

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

Periode 1 September 2016 – 1 Maret 2017



OLEH

NAMA : RENNY AULIA HAYA DEWANTO
NIM : 114108980
PRODI : DIPLOMA III
JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2017

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

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



OLEH

NAMA : RENNY AULIA HAYA DEWANTO
NIM : 114108980
PRODI : DIPLOMA III
JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2017

LEMBAR PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

Periode 1 September 2016 – 1 Maret 2017

OLEH

NAMA : RENNY AULIA HAYA DEWANTO
NIM : 114108980
PRODI : DIPLOMA III
JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, SST., M.M)

(Saptin Dwi Seyto H. M.Pd)

NIDN : 0516057102

NIDN : 0527048702

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
Periode 1 September 2016 – 1 Maret 2017**



OLEH

**NAMA : RENNY AULIA HAYA DEWANTO
NIM : 114108980
PRODI : DIPLOMA III
JURUSAN : PERHOTELAN**

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal

7 APRIL 2017

Penguji

(Saptin Dwi Seyto H. M.Pd)

NIDN : 0527048702

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. H. Santosa, MM)

NIDN :0519045901

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya maka penulis dapat menyelesaikan laporan On The Job Training di GQ Hotel Yogyakarta (*Hotel Grand Quality Yogyakarta*) selama 6 bulan mulai tanggal 01 September 2016 sampai dengan 01 Maret 2017 di bagian *Food and Beverage Product*.

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md.Par) Jurusan Perhotelan Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata “AMPTA” Yogyakarta.

Dalam penyusunan laporan On The Job Training ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, dorongan, doa dan bantuan dari berbagai pihak. Dengan mengingat hal tersebut pada kesempatan ini penulis dengan segala kerendahan hati dan keikhlasan hati mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada :

1. Allah SWT yang telah memberkati dan memberikan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto S.ST. S.SoS, M.M selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Drs. H. Santosa, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
4. Ibu Saptin Dwi Seyto H. M.Pd selaku pembimbing Tugas Akhir yang telah tulus ikhlas membimbing dan memberi saran kepada penulis hingga terwujudnya Tugas Akhir ini.
5. Seluruh dosen dan staff AMPTA Yogyakarta
6. Seluruh pihak manajemen GQ Hotel Yogyakarta
7. Bapak Sartono selaku Head Chef di Dim Sum Kitchen GQ Hotel Yogyakarta
8. Seluruh Staff Dim Sum Kitchen GQ Hotel Yogyakarta

Meskipun penulis telah bersungguh-sungguh dalam mengerjakan penulisan laporan, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dan kesalahan dalam penyusunan laporan ini, karena memang masih sangat terbatas kemampuan, pengetahuan, dan ketrampilan penulis. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan sebagai bahan masukan untuk perbaikan pada penulisan dimasa yang akan datang.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pembaca yang budiman. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak serta dapat dipergunakan sebagai pengetahuan yang menambah wawasan, khususnya di bidang Food & Beverage Product.

Yogyakarta, Maret 2017

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
BERITA ACARA UJIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
BAB I : PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	4
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	4
BAB II : LANDASAN TEORI	7
A. Gambaran Umum Perusahaan Hotel	7
B. Gambaran Umum Department di Hotel	14
BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA	19
A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL	19
B. Deskripsi Departement Tempat PKL	31
C. Job Description	33
D. Jadwal Kerja	38
E. Pelaksanaan Kerja Harian	38
F. Analisis Pelaksanaan Kerja	44
BAB IV : PENUTUP	56
A. Kesimpulan	56
B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	60

LAMPIRAN

- 1) Surat Pengantar Job Training
- 2) Sertifikat PKL/Surat Keterangan telah Mengikuti PKL dari Hotel
- 3) Trainee Evaluation Report
- 4) Foto-foto

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Yogyakarta merupakan salah satu kota tujuan wisata di Indonesia, dengan keanekaragaman budaya, seni, dan wisata alamnya menjadikan Yogyakarta sebagai salah satu kota wisata favorit bagi wisatawan. Sebagai kawasan yang menjadi andalan pariwisata Indonesia, Yogyakarta memiliki berbagai fasilitas dan sarana pendukung yang cukup memadai, salah satu akses wisatawan mancanegara berkunjung ke Yogyakarta yaitu Bandara Internasional Adisucipto yang statusnya telah menjadi Bandara Internasional sejak tahun 2004.

Keberadaan Bandara Internasional Adisucipto ini memberikan kemudahan dan akses bagi wisatawan dari berbagai daerah dan berbagai negara untuk mengunjungi Jogja dan sekitarnya. Sejumlah tempat wisata di Yogyakarta memang sudah begitu populer, baik dikalangan wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara. Dengan semakin dikenalnya kota Yogyakarta sebagai tujuan wisata, berkembang pula berbagai akomodasi berupa hotel, penginapan atau homestay yang tersebar hampir di seluruh pelosok kota Yogyakarta.

Di bidang industri, perhotelan adalah industri yang menawarkan sebuah penginapan dan biaya dilengkapi dengan fasilitas pendukung untuk menjadi daya tarik tersendiri. Hotel berdiri dan berkembang di Yogyakarta

dengan berbagai variasi bentuk, sehingga menjadi ciri khas masing-masing hotel tersebut. Di dalam sebuah hotel terdapat beberapa *department*, salah satunya *Food & Beverages Department*.

Food and beverages Department adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut. Dalam menjalankan tugasnya *Food and Beverage Department* mempunyai dua bagian yaitu *F&B Product* dan *F&B Service*, kedua bagian tersebut saling bergantung satu sama lain dan saling berkerjasama. *F&B Product* memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel, tugas *F&B Product* adalah mengolah suatu bahan makanan menjadi satu hidangan yang dapat dinikmati oleh tamu.

Dalam memenuhi kebutuhan tersebut pihak hotel akan menyajikan hidangan makanan dan minuman dengan baik serta penuh kreasi dimana tamu akan merasa puas dalam menikmati makanan dan minuman di hotel. *Food and beverage Product* merupakan salah satu departement yang menghasilkan profit terbesar, setelah penjualan kamar. Di dalam sebuah hotel berbintang, pasti memiliki restaurant dan beberapa diantaranya memiliki konsep *Chinese restaurant*. *Restaurant* juga menjadi salah satu pendukung dalam meningkatkan pendapatan hotel. Dalam bisnis hotel, *restaurant* adalah suatu tempat atau bangunan yang di organisasi secara

komersial, untuk menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamu, baik berupa makan maupun minum.

Dim Sum merupakan jenis masakan cina yang merupakan makanan ringan yang dihidang bersama teh cina. *Dim sum* yang tipikal mengandung berbagai jenis variasi pau, dimana bahan – bahan tersebut dari daging seperti sapi, ayam, udang, dan sayur – sayuran. Menu ini sangat diminati sekali oleh para tamu. Dalam menyajikan suatu hidangan kepada tamu tentunya harus teliti dalam memilih bahan-bahan yang akan digunakan untuk membuat suatu masakan dan dihias dengan se-menarik mungkin, selain itu kebersihan makanan juga harus di jaga agar tamu merasa puas menikmati hidangan yang akan di santapnya.

Namun untuk lebih meningkatkan penjualan *Dim sum* di GQ Hotel Yogyakarta, seorang chef dituntut untuk membuat variasi menu agar tamu tertarik untuk mencoba berbagai variasi menu yang tidak ada di hotel-hotel lain sehingga menambah *profit* hotel. Di balik dari kepuasan tamu dalam menikmati makanan di hotel, ada seorang chef handal yang mengerti kebutuhan tamu akan makanan.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik melakukan pembahasan mengenai “Bagaimana upaya yang dilakukan seorang Chef dalam meningkatkan penjualan DimSum di GQ Hotel Yogyakarta”

B. Rumusan Masalah

Food and Beverage Department merupakan bagian yang memproduksi, menyajikan dan menjual makanan serta minuman. Bagian ini merupakan sumber pendapatan hotel, jika dikelola secara profesional maka akan mendatangkan keuntungan yang tidak sedikit bagi hotel, maka dari itu saya akan mengangkat suatu pokok permasalahan tentang:

1. Bagaimana upaya yang dilakukan seorang Chef dalam meningkatkan penjualan DimSum di GQ Hotel Yogyakarta ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL)

On the Job Training yang dilakukan oleh mahasiswa bertujuan untuk menambah ilmu dan pengalaman di dunia kerja sebelum terjun ke bidang yang sesungguhnya serta memupuk rasa tanggung jawab yang besar terhadap suatu pekerjaan. Adapun tujuan penulisan dari laporan ini adalah :

1. Ingin mengetahui upaya yang dilakukan seorang Chef dalam meningkatkan penjualan DimSum di GQ Hotel Yogyakarta

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a) Mahasiswa mendapatkan keterampilan untuk melaksanakan program kerja pada perusahaan maupun instansi pemerintahan.

- b) Melalui praktek kerja lapangan mahasiswa mendapatkan bentuk pengalaman nyata serta permasalahan yang dihadapi dunia kerja . Selain itu, mahasiswa akan menumbuhkan rasa tanggung jawab profesi di dalam dirinya melalui praktek kerja lapangan.
- c) Mampu menggunakan pengalaman kerja untuk mendapatkan kesempatan kerja yang diinginkan setelah menyelesaikan atau tamat kuliah.
- d) Menambah wawasan, cakrawala, pengetahuan dan pengalaman kerja sebelum terjun ke bidang yang sesungguhnya.
- e) Dapat mempersiapkan langkah-langkah yang diperlukan untuk menyesuaikan diri agar tanggap dan peka dalam menghadapi masalah di lingkungan kerjanya di masa mendatang.
- f) Memperdalam dan meningkatkan kualitas ketampilan dan kreativitas.

2. Bagi Instansi tempat PKL

- a) Merupakan sarana penghubung kerjasama antara instansi atau perusahaan dengan lembaga perguruan tinggi mengenai pengembangan R & D (*Research and Development*), khususnya bagi mahasiswa Jurusan perhotelan
- b) Memperoleh bantuan tenaga dan pemikiran yang dapat digunakan dalam pengembangan instansi/lembaga.
- c) Istitusi dapat memenuhi kebutuhan tenaga kerja lepas yang berwawasan akademi dari praktek kerja lapangan tersebut. Dunia

kerja atau institusi kerja tersebut akan memperoleh tenaga kerja yang sesuai dengan bidangnya. Kemudian laporan praktek kerja lapangan dapat dimanfaatkan sebagai salah satu sumber informasi mengenai situasi umum institusi tempat praktek tersebut.

3. Manfaat bagi Akademik

- a) Dengan adanya program ini sekolah diharapkan dapat menjalin hubungan kerjasama dengan perusahaan kedepannya.
- b) Sebagai standart acuan dalam mengembangkan pendidikan di sekolah.
- c) Mampu menyelaraskan kurikulum dengan kebutuhan dunia kerja sekarang.