

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI MELIA PUROSANI HOTEL YOGYAKARTA
DI DEPARTEMEN FOOD AND BAVERAGE PRODUCT
PERIODE 31 DESEMBER 2015 - 31 JUNI 2016



Disusun Oleh:

NAMA : GALANG SANITYA PUTRA

NIM : 113108877

JURUSAN : PERHOTELAN

PROGRAM : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI MELIA PUROSANI HOTEL

DEPARTEMEN FOOD AND BAVERAGE PRODUCT

PERIODE 31 DESEMBER 2015 – 31 JUNI 2016



NAMA : GALANG SANITYA PUTRA

NIM : 113108877

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI MELIA PUROSANI HOTEL

DEPARTEMEN FOOD AND BAVERAGE PRODUCT

PERIODE 31 DESEMBER 2015 – 31 JUNI 2016

OLEH :

NAMA : GALANG SANITYA PUTRA

NIM : 113108877

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

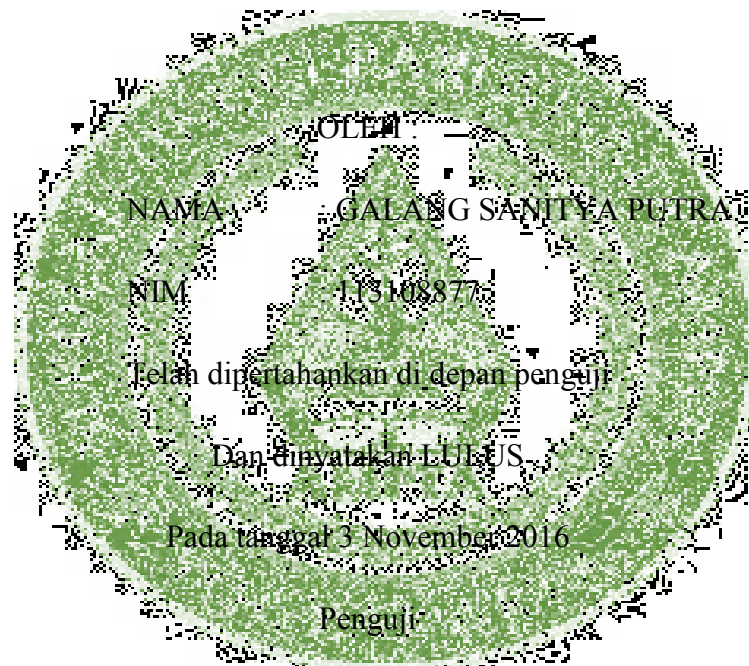
(Hermawan Prasetyanto, S.ST.M.M)

(Dra. Heni Susilowati, M.M)

NIDN. 0516057102

NIDN. 0505026202

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA DEPARTEMEN FOOD AND
BAVERAGE PRODUCT



Heni Susilowati, DRA, MM

NIDN : 0505026202

Ketua STP AMPTA

Drs.Santosa, MM

NIDN : 0505076501

DAFTAR ISI

JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
BERITA ACARA	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Lapangan Kerja	3
D. Manfaat Praktek Lapangan Kerja	3
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Gambaran Umum Hotel	5
1. Pengertian Hotel Secara Umum.....	5
2. Karakteristik Hotel	6
3. Jenis Hotel	7
4. Klasifikasi Hotel	8
5. Penyimpanan Bahan Makanan	11
6. Kualitas Makanan	18

B. Gambaran Umum Food and Beverage Product	21
1. Definisi Food And Beverage Department	21
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK LAPANGAN KERJA	26
A. Gambaran Umum Praktel Lapangan Kerja	26
1. Sejarah Melia Purosani Hotel	26
2. Fasilitas Melia Purosani Hotel	28
3. Gambaran Food And Beverage Department	33
4. Struktur Organisasi	35
B. Jadwal Kerja	38
C. Pelaksanaan Kerja Harian	38
D. Analisa	64
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	67
A. KESIMPULAN	67
B. SARAN	67

DAFTAR PUSTAKA

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha lainnya, akhir-akhir ini berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya. Secara umum produk yang dijual oleh pihak manajemen hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata (*tangible product*) seperti kamar hotel, restoran, spa, dan berbagai fasilitas lainnya dan produk tidak nyata (*Intangible Product*) seperti kenyamanan, layanan, suasana, dan lain sebagainya.

Yogyakarta merupakan salah satu kota di Indonesia yang memiliki daya tarik wisata dan merupakan kota tujuan wisata yang paling diminati oleh wisatawan. Selain sebagai kota wisata, Yogyakarta merupakan kota pelajar, kota budaya dan kota perjuangan. Karena Yogyakarta disebut kota wisata, banyak berbagai macam objek wisata yang ditawarkan oleh kota Yogyakarta. Mulai dari wisata budaya, wisata alam, wisata kuliner dan wisata belanja.

Hotel Melia Purosanida dalam menunjang kelancaran dan usahajasa, juga menawarkan kedua produk tersebut kepada calon pelanggandalampelaksanaannya, hotel Melia Purosanidamemilikistandartersendiri untuk ditekankan kepada setiap karyawan dalam memberikan pelayanan kepada pelanggan khususnya aspek intangible

produksi sebagai salah satu jasa yang siap dinikmati, utamanya pada *Food and Beverage Department* yang dimanasecara khusus menangani makanan dan minuman dari cara penyimpanan bahan makanan, pengolahan, sampai pada penyajian makanan.

Pada saat ini semakin naiknya harga-harga pasar makanan mempengaruhi harga penjualan sebuah produk makanan dan sering kali terjadi dampak keracunan makanan. Hal itu disebabkan oleh waktu dan cara penyimpanan bahan makanan yang tidak benar sehingga sebelum pengolahan bahan tersebut sudah terkontaminasi dan rusak atau bisa disebabkan faktor manusia yang belum bisa membedakan mana bahan yang layak digunakan atau tidak layak digunakan. Cara penyimpanan bahan makanan harus berhati-hati dan benar, mulai dari bahan mentah sampai menjadi makanan yang berkualitas dan bergizi.

Variasi makanan dan kualitas merupakan komponen yang sangat penting. Menurut Garvin dalam Yamit (2010), dikarenakan kualitas merupakan perpaduan antara sifat dan karakteristik yang menentukan sejauh mana keluaran dapat memenuhi persyaratan kebutuhan konsumen, kualitas juga mempunyai peranan penting dalam pemilihan makanan oleh konsumen, apabila makanan yang ditawarkan tidak sesuai dengan apa yang diharapkan, hal ini dapat membuat konsumen kecewa dan berpikir untuk tidak membeli ulang makanan tersebut, sedangkan apabila makanan yang dijual memiliki kualitas yang bagus,

makakonsumenakanterdoronguntukmembelinyadanmelakukanpembelianulangg.

Hotel MeliaPurosaniadalahsalahsatuindustripenyediajasa, dariaspeklayanamakanandanminumantentusudahberupayasemaksimalmungkinuntukmenyelenggarakanjasa. Hal inidibuktikandenganadanyadukunganfasilitasdapur, tenagapengolahmakananyang terampildibidangnyasertaperalatan yang sesuaidenganstandarindustri dalampengolahanmakanan.

B. RumusanMasalah

Bagaimanacarapenyimpananbahanmakananterhadapkualitasproduk makanan di MeliaPurosani Hotel?

C. TujuanPraktekLapanganKerja

Prakteklapangankerjainisangatpentingdalamduniapendidikanuntukmenambahpengetahuandanpengalamantentangsegalasesuatu yang berhubungan dengan masalah-masalah yang dialami. Tujuanpenulismelakukanprakteklapangankerjaadalahuntukmengetahui ibagaimanacarapenyimpananbahanmakananterhadapkualitasmakanan.

D. ManfaatPraktekLapanganKerja

1. BagiPenulis

Laporan ini diharapkan untuk menambah ilmu dan pengalaman bagi penulis sehingga nantinya menjadi bekal untuk masa depan di bidang pengolahan makanan (*Food Product*).

2. Bagi Lembaga (STP AMPTA)

Sebagai tambahan bahan bacaan bagi perpustakaan STP AMPTA serta ilmu pengetahuan di STP AMPTA.

3. Bagi Perusahaan

Laporan ini mempunyai kegunaan yang sangat penting bagi perusahaan sebagai masukan untuk memperbaiki kesalahan-kesalahan yang selama ini dinilai salah dan juga melengkapi kekurangan-kekurangan dalam hotel tersebut, demi kemajuan operasional kerja hotel tersebut.