

LAPORAN TUGAS AKHIR
DIHOTEL NISSHINKAN MANZA JEPANG
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

Periode 8 April s/d 8 Juli 2016



Disusun Oleh :

Nama : RachmaditoMahendarPramestu

NIM : 114109018

Prodi : Diploma III

Jurusan : Perhotelan

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2017

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI HOTEL NISSHINKAN MANZA JEPANG
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

Periode 8 April s/d 8 Juli 2016

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



Disusun Oleh :

Nama : RachmaditoMahendarPramestu

NIM : 114109018

Prodi : Diploma III

Jurusan : Perhotelan

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2017

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
DI HOTEL NISSHINKAN MANZA JEPANG
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT**

Periode 8 April s/d 8 Juli 2016

Oleh :

Nama : RachmaditoMahendarPramestu

NIM : 114109018

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan,

Dosen Pembimbing,

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., M.M)(Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., M.M)

NIDN.0516057102

NIDN. 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI HOTEL NISSHINKAN MANZA JEPANG
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT**

Periode 8 April s/d 8 Juli 2016



Oleh :

Nama : RachmaditoMahendarPramestu

NIM : 114109018

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 15 April 2017

Penguji,

(HermawanPrasetyanto, S.,Sos.,S.ST.,MM)

NIDN. 0516057102

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA

(Drs, Santosa,MM)

NIDN. 0519045901

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan atas kehadiran Allah SWT Sang Pencipta alam semesta, manusia dan kehidupan serta seperangkat aturan-NYA, karena berkat limpahan rahmat, taufik, hidayah serta inayah-Nya, sehingga dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang sederhana ini pada waktunya.

Maksud dan tujuan penulisan laporan tugas ini tidaklah lain untuk memenuhi kelancaran Ujian Kompetensi yang akan diselenggarakan.

Demikian pengantar yang dapat saya sampaikan, saya pun sadar bahwasanya saya hanyalah seorang yang tidak luput dari kesalahan dan kekurangan, sedangkan kesempurnaan hanyalah milik Allah hingga dalam penulisan penyusunannya masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang konstruktif akan senantiasa menjadi koreksi bagi penyusun nanti dalam upaya evaluasi diri.

Dengan terselesaikannya Laporan Praktek Kerja Lapangan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada:

1. Bapak Drs. Santosa, MM, selaku ketua STP AMPTA
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., M.Mpar, sebagai ketua jurusan STP AMPTA sekaligus pembimbing penulisan.
3. Kazumasa Kuroiwa, General Manager Hotel NisshinkanManza Jepang selaku penanggung jawab *trainee program* di Jepang.
4. Atsushi Asano, F&B Manager Hotel NisshinkanManza Jepang.
5. Arimoto, Executive Chef Hotel NisshinkanManza Jepang yang selalunya membimbing dan mengajarkan hal yang baru mengenai masakan Jepang.

Saya selaku penulis menyadari bahwa hasil penulis laporan tugas akhir saya ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu saya mohon bantuan pembaca untuk memberikan saran atau kritik yang sifatnya dapat membangun, dan dapat menciptakan kesempurnaan laporan Tugas Akhir ini.

Yogyakarta, 8 April 2017

Rachmadito Mahendar Pramestu

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan PraktekKerjaLapangan	3
D. Manfaat PraktekKerjaLapangan	4

BAB II LANDASAN TEORI

A. Gambaran Umum Hotel.....	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Jenis Hotel.....	6
B. Gambaran Umum Food And Beverage Department.....	8

BAB III PELAKSANAAN ON THE JOB TRAINING

A. Gambaran Umum Manza Onsen Hotel	
1. Sejarah Manza Onsen Hotel.....	9
2. Fasilitas Hotel	10
3. Bagan organisasi	17
a. Tugas pokok jabatan	17
4. Gambaran Umum Food And Beverage Department di Manza Onsen Hotel.....	20
5. Bagan Organisasi	21
6. Tugas Pokok Jabatan.....	21
7. Jadwal Kerja.....	22
8. Pelaksanaan Kerja Harian	23
9. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	24

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	25
B. Saran	25

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

1. Surat Pengantar PKL (Wajib)
2. Sertifikat PKL/Surat Keterangan telah Mengikuti PKL dari Hotel
3. Sertifikat Kopentesi/Surat Keterangan Uji Kompetensi dari LPM

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

On the Job Training merupakan salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa jurusan Perhotelan maupun Administrasi Hotel yang dilaksanakan pada departemen di salah sebuah hotel. *On the Job Training* adalah suatu proses yang terorganisasi untuk melatih dan meningkatkan keterampilan, pengetahuan, pengalaman kerja dan sikap seseorang yang akan bekerja.

On the Job training dilaksanakan untuk menerapkan ilmu yang telah diberikan secara teoritis di kampus dan agar dipraktikkan dalam dunia kerja sebenarnya. Mahasiswa dapat membandingkan antara teori dan kenyataan di lapangan. Adanya mata kuliah ini akan menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa tentang dunia kerja yang akan mereka kerjakan nantinya. Dengan melihat dan mempraktekkan secara langsung sistem kerja tempat mahasiswa training, membuat mahasiswa lebih mengerti dan memahami apa yang harus mereka kerjakan.

Program *On the Job Training* adalah modal bagi para lulusan untuk mengembangkan pengetahuan dan pengalaman dibidang yang diinginkan saat bekerja kelak. Ini juga bisa menjadi nilai tambah mahasiswa saat akan mencari pekerjaan, karena sudah memiliki pengalaman sebelumnya.

Setelah beberapa pertimbangan, Penulis ditugaskan untuk melaksanakan program *On the Job Training* di Nisshinkan Manza Hotel yang terletak di Tsumagoi-mura, Agatsuma-Gun, Gunma, Jepang dan mengambil *Food and Beverage Product* sebagai tempat *training*. *Food and Beverage Product* merupakan departemen yang mendukung pendapatan hotel. Penulis memilih *Food and Beverage Product* sebagai tempat belajar karena penulis ingin merasakan bekerja dengan sistem kerja orang Jepang di bagian operasionalnya. Disini penulis akan menjelaskan tugas dan tanggung jawab sesuai yang dilaksanakan dalam *training* di *Food and Beverage Product*.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, rumusan masalah dalam laporan ini adalah

1. Apakah *Food and Beverage Department* itu?
2. Apa saja tugas dan tanggung jawab *Food and Beverage Department*?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Tujuan penulis dari laporan ini adalah

1. Untuk mengetahui pengertian *Food and Beverage Department*.
2. Untuk mengetahui tugas dan tanggung jawab *Food and Beverage Department*.

D. MANFAATON *THE JOB TRAINING*

Manfaat *On the Job Training* ini adalah :

1. Bagi Hotel

- a) Sebagai salah satu media promosi hotel.
- b) Dapat berbagi ilmu pengetahuan dan pengalaman bagi mahasiswa yang melaksanakan *On the Job Training*.
- c) Mendapatkan evaluasi dalam menjalankan operasional hotel.

2. Bagi Lembaga

- a) Terlaksananya program lembaga sesuai dengan kurikulum yang berlaku.
- b) Sebagai tolak ukur seberapa besar mahasiswa dapat mengaplikasikan teori maupun praktek yang telah diberikan oleh pihak lembaga.
- c) Kesempatan bagi pihak lembaga untuk menunjukkan kualitas lembaga pada Dunia Pariwisata melalui mahasiswa yang melakukan *On the Job Training*.

3. Bagi Mahasiswa

- a) Sebagai salah satu syarat untuk melaksanakan skripsi di STP AMPTA Yogyakarta.
- b) Menambah pengalaman dan pengetahuan mahasiswa untuk mempersiapkan diri masuk dalam dunia kerja.
- c) Mengaplikasikan secara langsung praktek dan teori yang diberikan oleh lembaga.