

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI
FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

Periode 01 September 2016 – 01 Maret 2017



OLEH

NAMA : RISBUDI ANDINI
NIM : 114108981
PRODI : DIPLOMA III (DIII)
JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2017

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI

FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

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



OLEH

NAMA : RISBUDI ANDINI
NIM : 1141089681
PRODI : DIPLOMA III (DIII)
JURUSAN : PERHOTELAN

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2017

LEMBAR PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI

FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

Periode 01 September 2016 – 01 MARET 2017

OLEH

NAMA : RISBUDI ANDINI
NIM : 114108981
PRODI : DIPLOMA III (DIII)
JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto S.Sos,S.ST,M.M) (Arif Dwi Saputra, S.S M.M)

NIDN : 0516057102

NIDN : 0525047001

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI
FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
Periode September 2016 – Februari 2017



OLEH

NAMA : RISBUDI ANDINI
NIM : 114108981
PRODI : DIPLOMA III (DIII)
JURUSAN : PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan

Pada tanggal

.....

Penguji

(Arif Dwi Saputra, S.S, M.M)

NIDN. 0525047001

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. H. Santosa, M.M)

NIDN : 0519045901

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat, karunia, serta taufik dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan baik dan lancar. Laporan ini dibuat untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi akhir Program Diploma jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu hingga terselesaikannya laporan ini. Ucapan terima kasih ini penulis sampaikan kepada :

1. Bapak Arif Dwi Saputra, S.S M.M, selaku dosen pembimbing.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.MPar selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Drs. Santosa, M.M., selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta.
4. Ibu Dra. Sri Larasati, M.M., selaku dosen mata kuliah Teknik Penulisan Laporan.
5. Seluruh dosen dan staff AMPTA Yogyakarta.
6. Seluruh pihak manajemen Grand Quality Yogyakarta.
7. Pak Pracoyo selaku Head Chef di Main Kitchen Grand Quality Hotel Yogyakarta.
8. Seluruh staff kitchen Grand Quality Hotel Yogyakarta.
9. Orang tuadan teman-teman yang telah membantu selama pelaksanaan OJT.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan tugas akhir ini jauh dari kesempurnaan, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk kesempurnaan laporan ini.

Yogyakarta, Maret 2016

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
BAB I : PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Kera Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	3
BAB II : LANDASAN TEORI.....	5
A. Pengertian Hotel.....	6
B. Departemen di Hotel	10
C. Departemen F&B	13
BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA.....	31
A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL	31
B. Deskripsi Departemen Tempat PKL	39

C. Struktur Organisasi Food and Beverage Departement.....	41
D. Job Description Obyek Praktek Kerja Lapangan.....	42
E. Jadwal Kerja.....	44
F. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	44
BAB IV : PENUTUP	47
A. Kesimpulan	47
B. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A.Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata dewasa ini merupakan suatu kebutuhan utama masyarakat setelah menjalankan aktivitas kerja. Selain tempat-tempat wisata yang menjadi tujuan utama para wisatawan, penginapan seperti hotel juga merupakan pendukung yang penting dalam industri pariwisata. Hotel adalah salah satu contoh akomodasi, hotel tidak hanya menyediakan jasa penginapan saja akan tetapi jasa makan, minum dan pelayanan. Dalam suatu hotel terdapat bagian - bagian yang saling terkait antara yang satu dengan yang lain misalkan : *Front Office, Housekeeping, Accounting, Engineering, Food & Beverage. Food & Beverage* dibagi menjadi dua lagi yakni *Food & Beverage Service (FBS)* dan *Food & Beverage Product (FBP)*.

Dengan banyaknya pembangunan hotel-hotel baru terutama di daerah D.I Yogyakarta, mendorong pengusaha hotel yang berada di D.I Yogyakarta berupaya untuk meningkatkan mutu pelayanan. Peningkatan mutu pelayanan tidak hanya dilakukan oleh para pegawai yang langsung berhadapan dengan tamu,tetapi juga dilakukan oleh para pegawai yang menjadi pendukung dalam pembuatan suatu produk seperti makanan dan minuman. Para pegawai ini berada di *F&B Departement* yang mana restoran termasuk didalamnya.

Sebagai salah satu faktor penunjang pendapatan hotel terbesar kedua setelah kamar, restoran dituntut untuk memberikan produk-produk makanan yang terbaik. Produk makanan yang baik dapat meningkatkan *image* hotel, dan menarik para tamu untuk menginap kembali atau pun sekedar menikmati makanan yg disediakan. Pengolahan makanan di sebuah restoran dilakukan oleh *chef* beserta *cook* yang merupakan staf dari organisasi *kitchen*.

Untuk meningkatkan *image* hotel dan menarik tamu datang kembali diperlukan kualitas makanan yang baik. Kualitas makanan yang baik dipengaruhi oleh berbagai macam sebab, salah satunya cara penyimpanan bahan makanan. Karena jika terjadi kesalahan dalam penyimpanan bahan makanan dapat menyebabkan turunnya kualitas makanan bahkan dapat menyebabkan keracunan.

Dari latar belakang di atas penulis tertarik untuk membuat tugas akhir dengan judul “Pengaruh cara penyimpanan makanan yang baik terhadap kualitas produk makanan ”.

B. Rumusan Masalah

Tujuan utama suatu hotel adalah memberikan kepuasan kepada tamu dengan memberikan hasil produk terbaik. Untuk memberikan kekhususan terhadap permasalahan yang telah dikemukakan, maka saya merumuskan pokok permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan yang baik?
2. Bagaimana ciri-ciri kualitas produk makanan yang baik?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

On the Job Training yang dilakukan oleh mahasiswa bertujuan untuk menambah ilmu untuk menghadapi dunia kerja secara langsung. Adapun tujuan penulisan dari laporan ini adalah :

1. Untuk mengetahui cara penyimpanan bahan makanan yang baik.
2. Untuk mengetahui ciri-ciri kualitas produk makanan yang baik.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi mahasiswa

- a) Mahasiswa mendapatkan keterampilan untuk melaksanakan program kerja pada perusahaan
- b) Melalui praktek kerja lapangan mahasiswa mendapatkan bentuk pengalaman nyata serta permasalahan yang dihadapi dunia kerja .
- 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) Mengetahui cara penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar.
- g) Mengetahui ciri-ciri kualitas produk makanan yang baik dan benar.

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) Institusi 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. Bagi Universitas

- a) Sebagai bahan masukan untuk mengevaluasi sampai sejauh mana kesesuaian kurikulum yang ada dengan perkembangan yang terjadi di dunia ilmu perhotelan
- b) Mencetak mahasiswa yang siap kerja dengan keterampilan dan kejujuran dalam melaksanakan tugas.