

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI HOTEL HYAAT REGENCY YOGYAKARTA
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**

Periode 1 SEPTEMBER s/d 1 MARET 2017



Disusun oleh :

NAMA : Eko Ari Nugroho

NIM : 114108924

JURUSAN : PERHOTELAN (D III)

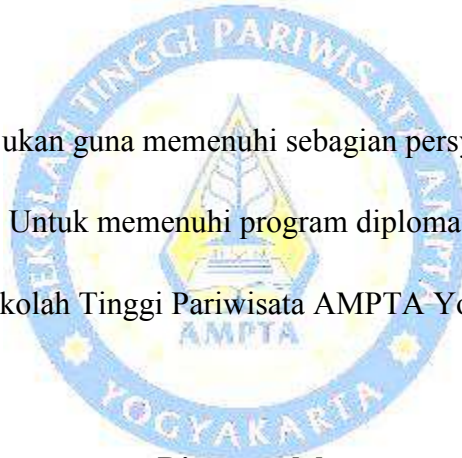
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2017

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI HOTEL HYAAT REGENCY YOGYAKARTA
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**

Periode 1 SEPTEMBER s/d 1 MARET 2017

Dajukan guna memenuhi sebagian persyaratan
Untuk memenuhi program diploma III
Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Disusun oleh :

NAMA : Eko Ari Nugroho

NIM : 114108924

JURUSAN : PERHOTELAN (D III)

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2017

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DIHOTEL HYAAT REGENCY YOGYAKARTA
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
Periode 1 SEPTEMBER s/d 1 MARET 2017**

OLEH

NAMA : Eko Ari Nugroho

NIM : 114108924

JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan P, Sos, SST., M.M)

(Yudi Setiaji, SH., MM.)

NIDN: 0516057102

NIDN: 0508066401

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DIHOTEL HYAAT REGENCY YOGYAKARTA
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

Periode 1 SEPTEMBER s/d 1 MARET 2017

OLEH :

NAMA : Eko Ari Nugroho

NIM : 114108924

JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan

Pada tanggal

Penguji,

(Yudi Setiaji, SH., MM.)

NIDN:0508066401

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. H. Santosa, MM.)

NIDN: 0519045901

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah mencurahkan, serta melimpahkan rahmat-Nya dan hidayat-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas laporan ini, tentang paraktek kerja lapangan di Hotel Hyaat Regency Yogyakarta pada bagian *Food and Baverage Product*

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi persyaratan guna memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md.Par) Akademi Pariwisata “STP AMPTA” Yogyakarta. Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini dapat diselesaikan berkat dorongan, bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberkati dan memberikan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini.
2. Bapak Yudi Setiaji, SH., MM. selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan yang telah membimbing dan membantu hingga terselesaikanya laporan ini.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.SST. MM. selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.
4. Bapak Drs. H. Santoso, MM. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

5. Bapak I Gede Nyoman Nurcahyadi selaku general manager di Hotel Hyaat Regency Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan *on the job training* di Hotel Hyaat Regency Yogyakarta.
6. Ibu Siska selaku Training manager Hotel Hyaat Regency Yogyakarta.
7. Bapak IWayan Durma selaku *Executive Chef* di Hotel Hyaat Regency Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk belajar dan memahami food and beverage product.
8. Bapak G.Agung Kirono selaku *Executive Sous Chef Banquet* Hotel Hyaat Regency Yogyakarta yang telah memberikan pengalaman kepada saya dalam mengolah makanan.
9. Bapak Ariyanto Nugroho selaku *Chef De Partie* Hotel Hyaat Regency Yogyakarta.
10. Keluargaku tercinta terimakasih atas motivasi, nasehat dan kasih sayangnya.
11. Teman – teman Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan peserta *trainee* Hotel Hyaat Regency Yogyakarta, terimakasih atas dukungan dan hari-hari indah yang telah kalian berikan.

Kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, disampaikan terimakasih. Semoga Tuhan Yang Maha Kuasa memberikan balasan yang setimpal atas jasa baik yang telah penulis terima dari mereka semua.

Dalam penulisan laporan penelitian tugas akhir inimasih banyak hal yang harus disempurnakan oleh sebab itu kritik dan saran yang membangun sangat bermanfaat untuk ke depannya. Semoga penulisan laporan penelitian tugas akhir ini dapat bermanfaat dan kepada semua pihak yang berperan disampaikan terima kasih.

Yogyakarta,

Penyusun,

Eko Ari Nugroho

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.....	4
BAB II : LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel	6
1. Pengertian hotel.....	6
2. Karakteristik hotel.....	8
3. Jenis hotel.....	9
4. Jenis jenis kamar tamu hotel.....	12
B. Gambaran Umum Food And Beverage Product	13
1. Pengertian food and baverage department	13
2. Section di Food and Beverage Product	14
3. Kualitas makanan	15

4. Hygiene dan Sanitasi.....	17
5. Kontaminasi	19
BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	
A. Gambaran Umum Hotel Hyaat Regency Yogyakarta.....	21
1. Sejarah	21
2. Lokasi	22
3. Fasilitas	23
B. Gambaran Umum Food and Beverage Department Hotel Hyaat Regency Yogyakarta.....	28
1. Food Product hyaat regency Yogyakarta	28
2. Tugas dan tanggung jawab food & beverage product.....	21
3. Struktur organisasi hyaat regency Yogyakarta.....	30
4. Job Discription	30
C. Pelaksanaan On The Job Training	36
1. Waktu Pelaksanaan On The Job Training.....	36
2. Jadwal pelaksanaan On The Job Training	36
3. Obyek pelaksnaan On The Job Training.....	37
4. Analisis Pelaksanaan Kerja Food and Beverage Department.....	38
BAB IV : PENUTUP	
A. Kesimpulan	51
B. Saran	52

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan salah satu penghasil devisa terbesar bagi suatu Negara, Indonesia merupakan Negara yang banyak dikunjungi wisatawan. Namun seiring perkembangan industry pariwisata, Indonesia banyak mengalami kendala baik kelestarian potensi pariwisata serta kemampuan sumber daya manusianya sendiri.

Di era global ini banyak negara semakin maju karena teknologi, industri perdagangan, industri jasa dan pariwisata. Dunia pariwisata mendapat apresiasi positif sendiri sehingga memunculkan daya tarik tersendiri bagi banyak orang. Di masing-masing wilayah kabupaten atau kota masing-masing mengembangkan obyek wisata daerah dan kota masing-masing sehingga semakin kuat persaingan yang ada. Dari penjabaran di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa semakin banyak tempat pariwisata bermunculan, maka semakin banyak pula kebutuhan akan jasa akomodasi dan restoran.

Hotel adalah salah satu contoh komodasi, hotel tidak hanya menyediakan jasa penginapan saja akan tetapi juga menyediakan pelayanan serta fasilitas lainnya. Fasilitas-fasilitas itu diantaranya sarana hiburan misalnya berupa *diskotik*, *swimming pool*, *tennis court*, *café*, dan sebagainya. Untuk meningkatkan pelayanan terhadap tamu, hotel menyediakan berbagai sarana-

sarana pendukung seperti *drug store, souvenir shop, beauty center, fitness center* dan sebagainya.

Dalam suatu hotel terdapat bagian - bagian yang saling terkait antara yang satu dengan yang lain misalkan : *Front Office, Housekeeping, Accounting, Engineering, Food & Beverage*. *Food & Beverage* dibagi menjadi dua lagi yakni *Food & Beverage Service (FBS)* dan *Food & Beverage Product (FBP)* yang berkaitan erat dan sangat mempengaruhi pendapatan hotel. *Food & Beverage Product* ialah seksi dimana secara khusus menangani makanan, minuman dari penyimpanan bahan makanan, pengolahan, sampai pada penyajian makanan. Dan dalam operasionalnya didukung oleh beberapa section diantaranya adalah *hot kitchen (main kitchen) section*.

Kitchen disini dapat diartikan sebagai jasa yang menjual bentuk makanan yang berkualitas sesuai dengan standar yang dipakai oleh hotel.

Pada saat semakin banyaknya hotel sehingga setiap hotel akan berusaha memberikan kesan yang baik bagi pelanggannya . oleh karena itu , setiap hotel perlu menerapkan prinsip-prinsip kualitas pelayanan yang baik. Maksudnya adalah memberikan pelayanan kepada tamu secara maksimal. Dengan memahami apa yang diinginkan tamu saat berkunjung sampai meninggalkan hotel dan melayani segala keperluannya sehingga tamu akan merasa puas dengan pelayanan yang diberikan oleh hotel.

Disamping itu tingkat aktivitas operasional hotel dalam suatu periode apabila menunjukkan menunjukkan kenaikan *occupancy* diharapkan dapat menaikkan penjualan

di food and beverage department dengan memanfaatkan peluang tersebut dan diwujudkan dalam bentuk produk. Ternyata hal tersebut tidak lepas dari bagian-bagian unsur pendukung food product tersebut. Dari latar belakang diatas saya mengambil rumusan masalah bagaimana cara membuat makanan yang dapat memuaskan tamu.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana cara membuat makanan yang berkualitas sehingga dapat memuaskan tamu ?

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 mempraktikan dan menerapkan ilmu pengetahuan serta menerapkannya di dunia nyata sesuai dengan apa yang diperoleh selama masa perkuliahan.
2. Memperkenalkan secara langsung kepada mahasiswa situasi dunia kerja agar nantinya dapat membedakan dunia kerja dengan dunia pendidikan.
3. Untuk mengetahui pengaruh cara staff kitchen membuat makanan yang berkualitas sehingga dapat memuaskan tamu.
4. Persiapan karir kerja dan menambah pengalaman kerja.

D. Manfaat Penelitian

On the job training sangat bermanfaat bagi mahasiswa khususnya jurusan perhotelan, karena setiap mahasiswa dapat menerapkan teori yang telah diperoleh dikampus, sehingga dapat membandingkan langsung dengan kenyataan dunia kerja sebenarnya. *On the job training* 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 sebagai bekal untuk masa depan penulis dibidang pengelolaan makanan/ *Food Product*.

2. Bagi Mahasiswa

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

3. Bagi Akademi

Semoga laporan ini menjadi bukti bagi STP 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 Hotel Hyaat Regency Yogyakarta.