

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMENT**  
**DI HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA**  
**PERIODE 13 OKTOBER 2016 S/D 13 MARET 2017**



Oleh :

Nama : Nofrizal Pratama  
Nim : 114108936  
Program Studi : Perhotelan

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

**2017**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMENT  
DI HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA  
PERIODE 13 OKTOBER 2016 S/D 13 MARET 2017**



**Diajukan Guna Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Untuk Menyelesaikan Program Diploma III  
Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA  
YOGYAKARTA**

Nama : Nofrizal Pratama  
Nim : 114108936  
Program Studi : Perhotelan

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2017**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMENT  
DI HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA  
PERIODE 13OKTOBER 2016 S/D 13 MARET 2017**

Oleh :

Nama : Nofrizal Pratama

Nim : 114108936

Program Studi : Perhotelan

Telah disetujui oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

**(Hermawan P., S.ST,M.M)**

**(Dr. Hj. Saryani M Si.)**

**NIDN : 0516057102**

**NIDN :0517066001**

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



Disusun Oleh :

Nama : Nofrizal Pratama  
Nim : 114108936  
Program Studi : Perhotelan

Telah Dipertahakankan di Depan Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal 30 Maret 2017

Penguji

**(Dr. Hj. Saryani M Si.)**

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA

**(Dra. SANTOSA. M.M)**

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporan Praktek Kerja Lapangan Ini Penulis Persembahkan Kepada :

1. Keluarga saya yang senantiasa selalu mendukung saya dalam perkuliahan selama ini.
2. Senior cook di Hotel Eastparc Yogyakarta : (Chef) Tri Heru Basuki, (Executive Sous Chef) Pak Endar, (Sous Chef) Pak Taufik, ( Chef De Partie ) Pak Adi, (Demi Chef) Mas Maulana, (Cook Helper 1) Mas Danang, (Cook Helper 2) Mas Bryan dan seluruh staff karyawan di Eastparc Hotel Yogyakarta atas bimbingan dan pembelajarannya selama ini, dan semua pihak yang telah membantu dan mendukung dalam menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan ini saya ucapkan banyak terima kasih.
3. Untuk Almamater STP AMPTA yang telah banyak memberikan pengetahuan baru dan pembelajaran kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini dengan baik.

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan Syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan anugerah Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan ini dengan sangat baik dan memuaskan. Penulisan laporan praktek kerja lapangan ini disusun guna memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan laporan praktek kerja lapangan ini penulis banyak menerima masukan, bantuan dan bimbingan yang bermanfaat dari berbagai pihak oleh sebab itu penulis mengucapkan banyak terimakasih yang sebesar- besarnya kepada semua pihak yang telah banyak membantu dalam menyelesaikan tugas akhir, antarlain :

1. Ibu Dr. Hj. Saryani M Si. Selaku ketua dosen pembimbing laporan tugas akhir praktek kerja lapangan yang telah membantu hingga terselesainya lporan ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST., MM selaku ketua jurusan perhotelan yang telah membimbing dan membantu hingga terselesainya laporan ini hingga akhir.
3. Bapak Wahyudi Eko Sutoro Selaku General Manager Easparc Hotel Yogyakarta yang telah memberikan semangat serta bimbingan selama saya melakukan training di Eastparc Hotel Yogyakarta.

4. Executive Chef yaitu Tri Heru Basuki yang memberikan dorongan kuat kepada penulis dalam hal kedisiplinan dan kerapian serta kegigihan dalam belajar.
5. Executive Sous Chef yaitu Pak Endar, Sous Chef yaitu Pak Taufik, Chef De Partie yaitu Pak Adi, Demi Chef yaitu Mas Maulana, Cook Helper 1 yaitu Mas Danang, Cook Helper 2 yaitu Mas Bryan dan seluruh staff karyawan di Eastparc Hotel Yogyakarta.
6. Teman – teman sesama trainee dari Food And Beverage Product yang memberikan kehangatan dalam pergaulan antara departemen.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan praktek kerja lapangan ini sehingga diperlukan saran dan kritik yang membangun dan diharapkan dapat berguna untuk diperbaiki di masa mendatang. Akhir kata segala puji dan syukur kepada ALLAH SWT penulis ucapkan semoga laporan praktek kerja lapangan ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, Maret 2017

(Penulis)

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB. I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan .....	3
D. Maanfaat .....	4
<b>BAB. II LANDASAN TEORI</b>	
A. Pengertian Hotel .....	5
B. Sejarah Hotel .....	7
C. Klasifikasi Hotel Bintang .....	9
1. Hotel Bintang Satu .....	9
2. Hotel Bintang Dua .....	9
3. Hotel Bintang Tiga .....	10
4. Hotel Bintang Empat .....	11
5. Hotel Bintang Lima .....	12
D. Pengertian Food And Beverage Departement.....	13
E. Section Pada Food And Beverage Product .....	14
F. Tugas Dan Tanggung Jawab Organisai Kitchen.....	15
G. Pengertian Supplier ( Vendor ) .....	17
H. Pertimbangan Dalam Memilih Supplier .....	18
I. Hubungan F & B Product Departement dengan Suplier.....	20
J. Kesalahan Yang Biasanya Dilakukan Oleh Supplier.....	20
K. Langkah Management Dalam Mengatasi Supplier.....	21
<b>BAB. III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA</b>	
A. Deskripsi Hotel Eastparc Yogyakarta .....	23
B. Gambaran Hotel Eastparc Yogyakarta .....	25
C. Eastparc Hotel Yogyakarta Memiliki 2 Gedung.....	28
D. Visi Dan Misi Eastparc Hotel Yogyakarta.....	30
E. Food Product Eastparc Hotel Yogyakarta.....	30



F. Banquet Kitchen Pada Hotel Eastparc Yogyakarta .....	32
G. Job Deskripsi Objek PKL .....	33
H. Jadwal Kerja .....	34
I. Pelaksanaan Kerja Harian .....	34
J. Analisis Pelaksanaan Kerja .....	36
K. Keunggulan Banquet Kitchen Eastparc Hotel Yogyakarta....	37
L. Kelemahan Banquet Kitchen Eastparc Hotel Yogyakarta ....	38
 <b>BAB. IV PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	39
B. Saran .....	40
 <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	 <b>41</b>
 <b>LAMPIRAN .....</b>	 <b>42</b>

## BAB. I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Hotel adalah suatu bentuk bangunan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan makan dan minum serta fasilitas lainnya, jaminan semua pelayanan ditunjukkan bagi wisatawan manapun, baik wisatawan luar negeri ataupun wisatawan dalam negeri, baik mereka menginap di hotel tersebut atau mereka yang hanya menggunakan fasilitas yang dimiliki hotel. Hotel memiliki berbagai macam departemen. Adapun departemen yang ada di hotel yaitu *front office department, food and beverage department, housekeeping department, accounting department, HRD department, engineering department, marketing department, purchasing department* dan *security department*. Salah satu *section* yang ada di bagian *food and beverage product* yaitu *Banquet Kitchen*.

Food and beverage product departemen merupakan salah satu departemen yang ada di hotel yang memiliki tanggung jawab besar atas segala jenis pesanan makanan maupun minuman tamu. Selain itu food and beverage product departemen merupakan salah satu departemen yang banyak menghasilkan profit untuk hotel baik itu melalui room service, restaurant, maupun dari acara meeting ataupun event yang berlangsung di

hotel. Selain menyiapkan makanan food and beverage product departement juga harus bertanggung jawab atas kebersihan semua produk yang dihasilkan, serta memastikan produk tersebut layak di sajikan kepada tamu.

Makanan dan minuman merupakan komponen penting dalam diadakannya sebuah acara, apalagi apabila acara – acara tersebut sekelas pernikahan atau pun acara seminar yang pastinya memerlukan waktu lama serta hidangan makanan yang lezat sebagai pelengkap dalam acara tersebut. Untuk itu Banquet Kitchen di tuntut untuk menyediakan tepat pada waktunya dan juga memastikan makanan tersebut layak untuk di konsumsi, bersih serta memiliki citarasa yang lezat pula.

Namun dalam persiapannya tak jarang ditemui banyak kendala dalam proses pembuatan makanan tersebut mulai dari bahan - bahan utama masakan maupun alat serta masalah teknis lain yang tentunya akan sangat mengganggu dalam proses produksi masakan. Seperti halnya para suplayer mengirimkan sayuran dan bahan – bahan lain tidak sesuai waktu yang di harapkan, belum lagi masalah kualitas bahan – bahan yang kurang baik sehingga diperlukan penanganan khusus pada saat produksi, dan juga keterbatasan peralatan yang menyebabkan keterlambatan dalam menghidangkan masakan kepada konsumen yang terkadang menyebabkan terjadinya komplain dari konsumen. Karena itu penulis mengangkat masalah - masalah tersebut kedalam rumusan masalah yang akan dibuat.



## **B. Rumusan Masalah**

Dari latar belakang diatas maka penulis dapat merumuskan rumusan masalah antara lain :

1. Apa faktor utama yang menyebabkan suplayer lalai terlambat dalam hal pengiriman bahan baku sehingga menimbulkan gangguan pada saat proses produksi berlangsung?
2. Bagaimana langkah yang harus dilakukan manajemen agar para suplayer dapat mengirim bahan baku sesuai dengan waktu yang diinginkan?

## **C. Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan penulis, maka dari itu penulis memiliki tujuan antara lain:

1. Mengetahui penyebab suplayer terlambat dalam mengantarkan bahan baku produksi.
2. Mengetahui langkah manajemen dalam mengatasi permasalahan dengan suplayer tersebut.

## **D. Manfaat**

Manfaat yang akan diperoleh dari pembahasan ini antara lain :

1. Manfaat teoritis

Sebagai bahan acuan mengajar yang relevan dan bermanfaat bagi pelajar yang menggeluti dunia kepariwisataan *khususnya food and beverage departement* yang didalamnya tak lepas dari aspek akomodasi.

## 2. Manfaat Praktis

### a. Hotelier

Sebagai bahan pertimbangan dalam pemecahan masalah yang dihadapi saat bekerja khususnya *food and beverage departement*

### b. Penulis

Sebagai tambahan wawasan untuk saya sebagai kegiatan penelitian selanjutnya dan juga sebagai syarat untuk dapat menempuh ujian akhir.