

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DI  
COLD KITCHEN  
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT SECTION  
HOTEL GRAND QUALITY YOGYAKARTA**

**Periode 1 September 2016 – 1 Maret 2017**



**OLEH**

**NAMA : RATNA DILA OKTORA  
NIM : 114108979  
PRODI : DIPLOMA III  
JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA  
2017**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**DI**  
**COLD KITCHEN**  
**FOOD AND BEVERAGE PRODUCT SECTION**  
**HOTEL GRAND QUALITY YOGYAKARTA**

**Periode 1 September 2016 – 1 Maret 2017**

**Diajukan Guna Memenuhi Syarat Untuk Menyelesaikan Program Diploma III**  
**Perhotelan Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



**OLEH**

**NAMA : RATNA DILA OKTORA**  
**NIM : 114108979**  
**PRODI : DIPLOMA III**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**

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

**2017**

# HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DI  
COLD KITCHEN  
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT SECTION  
GRAND QUALITY HOTEL YOGYAKARTA**

Oleh:

NAMA : Ratna Dila Oktora

NIM : 114108979

JURUSAN : DIII PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan,

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, MM.)

(Dra. Sri Larasati, MM.)

NIDN: 0516057102

NIDN: 0511095401

**BERITA ACARA UJIAN**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DI  
COLD KITCHEN  
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT SECTION  
HOTEL GRAND QUALITY YOGYAKARTA  
Periode 1 September 2016 – 1 Maret 2017**



**OLEH**

**NAMA : RATNA DILA OKTORA**

**NIM : 114108979**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan di depan penguji**

**Dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal, 12 April 2017**

**Penguji,**

**(Dra. Sri Larasati,MM)**

**NIDN : 0511095401**

**Mengetahui,**

**Ketua STP AMPTA**

**(Drs. H. Santosa, MM)**

**NIDN: 0519045901**

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporantugasakhirinisayapersembahkankepada :

1. Kedua orang tuasayaKusnadidanAndiAswita yang selalumendukungdanmembersemangatdalamperkuliahsaya hinggamenyelesaikanlaporanini.
2. Saudara – saudarasaya yang selalumembermotivasisertanasehat.
3. Teman – temanperkuliahsaya (Renny Aulia Haya, Nurfaida Tri Oktaviani, RisbudiAndini, Ghita Dyannisa, danseluruhkeluargabesar PH B) yang sudahmemberikankehangatanselama 3 tahunini.
4. AryoHarpanaBudiawan yang selaluadansabarmembantudariawal training hinggapembuatanlaporaniniselesai.
5. Keluargabesar Team Culinary Club yang sudahmengajarkanbanyakhaltentangberbagaimakanan.
6. Sahabattercinta (EstyKartika S, TikaPratiwi K) yang selaluadadanmembersemangat.
7. PembacasetiaWattpadsaya yang mendoakansertamemberisemangatsayadalammenyelesaikanlaporantugasakhiri ni.

## KATA PENGANTAR

PujidansyukursayapanjatkankepadaTuhan Yang  
MahaEsaatassegalaberkatdanrahmat-Nya sehinggapenyusunanlaporan On the Job  
Training dapatterlaksanadenganbaik. Pelaksanaan On the Job Training  
tersebutberlangsungselama 6 bulan, sejak 01 September 2016 sampaidengantanggal  
01 maret 2017, yang bertempat di Grand Quality Hotel Yogyakarta.  
Maksuddaripenyusunantugasakhiriniadalahuntukmemenuhipersyaratandalammenyele  
saikanstudiakhir program Diploma jurusanPerhotelanSekolahTinggiPariwisata  
Yogyakarta.

Dalampembuatanlaporanini, tidakluputdaripihak-pihaklain,  
untukitusayainginmengucapkanterimakasihkepada:

1. Dra. Sri Larasati, MM.  
selakuDosenPembimbingPenyusunanLaporanPraktekKerjaLapangan.
2. HermawanPrasetyanto, S.ST.,MM. selakuketuajurusanperhotelan.
3. Drs. Santosa, MM. selakuketua STP AMPTA YOGYAKARTA.
4. Dra. HeniSusilowati, MM. selakudosenpembimbingkelas.
5. Seluruhdosendan staff STP AMPTA.

6. Seluruh staff dan karyawan Grand Quality Hotel khususnya bagian Pantry yang bersedia memberikan bimbingan serta membagi ilmunya.
7. Seluruh sesama Trainee di F&B departemen yang selalu memberikan kehangatan selama menjalani Praktek Kerja Lapangan.

Dalam penulisan laporan tugas akhir ini tentu masih banyak kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran oleh pembaca agar tulisan ini dapat diperbaiki dan kualitasnya lebih di tingkatkan di kemudian hari supaya menjadi laporan yang lebih baik lagi. Akhir kata, semoga laporan ini dapat berguna dan bermanfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, 18 Maret 2017

Ratna Dila Oktora

## DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
BAB I : PENDAHULUAN	
A. LatarBelakangPraktekKerjaLapangan.....	1
B. RumusanMasalah .....	3
C. TujuanPraktekKerjaLapangan.....	4



	D. ManfaatPraktekKerjaLapangan.....	4
BAB II	: LANDASAN TEORI	
	A. GambarUmum Hotel .....	5
	1. Pengertian Hotel .....	5
	2. Karakteristik Hotel.....	6
	3. KlasifikasiHotel .....	7
	B. GambaranUmum <i>Food and Beverage Departement</i> .....	17
	1. Pengertian <i>Food and Beverage Departement</i> .....	17
	C. TugasTanggungJawabDepartemen.....	27
BAB III	: PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	
	A. GambaranUmum Hotel Grand Quality Yogyakarta.....	32
	1. Hotel Grand Quality Yogyakarta.....	32
	2. SejarahHotel Grand Quality Yogyakarta.....	35
	3. Fasilitas Hotel Grand Quality Yogyakarta .....	39
	4. StrukturOrganisasi Hotel Grand Quality Yogyakarta.....	40
	B. GambaranUmum Food and Beverage Product Departement – Pantry (Cold Kitchen) Section .....	41
	C. Job Describtion Objek Praktek Kerja Lapangan .....	44
	1. JadwalKerja .....	44
	2. PelaksanaanKerja.....	45

3. Analisis Pelaksanaan PKL .....	46
BAB IV : PENUTUP	
A. Kesimpulan .....	49
B. Saran .....	50
DAFTAR PUSTAKA .....	53
LAMPIRAN	

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 .....	19
Gambar 2.2 .....	19
Gambar 2.3 .....	20
Gambar 2.4 .....	21
Gambar 2.5 .....	21
Gambar 2.6 .....	22
Gambar 2.7 .....	23
Gambar 2.8 .....	23
Gambar 2.9 .....	24

## **DAFTAR LAMPIRAN**

1. SuratPengantarPraktekKerjaLapangan
2. Sertifikat PKL/SuratKeterangantelahMengikuti PKL dari Hotel
3. SertifikatKopentesi/SuratKeteranganUjiKompetensidari LPM

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Pada zaman modern ini, telah banyak terjadi perubahan yang sangat besar pada tingkat diluar kebiasaan masyarakat untuk bepergian jauh ke suatu tempat dalam beberapa hari baik untuk keperluan bisnis maupun rekreasi.

Perkembangan pariwisata di dunia telah mengalami berbagai perubahan baik dari segi bentuk dan sifat kegiatan pariwisata serta menjadikannya sebagai salah satu industri yang mampu menyediakan pertumbuhan ekonomi yang cepat mengaktifkan sektor lain di negara yang memiliki potensi wisata.

Industri pariwisata di Indonesia sudah berkembang cukup pesat, hal ini dibuktikan dengan semakin banyaknya wisatawan domestik maupun mancanegara yang berkunjung ke Indonesia dari tahun ke tahun. Oleh karena itu, diperlukan komoditas sebagai tempat beristirahat, makan, minum dan menikmati fasilitas yang tidak disediakan di tempat wisata dan tempat lain. Dan industri perhotelan menjadi pilihan para wisatawan untuk bersinggah dalam beberapa waktu.

Sebuah hotel memiliki beberapa departemen yang mempunyai tugas dan fungsinya masing – masing. Akan tetapi beberapa departemen tersebut saling berkaitan satu sama lain

dalam memberikan pelayanan yang baik untuk wisatawan yang menginap di hotel tersebut. Adapun beberapa department yang ada di hotel yaitu meliputi *front office department, housekeeping department, food and beverage department, engineering department, marketing department, accounting department, dan security department.*

Pada saat menginap, mereka akan merasa lapar dan tergugah untuk mencoba hidangan makanan yang ada di hotel tersebut. Dan *Food and Beverage Product Department* bertugas mengolah bahan mentah yang menjadi hidangan makanan yang mampu memuaskan jasmanita tersebut. Makanan dan minuman yang dihasilkan *Food and Beverage Product Department* banyak jenis dan macam ragamnya. Oleh karena itu *Food and Beverage Product Department* dibagi menjadi beberapa *section* yang masing – masing memiliki tugas dan tanggung jawab sendiri sesuai jenis bidang pekerjaannya. Salah satunya adalah *Pantry section* atau *Cold Kitchen* yang merupakan tempat pengolahan bahan – bahan makanan yang membuat hidangan pembuka (*cold appetizer*) dan juga membuat *cold sauces* seperti *mayonnaise, thousand island, callipso,* dll. Outlet ini juga menangani pengolahan buah – buahan untuk dekorasi maupun hidangan pembuka dan penutupserta pembuatan dan penyediaan berbagai macam jus.

Dalam mengolah berbagai macam hidangan pembuka seperti salad, *sandwich* dan juga berbagai macam jus, Pantry section perlu memperhatikan kualitas dan kuantitas serta kecepatan dan ketepatan dalam pengolahan hidangan itu sendiri ketika dihidangkan untuk tamu.

Dalam menciptakan hal tersebut, semua pegawai terlibat mulai dari *Chef de Partie*, *Cook Helper*, *Daily Workers* serta *Trainee*.

Untuk meningkatkan kualitas pelayanan dalam menyajikan makanan tersebut, di perlukan adanya pemilihan bahan dasar yang tepat, peralatan yang memadai, proses pembuatan produk yang sesuai dengan resep serta keterampilan pegawai *Pantry section* yang handal. Sedangkan untuk meningkatkan kuantitas produk cold kitchen tersebut, diperlukan adanya penambahan jumlah bahan baku produksi, memilih dan merekrut pegawai dengan *skill* yang baik, meningkatkan manajemen waktu, serta meningkatkan variasi produk.

Namun kualitas pelayanan dalam mengolah dan menyajikan hidangan *cold kitchen* di hotel tidak selalu baik. Yang menyebabkan tidak baiknya adalah kesalahan dalam proses pembuatan produk, kesalahan dalam pemilihan dan penggunaan bahan baku, peralatan yang kurang memadai, prepare bahan makanan yang belum lengkap, *misscommunication*, serta kinerja pegawai yang belum terampil.

## **B. Rumusan Masalah**

Dalam melaksanakan praktek kerja lapangan, penulis menyimpulkan beberapa hal yang menjadi rumusan masalah sebagai berikut:  
 Bagaimana upaya Cold Kitchen/Pantry dalam mengolah dan menyajikan produk untuk menjaga kualitas produk di Hotel GQ Yogyakarta?

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

Dalam melaksanakan praktek kerja lapangan, penulis memiliki tujuan antara lain sebagai berikut :

Untuk mengetahui upaya apa saja yang dilakukan cold kitchen dalam menjaga kualitas pelayanan dan pengolahan dan penyajian produk di hotel GQ Yogyakarta.

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

Selain mempunyai tujuan-tujuan, praktek kerja lapangan juga mempunyai manfaat-manfaat yang berguna bagi mahasiswa maupun bagi Instansi tempat PKL, antara lain :

1. Bagi mahasiswa :
  - a) Memberikan gambaran yang jelas tentang dunia kerja yang sesungguhnya.

- b) Sebagai perbandingan antar teori yang didapat selama perkuliahan dengan kenyataan yang ada di dunia kerja.
  - c) Untuk mengetahui proses-proses kerja yang terdapat di perusahaan. Proses kerja yang dimaksud adalah bagaimana hasil produk, tenaga kerja, kedisiplinan dan keselamatan kerja.
  - d) Dapat memperoleh kemudahan dalam mencari kerja kelaksana setelah lulus kuliah.
  - e) Menambah wawasan mahasiswa tentang dunia kerja.
  - f) Menambah dan meningkatkan keterampilan serta keahlian di bidang praktek.
2. Bagi Perusahaan :
- a.) Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk membuat perencanaan dan kebijakan yang tepat dimasa yang akan datang dalam membantumeringankan tugas yang ada di perusahaan.
  - b.) Diharapkan dengan adanya praktek kerja lapangan ini, Kampus dapat membinahubungan baik dan kerjasamadengan perusahaan atau hotel dimana para mahasiswa melaksanakan Praktek Kerja Lapangan.
  - c.) Perusahaan akan mendapat bantuan tenaga dari mahasiswa-mahasiswa yang melakukan praktek.
3. Bagi STP AMPTA :
- a) Terjalinnya kerjasama antara Universitas dengan perusahaan.
  - b) Universitas akan dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman kerja lapangan.



c) Dapat dikenal di dunia industry apabila mahasiswa yang melakukan Praktek Kerja Lapangan terampil, berkualitas dan baik.