

**LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
AMANJIWO RESORT BOROBUDUR
PERIODE 05 JUNI 2017 S/D 04 DESEMBER 2017**



Oleh

Nama : Abdullah Musa Al Afghani
NIM : 114108909
Program Studi : Diploma III
Jurusan : Perhotelan

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2018**

**LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
AMANJIWO RESORT BOROBUDUR**

Diajukan Guna Memenuhi Sebagian Persyaratan
Untuk Menyelesaikan Program Diploma III
Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
Yogyakarta



Oleh

Nama : Abdullah Musa Al Afghani
NIM : 114108909
Program Studi : Diploma III
Jurusan : Perhotelan

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2018**

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT
AMANJIWO RESORT BOROBUDUR



Disusun Oleh

Nama : Abdullah Musa Al Afghani
Nim : 114108909
Program Studi : Diploma III
Jurusan : Perhotelan

Telah disetujui oleh

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos,S.ST,M.M.Par) (Saptin Dwi Setyo H, S.Pd.M.Pd)
NIDN : 0516057102 NIDN : 0527048702

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT
AMANJIWO RESORT BOROBUDUR



Disusun Oleh

Nama : Abdullah Musa Al Afghani
Nim : 114108909
Jurusan : Perhotelan

Telah Dipertahankan di Depan Penguji
Dan Dinyatakan LULUS
Pada Tanggal 26 Mei 2018

Penguji

(Saptin Dwi Setyo H, S.Pd.M.Pd)
NIDN : 0527048702
Mengetahui,
Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M. M)
NIDN : 0521625901

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

Yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Abdullah Musa Alafghani
NIM : 114108909
Progam Studi : Diploma III
Jurusan : Perhotelan
Judul Tugas Akhir : Laporan Tugas Akhir Food And Beverage Product
Department di Amanjiwo Resort Borobudur

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir ini benar-benar karya saya sendiri, sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 09 Mei 2018

Abdullah Musa Alafghani

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkah dan kasihNya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “Laporan Tugas Akhir Food And Beverage Product Amanjiwo Resort Borobudur”.

Maksud dari penyusunan laporan ini adalah untuk memenuhi tugas menyelesaikan Laporan Tugas Akhir. Dengan selesainya laporan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Saptin Dwi Setyo H, S.Pd.M.Pd Selaku dosen pembimbing yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
2. Bapak Drs. Prihatno, MM. Selaku Ketua Lembaga Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., M.MPar. Selaku kepala jurusan Diploma III STP AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak Michel Bachmann selaku *General Manager* Hotel Amanjiwo
5. Chef Syamsul Rizal selaku *Executive Chef*.
6. Seluruh *staff Food and Beverage Department* Hotel Amanjiwo.
7. Teman – teman Mahasiswa STP AMPTA YOGYAKARTA yang selalu mendukung penulis.
8. Seluruh pihak yang telah membantu dalam penyelesaian laporan ini.

Semoga laporan ini dapat berguna untuk semua pihak, serta dapat dipergunakan untuk menambah wawasan di bidang perhotelan.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan ini masih jauh dari kata sempurna dikarenakan keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki. Oleh karena itu, kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan.

Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat untuk perkembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang perhotelan.

Yogyakarta, 29 Januari 2018

Abdullah Musa Alafghani

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel.....	5
1. Pengertian Hotel	5
2. Karakteristik Hotel.....	5
3. Departemen di Hotel.....	6
4. Jenis Hotel.....	9
B. Food And Beverage Department	10
1. Pengertian Food and Beverage Department	10
2. Pengertian Kitchen.....	11
3. Pengolahan Makanan.....	14
4. Kualitas Makanan	15
BAB III PEMBAHASAN	
A. Sejarah Singkat Amanjiwo.	18
B. Lokasi Dan Fasilitas.....	21

1. Lokasi.....	21
2. Fasilitas	22
C. Struktur Organisasi	25
D. Departement Food and Beverage Product.	27
1. Job Description Food & Beverage Product.....	27
2. Pengertian Menu	28
E. Pembahasan.....	29
1. Cara menyimpan barang makanan yang baik dan efisien.....	29
2. Jenis-jenis bahan makanan di kitchen yang mudah rusak	33
F. Jadwal Kerja.....	36
G. Pelaksanaan Kerja Harian.	37
H. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	39
BAB IV PENUTUP	
A. Kesimpulan.	41
B. Saran.	42
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara berkembang yang dikenal dengan daerah pariwisatanya. Keragaman dari sudut budaya, suku, adat-istiadat, dan bahasa. Sehingga menjadikan tujuan para pelancong dari manca negara untuk berlibur di Indonesia. Salah satu tujuan yang sering dikunjungi adalah Borobudur yang terletak di Kabupaten Magelang, Jawa Tengah yang dimana terdapat peninggalan bersejarah candi Buddha abad ke-9 dan situs warisan dunia UNESCO. Daerah ini memiliki ragam budaya yang masih kental, yang mana tradisinya masih turun temurun dari nenek moyang. Tradisi ini yang menjadikan daya tarik untuk dikunjungi. Disamping itu, Borobudur memiliki penduduk yang ramah-tamah, sopan dan cinta akan lingkungan.

Dengan seiring banyaknya wisatawan yang datang dan berlibur di Borobudur, maka bertambah pula akomodasi yang menunjang sektor pariwisata. Maka berdirilah akomodasi seperti Hotel, Motel, Homestay, Tour dan Travel. Baik yang dipegang oleh pemerintah negeri maupun swasta.

Amanjiwo merupakan Resort bertaraf Internasional yang mengunggulkan nuansa alami pedesaan dengan *privat area* serta mengangkat tema dan karakter khas budaya sekitar. Di Hotel ini memiliki

beberapa seksi. Salah satunya adalah *Food And Beverage Product*, yakni bagian khusus yang menangani produksi bahan makanan dan minuman. *Kitchen* merupakan bagian hotel yang sangat menunjang dalam menyediakan makanan di hotel, baik dalam menyediakan *A'la Carte* atau *Buffet*.

Saat ini banyak harga barang produksi *kitchen* yang meningkat, sehingga biaya *cost* produksi pun juga akan meningkat. Cara menyimpan bahan makanan di *kitchen* harus berhati-hati dan benar, mulai dari bahan mentah sampai menjadi makanan yang berkualitas dan bergizi, apabila kurang memperhatikan akan hal ini, maka akan banyak barang-barang yang rusak sebelum waktunya dikarenakan kurang teliti dalam menangani barang dan cara penyimpanan barang yang benar akibatnya *cost* pun akan membengkak. Diperlukan pengetahuan serta strategi dalam menyimpan bahan-bahan yang bagus guna mendapatkan bahan yang baik untuk dimasak dan harus mengetahui bahan apa saja yang mudah rusak.

B. Rumusan Masalah

Tujuan utama dalam setiap *management* perhotelan yaitu menjual pelayanan dalam bidang jasa yang lebih mementingkan kepuasan bagi tamu. Untuk memberikan penjelasan dan kekhususan terhadap permasalahan yang telah dikemukakan, maka dapat dirumuskan masalah kedalam beberapa pokok permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara menyimpan barang-barang produksi supaya awet dan efisien ?
2. Apa saja jenis bahan-bahan makanan di *kitchen* yang mudah rusak ?

C. Tujuan Penelitian

Penulisan ini berperan penting dalam dunia pendidikan dan pekerjaan untuk menambah pengetahuan dan pengalaman terhadap permasalahan yang dialami. Adapun tujuan penulisan laporan ini yaitu :

1. Untuk mengetahui cara menyimpan barang-barang produksi supaya awet dan efisien di *Kitchen* Hotel.
2. Untuk mengetahui jenis bahan-bahan makanan di *kitchen* yang mudah rusak

D. Manfaat Penelitian

Laporan ini diharapkan memberikan manfaat kepada pihak-pihak yang berkepentingan diantaranya :

1. Bagi Penulis

Laporan ini diharapkan menjadi tambahan ilmu dan pengalaman penulis sehingga nantinya dapat dijadikan bekal masa depan dibidang pengelolaan makanan (*Food Product*) pada umumnya.

2. Bagi Mahasiswa

Laporan ini diharapkan menjadi referensi atau bahan bacaan tentang *Food Product* mengenai cara penyimpanan barang-barang produksi serta jenis bahan makanan di kitchen yang mudah rusak untuk mahasiswa yang akan *On The Job Training* di dunia perhotelan khususnya di *departement Food and Beverage Product*.

3. Bagi Akademi

Semoga laporan ini menjadi bukti bagi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah mendidik mahasiswa sampai lulus. Dan sebagai koleksi perpustakaan atau bahan bacaan bagi mahasiswa.

4. Bagi Hotel

Laporan ini diharapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi. Serta menjadi referensi tentang *Food Product* mengenai cara penyimpanan barang-barang produksi serta jenis bahan makanan di kitchen yang mudah rusak untuk menambah kelancaran operasional hotel.