 10 Februari 2017.

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan dan penulisan laporan ini tidak lepas dari dukungan dan bantuan dari beberapa pihak. Untuk itu penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada :

1. Ibu Mona Erythrea Nur Islami, SIP, MA selaku Dosen Pembimbing Materi yang telah membantu dan memberikan bimbingan kepada penulis.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.Mpar selaku ketua jurusan Perhotelan
3. Bapak Drs. Santosa, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Ibu Dra. Sri Larasati, M.M selaku dosen mata kuliah Tekhnik Penulisan Laporan.

5. Ibu Angela Ariani, S.H., M.M.Par dan Ibu Ariani Dewi selaku Training Koordinator Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
6. Bapak Wahyudi Eko Sutoro , selaku *General Manager* Eastparc Hotel yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan.
7. Bapak Tri Heru Basuki selaku *Executive Chef Eastparc Hotel* dan Endah Tri Lestari sebagai *Chef de Partie*, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan.
8. Kedua Orang Tua dan Keluarga yang selalu memberikan motivasi dan semangat selama masa perkuliahan.

Dalam penulisan laporan ini , tentunya masih banyak kekurangan. Oleh karena itu dengan segala kerendahan hati penulis mengharapkan kritik serta saran yang bersifat membangun bagi penyempurnaan laporan ini.

Semoga Allah SWT membalas segala kebaikan dari semua pihak yang telah membantu atas terselainya laporan ini. Penulis berharap penyusunan laporan ini dapat berguna dan menjadi pembelajaran yang bermanfaat.

Yogyakarta , Maret 2017

Dimas Satria Wibawa

## DAFTAR ISI

### HALAMAN JUDUL

HALAMAN PENGESAHAN ..... iii

BERITA ACARA ..... iv

KATA PENGANTAR ..... vi

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 Penulis ..... 3

2. Manfaat Bagi Mahasiswa..... 4

3. Manfaat Bagi Akademi ..... 4

4. Manfaat Bagi Perusahaan ..... 4

### BAB. II LANDASAN TEORI

A. Gambaran Umum Hotel..... 5

1. Pengertian Hotel..... 5



2. Ruang Lingkup Usaha Hotel.....	8
3. Fasilitas Usaha Hotel .....	11
4. Karakteristik perhotelan .....	12
5. Jenis –jenis Hotel .....	12
<b>B. Gambaran Umum Food and Beverage Department.....</b>	<b>16</b>
1. Food and Beverage Service Section .....	16
2. Food and Beverage Product Section .....	16
3. Cold kitchen teori.....	19
4. Produk Cold Kitchen.....	19
5. Kualitas Makanan .....	20

### **BAB. III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

<b>A. Gambaran Umum Eastparc Hotel.....</b>	<b>24</b>
1. Gambaran Eastparc Hotel .....	24
2. Lokasi Eastparc Hotel .....	25
3. Fasilitas dan departement Eastparc Hotel .....	28
4. Visi dan Nilai Eastparc Hotel.....	29
5. Struktur Organisasi Eastparc Hotel .....	30
6. Food and Beverage departement Eastparc Hotel .....	32
7. Bagan Organisasi Food and Beverage dept .....	35
<b>B. Pembahasan .....</b>	<b>36</b>
1. Cara menyimpan bahan makanan yang baik dan efisien .....	36
2. Jenis –jenis bahan makanan di kitchen yang mudah rusak .....	40
<b>C. Jadwal Kerja .....</b>	<b>42</b>

<b>D. Pelaksanaan Harian Kerja .....</b>	<b>44</b>
<b>E. Macam Menu Ala Carte dan buffe cold kitchen Eastparc.....</b>	<b>45</b>
<b>F. Analisa Pelaksanaan Kerja .....</b>	<b>47</b>

#### **BAB IV PENUTUP**

<b>A. Kesimpulan .....</b>	<b>49</b>
<b>B. Saran .....</b>	<b>51</b>

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>53</b>
-----------------------------	-----------

#### **LAMPIRAN**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Indonesia merupakan negara berkembang yang dikenal dengan daerah pariwisatanya. Keragaman dari sudut budaya, suku, adat-istiadat, dan bahasa. Sehingga menjadikan tujuan para pelancong dari manca negara untuk berlibur di Indonesia. Salah satu tujuan yang sering dikunjungi adalah Daerah Istimewa Yogyakarta. Daerah ini memiliki ragam budaya yang masih kental, yang mana tradisinya masih turun temurun dari nenek moyang. Tradisi ini yang menjadikan daya tarik Yogyakarta untuk dikunjungi. Yogyakarta merupakan provinsi yang dipimpin oleh seorang raja, yaitu Sultan Hamangkubuwono X. Disamping itu, Yogyakarta memiliki penduduk yang ramah-tamah, sopan dan cinta akan lingkungan.

Dengan seiring banyaknya wisatawan yang datang dan berlibur di Yogyakarta, maka bertambah pula akomodasi yang menunjang sektor pariwisata. Maka berdirilah akomodasi seperti Hotel, Motel, Homestay, Tour dan Travel. Baik yang dipegang oleh pemerintah negeri maupun swasta.

Eastparc merupakan salah satu hotel bintang 5 ( lima ) di Yogyakarta. Di Hotel ini memiliki 10 seksi. Salah satunya adalah *Food*

*And Beverage Product ( Cold Kitchen )* yang lebih sering didengar dengan *Garde manger*, yakni bagian khusus menangani *appetizer dan salad*. *Kitchen* merupakan bagian hotel yang sangat menunjang dalam menyediakan makanan di hotel, baik dalam menyediakan *A'la Carte* atau *Buffe*.

Saat ini banyak harga barang produksi *kitchen* yang meningkat , sehingga biaya *cost* produksi pun juga akan meningkat. Cara menyimpan bahan makanan di *cold kitchen* harus berhati-hati dan benar, mulai dari bahan mentah sampai menjadi makanan yang berkualitas dan bergizi, apabila kurang memperhatikan akan hal ini, maka akan banyak barang-barang yang rusak sebelum waktunya dikarenakan kurang teliti dalam menangani barang dan cara penyimpanan barang yang benar akibatnya *cost* pun akan membengkak. Diperlukan pengetahuan serta strategi dalam menyimpan bahan-bahan yang bagus guna mendapatkan bahan yang baik untuk dimasak dan harus mengetahui bahan apa saja yang mudah rusak.

## **B. Rumusan Masalah**

Tujuan utama dalam setiap *management* perhotelan yaitu menjual pelayanan dalam bidang jasa yang lebih mementingkan kepuasan bagi tamu. Untuk memberikan penjelasan dan kekhususan terhadap permasalahan yang telah dikemukakan, maka dapat dirumuskan masalah kedalam beberapa pokok permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara menyimpan barang-barang produksi supaya awet dan efisien ?
2. Apa saja jenis bahan-bahan makanan di *kitchen* yang mudah rusak ?

### **C. Tujuan Penelitian**

Penulisan ini berperan penting dalam dunia pendidikan dan pekerjaan untuk menambah pengetahuan dan pengalaman terhadap permasalahan yang dialami. Adapun tujuan penulisan laporan ini yaitu :

1. Untuk mengetahui cara menyimpan barang-barang produksi dan pengaruh penyimpanan susu, sayur , buah terhadap kualitas produk makanan di Kitchen Hotel.
2. Mengetahui jenis bahan-bahan makanan di *kitchen* yang mudah rusak
3. Mengetahui pengaruh penyimpanan terhadap kualitas barang.
4. Sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md.Par).

### **D. Manfaat penelitian**

Laporan ini diharapkan memberikan manfaat kepada pihak-pihak yang berkepentingan diantaranya :

1. Bagi Penulis

Laporan ini diharapkan menjadi tambahan ilmu dan pengalaman penulis sehingga nantinya dapat dijadikan bekal

masa depan dibidang pengelolaan makanan (*Food Product*).

## 2. Bagi Mahasiswa

Laporan ini diharapkan menjadi referensi atau bahan bacaan tentang *Food Product* bagi mahasiswa yang akan praktek atau *On The Job Training* di dunia perhotelan khususnya di *departement Food and Beverage Product*.

## 3. Bagi Akademi

Semoga laporan ini menjadi bukti bagi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah mendidik mahasiswa sampai lulus. Dan sebagai koleksi perpustakaan atau bahan bacaan bagi mahasiswa.

## 4. Bagi Hotel

Laporan ini diharapkan menjadi bahan masukan bagi Eastparc Hotel Yogyakarta.