

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI GRAND QUALITY YOGYAKARTA

DEPARTEMENT/SECTION BAR

PERIODE 11 SEPTEMBER 2016 s/d 11 MARET 2017



OLEH :

NAMA : JULIUS TONY SUGIARTO

NIM : 114109006

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI
DEPARTEMEN BAR
PERIODE 11 SEPTEMBER 2016 S/D 11 MARET 2017



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

Disusun Oleh

NAMA : JULIUS TONY SUGIARTO

NIM : 114109006

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2017

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
DI
DEPARTEMEN BAR
PERIODE 11 SEPTEMBER 2016 S/D 11 MARET 2017**

OLEH

NAMA : JULIUS TONY SUGIARTO

NIM : 114109006

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

**(Angela Ariani,SH.,MM)
NIDN .0530106001**

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI GRAND QUALITY YOGYAKARTA
DEPARTEMEN BAR
PERIODE 11 SEPTEMBER 2016 S/D 11 Maret 2017**



OLEH

NAMA : JULIUS TONY SUGIARTO

NIM : 114109006

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan lulus

Pada tanggal 22 Januari 2018

Penguji

(Angela Ariani,SH.,MM)

NIDN .0530106001

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, MM.)

NIDN. 052612590

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 11 September 2016 – 11 Maret 2017 di Grand Quality 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 Angela Ariani, S.H., M.M selaku selaku coordinator program praktek kerja lapangan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan dosen pembimbing Laporan Tugas Akhir
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., M.Mpar. selaku ketua jurusan program studi Perhotelan Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Ibu Deppy Meylana selaku General Manager Grand Quality Yogyakarta.
4. Bapak Drs Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
5. Ibu Dra. Nuharani Erningdyah, M.Pd selaku dosen pembimbing akademik
6. Ibu Endah Kurniatri selaku Supervisor yang telah memberikan saran dan masukannya.
7. Bapak Ekna Wilusid selaku Bar Captain yang telah memberikan bimbingan, masukan dan banyak ilmu baru selama penulis melaksanakan Praktek Kerja Lapangan .
8. Seluruh staff beserta trainee dari berbagai departement yang ada di Grand Quality Yogyakarta yang telah memberikan semangat serta suasana suka cita.

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

Julius Tony Sugiarto

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL).....	3
BAB II LANDASAN	
A. Gambaran Umum Hotel.....	5
B. Gambaran Umum FnB Departemen Hotel.....	9
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA	
A. Gambaran Umum Grand Quality Yogyakarta.....	27
1. Sejarah.....	27
2. Alamat Lengkap	29
3. Fasilitas.....	30
4. MICE	31
5. Fungtion & Meeting Room	32
6. Struktur Organisasi.....	33
7. Tugas Pokok Jabatan.....	34
B. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan.....	38
1. Jadwal Harian.....	39
2. Pelaksanaan Kerja Harian	40
3. Analisis Pelaksanaan Kerja	41
C. Hambatan dan Solusi.....	42
BAB IV PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	44
B. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46

Daftar Lampiran

Lampiran 1	Surat Permohonan
Lampiran 2	Sertifikat Training
Lampiran 3	Tanda Terima Laporan On Job Training

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 Jogja 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 masalah penelitian yang 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 juga harus

mampu memberi 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 tersebut 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*. Dalam suatu tim, pasti terdapat beberapa orang yang berbeda dalam proses belajar, pemahaman, serta cara praktek nya pada pekerjaannya. 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 bagaimana menjaga standarisasi kualitas produk minuman yang masih sering berubah.

C. TUJUAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

Adapun tujuan dari penulisan laporan ini adalah untuk :

1. Mengetahui lebih dalam mengenai Food and Beverage Departement.
2. Memotivasi diri untuk menjadi bartender yang handal.
3. Memperluas pengetahuan tentang dunia bartending.
4. Mengenalkan proses belajar, pemahaman, dan cara kerja bartender.
5. Menguasai product knowledge, macam-macam teknik, serta standard pembuatan minuman.

D. MANFAAT PENULISAN LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

1. Bagi mahasiswa
 - a. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa dalam bidang kepariwisataan khususnya bidang bartending
 - b. Meningkatkan profesional dan keterampilan mahasiswa di dalam dunia kerja dalam Industri Perhotelan.

- c. Mengetahui standard pelayanan yang digunakan hotel pada Bar Departement
 - d. Sebagai pengalaman kerja awal sebelum terjun ke dunia kerja yang nyata
2. Manfaat bagi kampus
- a. Laporan Praktek Kerja lapangan 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. Manfaat bagi Hotel
- a. Mengkover pekerjaan staff Hotel.
 - b. Mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi.
 - c. Mempermudah penyerapan tenaga kerja dengan mengacu pada kemampuan potensiyang dimiliki peserta Praktek Kerja Lapangan