

Tugas Akhir  
DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT  
DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT  
PERIODE 13 SEPTEMBER 2016 s/d 13 MARET 2017



OLEH :

NAMA : KRISNA BUDI KURNIAWAN  
NIM : 114108930 / VIA  
PRODI : PERHOTELAN D3  
JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA

2017

**Tugas Akhir**  
**DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT**  
**DEPARTMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**  
**PERIODE 13 SEPTEMBER 2016 s/d 13 MARET 2017**



OLEH :

NAMA : KRISNA BUDI KURNIAWAN  
NIM : 114108930 / 6A  
PRODI : PERHOTELAN D3  
JURUSAN : PERHOTELAN

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

2017

HALAMAN PENGESAHAN



Tugas Akhir

DI DEPARTMENT FOOD & BEVERAGE PRODUCT  
DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT

DI SUSUN OLEH :

KRISNA BUDI KURNIAWAN

114 108 930

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan Perhotelan

Dosen Pembimbing

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, M.M

Dra. Heni Susilowati, MM

NIDN : 0516057102

NIDN : 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN**

**Tugas Akhir**

**DI DEPARTMENT FOOD & BEVERAGE PRODUCT**

**DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT**

Periode 13 September 2016 s/d 13 Maret 2017

**DI SUSUN OLEH :**

**KRISNA BUDI KURNIAWAN**

**114 108 930**

Telah di pertahankankan di depan Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal ...



Penguji

( Dra. Heni Susilowati,.MM )

NIDN : 0505026202

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 tugas akhir di *Department Food and Beverage Product*.

Tugas Akhir ini penulis susun setelah melaksanakan Praktek Kerja Lapangan selama 6 bulan dari tanggal 13 September 2016 sampai 13 Maret 2017 di *Department Food and Beverage Product* Intercontinental Bali Resort. Penyusunan laporan ini di maksudkan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Program Diploma (III) Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis banyak menerima masukan, bantuan, dan bimbingan yang sangat bermanfaat dari berbagai pihak, oleh sebab itu penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan tugas akhir ini, antara lain :

1. Ibu Dra.Heni Susilowati,.MM selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membantu dari awal hingga akhir sehingga laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan sampai akhir.
2. Bapak H.Santosa,Drs.,MM selaku ketua STP AMPTA

3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M.Par, selaku ketua Jurusan Perhotelan yang telah membimbing selama proses belajar di STP AMPTA Yogyakarta.
4. Mr. Michel Chertouh selaku General Manager Intercontinental Bali Resort.
5. Mr. Cristhophe Depuichaffray selaku Executive Chef yang memberikan dukungan dan dorongan yang kuat sehingga penulis dapat menyelesaikan on the job training hingga akhir.
6. Bapak I Wayan Gede Suditha dan Bapak I Nengah Arnita selaku Junior Sous Chef dan Chef De Partie Gardemanger.
7. Bapak I Nyoman Wiji dan Ibu Nyoman Rinen selaku Junior Sous Chef dan Chef De Partie Sunset Bar & Grill Restaurant Kitchen.
8. Staff-staff, Contract Worker, Daily Worker yang bersahabat dan bersabar dalam mengajari penulis dapat menguasai berbagai jenis makanan dan pekerjaannya.
9. Keluarga dan orang tua yang mendukung pembuatan laporan ini.

Yogyakarta, 19 Maret 2017

( Krisna Budi Kurniawan)

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN COVER .....</b>	<b>I</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>II</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>III</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>IV</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>V</b>
 <b>BAB I : PENDAHULUAN</b>	
A. Latang Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	4
 <b>BAB II : LANDASAN TEORI</b>	
A. Gambaran Umum Industri Hotel.....	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Karakteristik Hotel .....	5
3. Jenis Hotel.....	6
4. Klasifikasi Hotel.....	7
B. Gambaran Umum Food & Beverage Product .....	12
1. Pengertian Food & Beverage Product.....	12
2. Klasifikasi Barang dan Bahan Makanan .....	14

C. Kitchen Department .....	15
1. Pengertian Kitchen .....	15
2. Tipe-tipe Kitchen .....	15
3. Hygiene dan Sanitasi.....	16
4. Syarat-syarat Petugas Pengolah Makanan .....	18
5. Peralatan-Peralatan di Kitchen.....	19
6. Pengetahuan Dasar Memasak .....	20

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

A. Deskripsi Hotel Lokasi Praktek Kerja Lapangan.....	21
1. Sejarah Intercontinental Bali Resort .....	21
2. Lokasi dan Fasilitas Intercontinental Bali Resort .....	23
3. Bagan Organisasi.....	37
4. Tugas Pokok Jabatan Intercontinental Bali Resort .....	38
B. Deskripsi Departemen Kitchen di Intercontinental Bali Resort.....	42
1. Seksi-seksi di Kitchen Intercontinental Bali Resort.....	41
a. Main Kitchen.....	42
b. Gardemanger Section .....	42
c. Bakery Section .....	42
d. Pastry Section.....	42
e. Butchery Section .....	42
f. Restaurant Kitchen .....	42
2. Bagan organisasi Kitchen Intercontinental Bali Resort .....	43



3. Tugas Pokok Jabatan.....	44
a. Executive Chef .....	44
b. Executive Sous Chef .....	44
c. Executive Pastry Chef .....	45
d. Chef De Cuisine .....	45
e. Junior Sous Chef .....	46
f. Chef De Partie .....	46
g. Commis .....	47
C. Job Description Departemen Praktek Kerja Lapangan .....	47
1. Gardemanger Section .....	47
2. Sunset Bar & Grill Restaurant Kitchen .....	50
D. Jadwal Kerja.....	52
E. Pelaksanaan Kerja Harian .....	53
F. Analisis Pelaksanaan Kerja .....	57
1. Tugas dan tanggung jawab di masing-masing outlet .....	57
2. Kendala-kendala di masing-masing outlet .....	60

#### **BAB IV : PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	63
B. Saran.....	66

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>67</b>
-----------------------------	-----------

<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>68</b>
----------------------	-----------



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Indonesia memiliki potensi yang sangat besar di bidang pariwisata. Ini bisa dilihat dari indahnya berbagai macam pemandangan alam, kebudayaan, dan sejarah bangsa, festival dan upacara-upacara yang unik, berbagai macam seni lukis dan kerajinan tangan, dan banyaknya tempat yang sangat menarik wisatawan sepanjang tahun ( Yoeti, 2006:1)

Dalam penyelenggaraan pendidikan dan pengajaran di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dalam bidang Perhotelan, pada kenyataannya sering terjadi perbedaan antara teori dan Praktek Kerja Lapangan dalam dunia perhotelan. Praktek Kerja Lapangan adalah sebagai usaha guna meningkatkan pengetahuan mahasiswa / mahasiswi khususnya di bidang yang di tempuhnya sebagai bekal untuk terjun ke dunia kerja. Maka dari itu Mahasiswa / Mahasiswi diwajibkan untuk mengikuti praktek kerja lapangan guna memenuhi syarat kelulusan.

Saat ini, penulis mempunyai kesempatan untuk melakukan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di Hotel. Praktek kerja lapangan mulai terhitung dari tanggal 13 September 2016 sampai dengan 13 Maret 2017.

Hotel yang di pilih sebagai tempat Praktek Kerja Lapangan yang merupakan hotel bintang 4-5. Selain itu tempatnya yang strategis dan juga memiliki fasilitas yang cukup memadai dan bisa bekerja secara baik.

Bagian departemen yang ambil adalah *Food & Beverages Product*, di sini penulis di tempatkan di bagian *Kitchen*. Penulis mengambil bagian tersebut karena ingin mengetahui tugas-tugas pokok seorang chef dan mengetahui cara mengolah makanan yang baik. Secara global dan dasar *Kitchen* merupakan salah satu bagian dari *Food & Beverages Product* yang bertanggung jawab dalam pengolahan makanan dari bahan mentah hingga matang, *Kitchen* juga merupakan tempat dimana untuk mendapatkan kepuasan dari tamu yang menginap di hotel dan mendapatkan *revenue*.

Dalam operasional, banyak kejadian yang sering terjadi di kitchen ketika adanya kesalahpahaman antara *Kitchen* dan Restoran yang sering mengacaukan operasional *Food & Beverages Departemen*, berhubungan dengan penyediaan makanan dan minuman yang sering telat di sajikan karena lamanya operasional *kitchen*, petugas pramusaji yang tidak cekatan dan pesanan tidak sesuai keinginan tamu sehingga tamu akan komplain. Demikian juga *Hygiene* dan Sanitasi tidak terjaga di area *Kitchen* yang kurang diperhatikan para *chef* sehingga kualitas makanan yang akan di sajikan ke tamu tidak sehat dan memberikan suatu penyakit.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, saya membuat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Tugas dan jawab kerja di masing-masing outlet.
  - a. Gardemanger Kitchen
  - b. Sunset Bar & Grill Kitchen
2. Kendala-kendala yang terjadi di masing-masing outlet.
  - a. Gardemanger Kitchen
  - b. Sunset Bar & Grill Kitchen

## **C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

Tujuan diadakannya kegiatan Praktek Kerja Lapangan ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui tanggung jawab kerja, kendala-kendala dan cara mengatasi masalah di area kitchen Intercontinental Bali Resort.
2. Mengetahui langkah-langkah yang benar atas hygiene dan sanitasi di Kitchen demi menjaga kualitas makanan.

#### **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan**

Pada pelaksanaan praktik kerja nyata, semua pihak yang terkait dapat merasakan manfaat-manfaat. Selain pihak kampus yang dapat mencetak mahasiswa dan mahasiswi pariwisata yang profesional yang siap di pakai.

Manfaat di bagi 3 golongan :

1. Manfaat bagi mahasiswa
  - a. Dengan mengikuti Praktek Kerja Lapangan, mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan kemampuan pengetahuan, skill, dan kreatifitasnya.
  - b. Mampu menggunakan kemampuan yang dimiliki untuk mencari pekerjaan setelah menyelesaikan kuliah.
  - c. Sebagai modal awal untuk siap terjun dalam dunia kerja nyata dan melaksanakan kerja sesuai bidang yang di tekuni.
2. Manfaat bagi akademik

Mampu merelevansikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan dunia kerja.
3. Manfaat bagi perusahaan
  - a. Dengan pelaksanaan Praktek Lapangan Kerja, di harapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan dengan institut yang terkait.
  - b. Mampu melihat potensi yang di miliki oleh Mahasiswa / Mahasiswi Praktek Lapangan Kerja. Sehingga kebutuhan sumber daya manusia dapat di tingkatkan.