

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI ROS-IN HOTEL YOGYAKARTA

DI DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

PERIODE 1 OKTOBER 2015–2 JANUARI 2016



Disusun Oleh:

NAMA : UTA RIKA LIPUTA

NIM : 113108886

JURUSAN : PERHOTELAN

PROGRAM : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI ROS-IN HOTEL

DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

PERIODE 1 OKTOBER 2015–2 JANUARI 2016



Diajukan Guna Memenuhi Sebagian Persyaratan

Untuk Menyelesaikan Program Diploma III

Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Yogyakarta

**Disusun Oleh:**

**NAMA : UTA RIKA LIPUTA**

**NIM : 113108886**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI ROS-IN HOTEL

DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

PERIODE 1 OKTOBER 2015–2 JANUARI 2016

OLEH :

NAMA : UTA RIKA LIPUTA

NIM : 113108886

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S.ST.M.M)

(Nuharani, EK, Dra. M.Pd)

NIDN. 0516057102

NIDN. 0530046603

BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DI HOTEL ROS-INYOGYAKARTA DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE  
PRODUCT



Nuharani, EK. Dra. M. Pd

NIDN : 0530046603

Ketua STP AMPTA

Drs.Prihatno, MM

NIDN : 0505076501

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Penulisan tugas akhir ini dimaksudkan untuk memenuhi syarat kelulusan program diploma (D3) Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.

Penulisan ini tidak akan terlaksana dengan baik tanpa bantuan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Penulis memberikan penghargaan setinggi-tingginya serta ucapan terima kasih kepada para pihak, khususnya kepada :

1. Bapak Dr. Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST.M selaku Ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
3. Ibu Angela Ariani, SH, M.M. Par , selaku Dosen Akademik Jurusan Perhotelan B.
4. Ibu Nuharani Ek, Dra, M.Pd selaku dosen pembimbing tugas akhir yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan pengarahan terhadap penyusunan tugas akhir ini.
5. Para dosen dan seluruh staff pengajar Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat.
6. Kepada orang tua dan saudara Dwi Prasongko Siti Jamnah , Meilly Neova dan Meisha Tri Endah Hapsari yang selalu memberikan dukungan serta doa dan sudah memberikan dukungan secara material dan non material.
7. Kepada Arif Rahmadi Noor yang selalu mendukung dan memberi motivasi dalam pengerjaan laporan Tugas Akhir ini.
8. Kepada teman – teman Dessy, Aipeck, Danna, Eka, Galang, Steffan, Mucha, Dwi, yang sudah menjadi teman selama perkuliahan dan selalu menemani dalam susah dan senang.

9. Kepada Pak Nurdan Pak Komar yang sudah memberikan banyak masukan kepada penulis.
10. Kepada teman teman Ros-In Hotel dan Rosalia Express Vincencia Ratri, Dany Sulistyana, Suparman, Muh. Danang, Nur Taufik, Mela Septiana, Nana.P, Yufan, Koko, Dhoni Bedor, Sukarwanto, Yulius Bon-Bon yang selalu memberikan motivasi dan solusi dalam penyusunan tugas akhir ini.
11. Kepada teman teman Septi, Nahriyah Ulfah, Enno Pendi, Azharudin, Sukmawati Ridwan, Defi Ekawati, Asmiati Nefi, Nur Oktavia Sari, Yahya, Hafidz, Rahmad, yang selalu mendukung penulis dari jauh.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam penulisan Tugas Akhir ini, untuk itu kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan dari para pembaca untuk menghasilkan laporan yang lebih baik lagi di masa yang akan datang. Semoga Laporan dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, Oktober 2017

Uta Rika Liputa

## DAFTAR ISI

<b>JUDUL .....</b>	<b>I</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>V</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>VII</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>A. Latar Belakang Masalah .....</b>	<b>1</b>
<b>B. Rumusan Masalah .....</b>	<b>5</b>
<b>C. Tujuan Praktek Lapangan Kerja .....</b>	<b>6</b>
<b>D. Manfaat Praktek Lapangan Kerja .....</b>	<b>6</b>
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>7</b>
<b>A. Gambaran Umum Hotel .....</b>	<b>7</b>
<b>1. Pengertian Hotel Secara Umum .....</b>	<b>7</b>
<b>2. Karakteristik Hotel .....</b>	<b>9</b>
<b>3. Jenis Hotel .....</b>	<b>10</b>
<b>B. Gambaran Umum Food and Beverage Product .....</b>	<b>15</b>
<b>1. Definisi Food and Beverage Departement .....</b>	<b>15</b>
<b>2. Pengertian Food and Beverage Product .....</b>	<b>15</b>
<b>3. Bagian Penunjang .....</b>	<b>16</b>
<b>4. Tugas dan Tanggung Jawab Seorang Cook .....</b>	<b>17</b>
<b>BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK LAPANGAN KERJA .....</b>	<b>19</b>
<b>A. Gambaran Umum ROS IN Hotel .....</b>	<b>19</b>
<b>1. Sejarah ROS IN Hotel .....</b>	<b>19</b>

2. Fasilitas ROS IN Hotel .....	21
3. Struktur Organisasi .....	24
B. Jadwal Kerja .....	29
C. Pelaksanaan kerja harian .....	30
D. Analisa .....	32
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>33</b>
A. KESIMPULAN .....	33
B. SARAN .....	33
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>35</b>



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Daerah Istimewa Yogyakarta adalah sebuah daerah yang tidak asing lagi di telinga masyarakat. Yogya dikenal dengan sebutan kota pelajar dengan makanan khasnya adalah gudeg. Selain dikenal dengan sebutan kota pelajar, yogya juga mempunyai beberapa potensi dibidang pariwisata. Di Yogya terdapat obyek-obyek wisata seperti candi Prambanan, pantai Paris , Parang Kusumo, Baron, Krakal dan masih banyak lagi obyek wisata lain yang dibanggakan untuk keindahan pariwisata sejarah maupun keindahan alamnya.

Industry pariwisata merupakan salah satu aspek pembangunan yang menjadi andalan utama bagi pemerintah Indonesia. Dilihat dari kondisi pemerintah Indonesia yang berbentuk kepulauan serta banyaknya keanekaragaman budaya, hal ini sangat berpotensi untuk menarik wisatawan dari berbagai penjuru dunia untuk berkunjung ke Indonesia.

Pemerintah juga menciptakan slogan yaitu “ *Yogya Never Ending Asia*”. Slogan tersebut dibuat untuk memberikan perbedaan nyata, menciptakan nilai jiwa atau emosi serta untuk memberikan pengalaman yang tidak akan terlupakan bagi semua orang yang berkunjung ke Yogya.

Membicarakan masalah kepariwisataan maka tidak lepas dari masalah perhotelan. Karena dua hal tersebut saling berkaitan. Hotel adalah perusahaan yang menyediakan jasa dalam bentuk penginapan serta

fasilitas pendukung lainnya seperti :*Restaurant , Bar, Pool , Fitnes Centre, Laundry* dengan tujuan komersial.

Didalam dunia pariwisata salah satu fasilitas pendukungnya adalah jasa Akomodasi, diantaranya adalah Hotel. Hotel merupakan suatu jenis bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan , minuman , serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial serta memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan dalam keputusan pemerintah.

Untuk menunjang kelancaran operasional suatu hotel maka dibentuk suatu organisasi pada suatu perusahaan yang berupa department. Dimana antara department satu dengan department yang lain saling berkaitan, baik yang berhubungan secara langsung dengan tamu maupun sebagai department pendukung. Salah satunya adalah *Food and Beverage Department*.

*Food and Beverage Department* adalah suatu department yang bertanggung jawab atas operasional suatu hotel. *Food and Beverage Department* mempunyai peranan penting karena merupakan bagian terbesar kedua di hotel setelah *Housekeeping Department*. Definisi *Food and Beverage Department* adalah bagian dari suatu hotel yang mengurus dan bertanggung jawab atas kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait dengan para tamu baik yang tinggal di hotel ataupun yang tidak, yang dikelola secara komersial dan professional.

Pada bagian ini apabila dikelola secara baik, benar, dan professional maka akan dapat mendatangkan keuntungan yang besar dan memuaskan. Dan keberadaanya merupakan salah satu sumber pendapatan bagi hotel. Hasil dari penjualan makanan dan minuman dari suatu hotel hampir sama perbandingannya dengan penjualan kamar, dimana *Food and Beverage Department* merupakan fasilitas yang mutlak harus dimiliki dan disediakan oleh hotel untuk dapat dikategorikan kedalam hotel.

*Food and Beverage Department* mempunyai tanggung jawab dalam penanganan dan pengelolaan bahan makanan sampai pada penyajian serta cara pelayanan kepada tamu. Bagian ini memegang peran penting terutama pada penjualan product makanan dan minuman. Dalam hal ini bagian yang bertugas mengolah bahan-bahan makanan menjadi makanan yang siap saji adalah bagian *Kitchen*. Didalam bagian kitchen juga dibagi lagi menjadi dua bagian untuk penyediaan makanan, yaitu *Hot Kitchen dan Cold Kitchen*. *Hot Kitchen* memiliki tanggung jawab memproduksi makanan-makanan panas yang proses pengolahannya dengan cara direbus, digoreng, dipanggang, dibakar. Sedangkan bagian *Cold Kitchen* memiliki tanggung jawab memproduksi makanan-makanan yang harus disajikan dalam keadaan dingin. Bagian ini juga disebut *Garde Manger* atau Cold Section. Tanggung jawab di produksi ini direncanakan, diorganisir dan diawasi oleh seorang *Chef De Partie*, atau kepala unit kerja dan dibantu para koki senior yang dipercaya untuk pengawasan secara konvensional. Bagian cold section ini memproduksi makanan seperti :

*Cold Canape* , *Cold Beef Platter*, *Cheese Platter*, beragam selada dengan saus, sejenis *sandwich* dan *cold snack* , berbagai appetizer dingin.

Didalam dunia pariwisata, khususnya industry perhotelan menu makanan adalah alat perdagangan yang di presentasikan sebagai alat penjual product. Daftar makanan harus ditulis dan di beri hiasan sesuai dengan kedudukan jenis iklan yang dipasang.

Variasi makanan yang disajikan harus lebih baik dari daftar makanan yang disediakan oleh para *cook* . Dengan harapan variasi makanan tersebut akan dinikmati oleh para konsumen ataupun tamu-tamu hotel. Oleh karena itu, *cook* dituntut harus banyak memiliki pengalaman, khususnya dalam menyusun dan mengolah bahan makanan. Dan hal tersebut harus terus dipacu dan diwujudkan dalam bentuk product makanan yang lezat. Persoalan ini kembali pada para *cook*, apakah mampu mengolah variasi bahan makanan unggulan, dan apakah *kitchen crew* mampu melaksanakannya. Contoh kreativitas para *cook* adalah seperti mengolah bahan untuk jenis makanan baru yang belum pernah ada sebelumnya, memodifikasi bahan-bahan makanan yang ada tapi jarang digunakan, mengolah sisa penyilangan bahan makanan agar tidak terbuang sia-sia, mengolah bahan-bahan yang berharga ekonomis sehingga menjadi makanan dengan harga tinggi, dan juga menyediakan jenis-jenis makanan yang biasa disukai oleh masyarakat dengan diberi variasi, mengadakan pertunjukan memasak langsung didepan para tamu untuk jenis makanan tertentu agar para tamu tertarik untuk menikmati masakan tertentu.

Para tamu yang datang dan memesan makanan pastinya ingin mendapatkan kepuasan dalam menikmati makanan dan minuman yang telah dipesannya. Menampilkan variasi makanan dengan presentasi yang baik bukanlah satu-satunya hal yang diinginkan oleh tamu. Dalam hal ini berarti makanan harus terlihat bagus dan menarik dipandang oleh mata sebelum kelezetannya dinikmati. Sering kali kita bertanya-tanya mengapa cara penyajian makanan di restoran-restoran kecil kurang mendapat perhatian khusus. Seperti nampak belum ada minat atau kesadaran dalam diri mereka untuk menyajikan makanan dengan cara yang menarik.

Tampilan penyusunan makanan dapat menarik apabila ada unsur-unsur hiasan, memperlihatkan cara pengolahan suatu masakan didepan para tamu dengan cara-cara yang menarik misalnya dengan cara *flambé* atau *live cooking* lainnya, dengan demikian para tamu akan merasa tertarik dengan jenis makanan yang disajikan. Apabila kepuasan tamu bisa ditingkatkan, maka hotel tersebut juga sudah berhasil mempertahankan mutu product yang baik dan memuaskan bagi tamu. Oleh sebab itu *cook* harus mengetahui cara-cara yang harus dilakukan agar tamu selalu merasa puas dengan apa yang mereka pesan baik makanan atau minuman.

## **B. Rumusan Masalah**

Apa peranan penting Food and Beverage Department dalam suatu hotel?

## **C. Tujuan Praktek Kerja**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka tujuan dari praktek kerja tersebut adalah :

Untuk mengetahui dan memahami cara yang baik dalam mengolah makanan untuk mencapai kepuasan tamu.

#### **D. Manfaat Pelaksanaan Praktek Kerja**

##### 1. Bagi Penulis

Laporan ini diharapkan untuk menambah ilmu dan pengalaman bagi penulis sehingga nantinya menjadi bekal untuk masa depan dibidang pengolahan makanan.

##### 2. Bagi Lembaga

Sebagai tambahan bahan bacaan bagi perpustakaan STP AMPTA serta ilmu pengetahuan di STP AMPTA.

##### 3. Bagi Perusahaan

Laporan ini mempunyai kegunaan yang sangat penting bagi perusahaan sebagai masukan serta memperbaiki kesalahan-kesalahan yang selama ini di nilai salah dan juga melengkapi kekurangan-kekurangan dalam hotel tersebut, demi kemajuan operasional kerja hotel tersebut.