

LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD & BEVERAGE SERVICE DEPARTEMEN DI
BOGEYS WINE BAR HYATT REGENCY
YOGYAKARTA

Periode September 2016 – Februari 2017



OLEH

NAMA : SUNARNO
NIM : 114108943
PRODI : DIPLOMA III (DIII)
JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2016

LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD & BEVERAGE SERVICE DEPARTEMEN DI
BOGEYS WINE BAR HYATT REGENCY
YOGYAKARTA

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



OLEH

NAMA : SUNARNO
NIM : 114108943
PRODI : DIPLOMA III (DIII)
JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2016

LEMBAR PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

FOOD & BEVERAGE DEPARTEMEN DI BOGEYS WINE BAR

HYATT REGENCY YOGYAKARTA

Periode September 2016 – Februari 2017

OLEH

NAMA : SUNARNO

NIM : 114108943

PRODI : DIPLOMA III (DIII)

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, SST., M.MPar)

(Dra. Heni Susilowati, MM)

NIDN .

NIDN .

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD & BEVERAGE DEPARTEMEN DI BOGEYS WINE BAR
HYATT REGENCY YOGYAKARTA
Periode September 2016 – Februari 2017



OLEH

NAMA : SUNARNO
NIM : 114108943
PRODI : DIPLOMA III (DIII)
JURUSAN : PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan

Pada tanggal

.....

Penguji

()

NIDN.

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. H. Santosa, MM)

NIDN.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang telah dilaksanakan selama 6 bulan, terhitung sejak tanggal 15 Agustus 2016 sampai dengan 17 Februari 2017 di Hyatt Regency Yogyakarta. Saya selaku penulis dapat menyelesaikan laporan ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari semua pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya.
2. Bapak Hermawan Prastyanto S.sos, S.ST, M.Mpar selaku ketua jurusan Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
3. Ibu Angela Ariani, SH., M.Mpar selaku Koordinator Program Praktek Kerja Lapangan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak Nurcahyadi selaku General Manager Hyatt Regency Yogyakarta.
5. Bpk Guruh Rickyan, selaku Food & Beverage Manager Hyatt Regency Yogyakarta.
6. Bpk, Wisnu Wibowo selaku Bar Manager terimakasih atas saran dan masukannya.
7. Bpk, Luthfi Gempong selaku Spv Bar Bogeys Teras Wine Bar.

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITAACARA UJIANKATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
BAB I : PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	3
BAB II : LANDASAN TEORI	5
A. Gambaran Perusahaan Secara Umum	5
B. Gambaran Umum Departemen di Hotel	11
BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA	26
A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL	26
B. Deskripsi Departemen Tempat PKL	26
C. Job Description	26
D. Jadwal Kerja	26
E. Pelaksanaan Kerja Harian	26
F. Analisis Pelaksanaan Kerja	26
BAB IV : PENUTUP	27
A. Kesimpulan	27
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel merupakan salah satu sarana akomodasi bagi para wisatawan mancanegara maupun domestik yang hendak berwisata. Dengan demikian wisatawan tidak perlu khawatir akan tempat tinggal jika ingin berwisata selama yang mereka inginkan. Fasilitas yang diberikan oleh hotel juga dapat memanjakan wisatawan yang singgah seperti spa, gym, restaurant, bar & lounge. Dengan demikian wisatawan dapat beristirahat setelah seharian berwisata di berbagai objek wisata yang berada di daerah sekitar hotel. Fasilitas tersebut tidak hanya diperuntukan bagi tamu yang menginap dalam hotel, tamu yang tidak menginap di hotel juga dapat membeli fasilitas tersebut.

Belakangan ini di Indonesia banyak hotel-hotel baru bermunculan. Baik hotel kelas tidak berbintang hingga berbintang lima. Hotel baru ini bermunculan di setiap kota di Indonesia tanpa terkecuali. Menurut survei dari suatu LSM tingkat pertumbuhan hotel di Indonesia sekitar 9% dan terus meningkat tiap tahunnya. Dan di prediksi pada tahun 2023 Indonesia memiliki 2.400 hotel dan bisa bertambah lagi.

Dalam hotel terdapat beberapa departemen, salah satunya adalah Food & Beverage Departemen. Departemen ini bertanggungjawab atas ketersediaan makanan dan minuman di hotel, baik untuk tamu dan function yang sedang diadakan di hotel tersebut. Food & Beverage Departemen membawahi beberapa section, yaitu : Restaurant, Kitchen, Bar, Steward, dan Banquet. Dan dalam hal ini penulis tertarik terhadap Bar section dalam Food & Beverage Departemen.

Bar ditemukan sekitar abad 16 di Amerika Utara, dengan nama Tavren yang berarti penghalang kayu yang memisahkan customer dengan bartender. Pengertian Bar sendiri adalah tempat dimana tamu bisa mendapatkan makanan dan minuman alcoholic maupun non-alcoholic, dengan dilayani oleh bartender serta dikelola secara komersial demi meningkatkan keuntungan hotel. Sekarang ini banyak ditemui beberapa jenis Bar, ada Lounge, Resto and Bar, Pool Bar, Night Club, SkyBar, Private Bar, dan Mini Bar. Semuanya memiliki kesamaan yaitu menyediakan minuman alcoholic dan non-alcoholic.

Dalam kesehariannya Bar beroperasi mulai dari sore hingga dini hari, dengan berbagai macam tamu yang datang. Dalam beberapa Bar sering ditemui bahwa minuman yang dipesan oleh tamu tersebut habis atau kosong. Hal tersebut sangatlah merugikan pihak Hotel karena dapat mengurangi jumlah pendapatan yang diterima oleh Hotel dan juga dapat menurunkan tingkat tamu yang berkunjung ke Bar tersebut. Sehingga tamu

yang datang lebih memilih ke tempat lain yang lebih lengkap ketersediaannya. Selain itu jika Bar dalam kondisi ramai, banyak tamu yang tidak terlayani dengan baik, karena para staff Bar merasa kewalahan dalam mengatasi banyaknya tamu. Hal demikian juga sering dikomplain oleh customer terhadap pihak hotel. Sehingga customer tersebut enggan untuk kembali ke hotel tersebut.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara mengatasi kekosongan minuman yang ada di Bar ?
2. Bagaimana menghadapi situasi yang ramai saat bekerja ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL)

Adapun tujuan penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan adalah untuk mengetahui bagaimana cara mengatasi ketertidaksediaan minuman yang ada. Dan untuk mengetahui cara mengatasi situasi keadaan ramai saat operasional.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Dengan mengikuti Praktek Kerja Lapangan, mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan kemampuan Hard skill maupun Soft skillnya.

- b. Mahasiswa mampu mengetahui bagaimana bekerja di hotel dan siap terjun ke dunia pekerjaan yang sesungguhnya
- c. Mampu menggunakan pengalamannya untuk mendapatkan kesempatan kerja dikemudian hari.

2. 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.

3. Manfaat bagi Perusahaan

- a. Dengan adanya Praktek Kerja Lapangan, diharapkan perusahaan dapat menjalin hubungan kerjasama dengan sekolah.
- b. Sebagai sarana perusahaan dalam perekrutan karyawan.