

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI HOTEL GRANDHIKA PEMUDA SEMARANG
DEPARTMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

Periode 27 September 2017 s/d 27 Maret 2018



OLEH

NAMA : ALEXANDER WIMAS E

NIM : 115109030

JURUSAN : PERHOTELAN A

PRODI : D III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2018

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI HOTEL GRANDHIKA PEMUDA SEMARANG
DEPARTMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

Periode 27 September 2017 s/d 27 Maret 2018

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



OLEH

NAMA : ALEXANDER WIMAS E

NIM : 115109030

JURUSAN : PERHOTELAN A

PRODI : D III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2018

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR DI HOTEL GRANDHIKA PEMUDA SEMARANG DEPARTMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

Periode 27 September 2017 s/d 27 Maret 2018

OLEH

NAMA : ALEXANDER WIMAS E

NIM : 115109057

JURUSAN : PERHOTELAN A (D III)

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyo, S.sos., SST., M.M.)

(Heni Susilowati, Dra., MM.)

NIDN. 0516057102

NIDN.0505026202

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI HOTEL GRANDHIKA PEMUDA SEMARANG
DEPARTMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**

Periode 27 September 2017 s/d 27 Maret 2018

OLEH

NAMA : ALEXANDER WIMAS E

NIM : 115109057

JURUSAN : PERHOTELAN A (D III)

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan.....

Pada tanggal.....

Penguji

(Heni Susilowati, Dra., MM.)

NIDN.0505026202

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, MM)

NIDN. 0005045001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan anugerah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan Praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan di The Phoenix Hotel Yogyakarta dengan baik tanpa ada halangan yang berarti.

Adapun tujuan dari pembuatan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini adalah salah satu syarat dalam menyelesaikan tugas akhir Program Diploma III Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Pada kesempatan ini, penulis juga ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu hingga terselesainya laporan ini. Ucapan terimakasih ini penulis sampaikan kepada :

1. Ibu Heni Susilowati, Dra., MM. Selaku pembimbing penulis dalam mengerjakan tugas akhir yang telah banyak sekali membantu dan membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini,
2. Bapak Drs.Prihatno,M.M selaku ketua STP AMPTA.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.Sos.,S.ST.,M.M selaku ketua jurusan Perhotelan STP Ampta Yogyakarta.
4. Bapak Adi Sampurno selaku General Manager Hotel Grandhika Pemuda Semarang yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan.

5. Bapak Cricentius Widyono selaku Executive Chef di Hotel Grandhika Pemuda Semarang yang telah membimbing dan menginspirasi penulis selama Praktek Kerja Lapangan.
6. Bapak Ari Catur selaku *Chef de Partie Main Kitchen* di Hotel Grandhika Pemuda Semarang yang telah memberi kesempatan dan tanggung jawab kepada penulis.
7. Bapak dan Ibu orang tua penulis yang telah mendukung berjalannya Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini.
8. Staff dan Chef di Hotel Grandhika Pemuda Semarang yang sangat bersahabat dan sabar dalam membantu penulis menyelesaikan Praktek Kerja Lapangan ini.

Lapangan ini jauh dari kata sempurna, untuk itu penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk kesempurnaan laporan ini. Penulis berharap laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini sangat bermanfaat bagi pembaca.

Akhir kata penulis ucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada pembaca yang budiman. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak serta dapat dipergunakan sebagai pengetahuan yang menambah wawasan, khususnya dibidang Food and Beverage Product.

Semarang, 10 April 2018

Alexander Wimas Erronaldo

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan praktek kerja lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	4
1. Manfaat Teoritis	4
2. Manfaat Praktis	4
BAB II. KEPUSTAKAAN.....	5
A. Gambaran Umum Hotel.....	5

1. Definisi Hotel.....	5
2. Pengertian Industri Perhotelan	6
3. Karakteristik Hotel	8
4. Jenis Hotel.....	9
5. Klasifikasi Hotel.....	11
B. Gambaran Umum Department Di Hotel.....	15
1. Room Devisiion.....	15
2. Food and Beverage Departement.....	16
3. Sales and Marketing Departement	17
4. Accounting Departement	17
5. Engineering Departement.....	17
6. Human Resources Departement	18
BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA	19
A. Gambaran Umum Hotel Grandhika Pemuda Semarang	19
1. Profil dan Sejarah Hotel Grandhika Pemuda Semarang	19
2. Lokasi Hotel Grandhika Pemuda Semarang	20
3. Fasilitas Hotel Grandhika Pemuda Semarang	21
4. Visi dan Misi Hotel Grandhika Pemuda Semarang	25
B. Deskripsi Department Food and Beverage Product	25
1. Pengertian Food and Beverage Product Departmen.....	25

2. Tugas dan Tanggung jawab masing-masing bagian Food and Beverage Product Department.....	26
3. Struktur Organisasi Food and Beverage Product Departmen.....	27
4. Hubungan Food and Beverage Product Department dengan Department lainnya.....	30
C. Gambaran Umum Main Kitchen Section Hotel Grandhika Pemuda Semarang	33
1. Pengertian Main Kitchen Section.....	33
2. Tugas dan Tanggung Jawab Main Kitchen Section.....	33
3. Struktur Organisasi Main Kitchen Section.....	33
4. Main Kitche Equipment.....	35
D. Job Description.....	37
E. Jadwal Kerja.....	38
F. Pelaksanaan Kerja Harian.....	39
G. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	43
BAB IV. PENUTUP	50
A. Kesimpulan.....	50
B. Saran	51

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi F&B Department	12
Gambar 2.2 Struktur Organisasi F&B Product.....	28

DAFTAR PUSTAKA

- Marlina Endy, 2008, **Panduan Perancangan Bangunan Komersil**,
Andy, Yogyakarta.
- Agus Sulastiyono, 2006, **Manajemen Penyelenggaraan Hotel**, Alfabeta, cv.
- Dwi Fitri Winarni, 2013, **Persiapan dan Pengolahan Makanan Seri Alur Kerja**, Gramedia, Yogyakarta.
- Tarmoezi Trisno, 2000, **Hotel Front Office**, Jakarta : Kessaint Blanc.
- Dwi Fitri Winarni, 2013, **Persiapan dan Pengolahan Makanan Seri Alur Kerja**, Gramedia, Yogyakarta.
- Bauer, Kurt at.al, 2000, **Pengetahuan dan Pengolahan Makanan**, Vais, Cet 1
Gramedia, Yogyakarta.
- Endar, Sugiarto dan Sri Sulartiningrum, 1996, **Pengantar Industri Akomodasi Hotel**. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Lawson, Fred, 1976. *Hotel Motels and Condominium (Design Planning and Maintenance)*, First Publish Great Britain by The Architectural Press Ltd. London.

Internet:

[Ilmu-hotel.wordpress.com/bagan-departemen-hotel.jpeg](http://ilmu-hotel.wordpress.com/bagan-departemen-hotel.jpeg)

<http://www.bps.go.id/?news=958>

<http://hotelandacomodation.wordpress.com>

LAMPIRAN

Lampiran 1 : Sertifikat Praktek Kerja Lapangan

Lampiran 2 : Surat Pengantar Praktek Kerja Lapangan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Di Abad ke-20 ini Indonesia semakin maju dari segi teknologi perdagangan, industri, jasa, dan pariwisata. Dunia Pariwisata mendapat banyak apresiasi sehingga memunculkan daya tarik tersendiri bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Wilayah/Kabupaten serta Kotamadya mengembangkan obyek wisata masing-masing sehingga obyek wisata semakin menarik dan mempunyai keunikan tersendiri. Semakin banyak tempat wisata yang bermunculan dan hal ini berdampak juga pada kebutuhan akan jasa akomodasi dan restoran yang meningkat.

Hotel merupakan salah satu contoh akomodasi yang menyediakan penginapan, jasa makanan dan minuman, pelayanan, serta fasilitas pendukung lainnya. Menurut Menteri perhubungan hotel merupakan suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh penginapan berikut makan dan minuman (SK.MenHub. RI. No. PM 10/PW.391/PHB-77). Didalam suatu hotel terdapat bagian/ departemen yang saling terkait, diantaranya: *Front Office*, *Housekeeping*, *Food & Beverages*, dll. *Food & Beverages* terbagi menjadi 2 bagian, diantaranya: *Food & Beverages Service* dan *Food & Beverages Product* yang berkaitan erat serta berperan meningkatkan pendapatan hotel.

Food & Beverages Product Department ialah bagian dari pada hotel yang mengurus penyediaan dan penjualan makanan dan minuman dalam hotel. Selain penyewaan kamar bagi suatu hotel makanan dan minuman itulah yang merupakan sumber penghasilan tertentu. (Damardjati. 2006:55). *Food & Beverages Product* ialah seksi yang bertugas secara khusus menangani makanan, minuman dari penyimpanan bahan, pengolahan, hingga sampai pada proses penyajian.

Pada saat semakin naiknya harga pasar maka akan mempengaruhi harga penjualan suatu produk dan penurunan kualitas makanan. Hal ini dikarenakan oleh waktu serta cara penyimpanan makanan bahan makanan yang tidak sesuai atau kesalahan staff yang belum bisa membedakan kelayakan bahan yang digunakan sehingga bahan tersebut sudah terkontaminasi dan rusak serta tidak sesuai dengan standar kualitas hotel.

Grandhika Pemuda Semarang adalah salah satu *four star* hotel yang baru di resmikan pembukaannya di Semarang pada Desember 2016. Hotel yang merupakan besutan PT Adhi Karya ini memiliki beberapa section di *Food & Beverages Product* yang salah satunya adalah *Main Kitchen*, bagian yang menangani seluruh pengolahan makanan baik terutama *main course*. Cara pengolahan bahan makanan juga harus diperhatikan dengan benar untuk jumlah porsi nya, memperhatikan barang layak pakai/tidak, dalam menyimpan bahan makanan juga harus diperhatikan. Penyimpanan bahan yang salah akan berpengaruh pada *cost*/biaya pengeluaran menjadi lebih banyak, hal ini dikarenakan sayur

dan bahan makanan lainnya yang cepat rusak atau busuk. Untuk itulah dari latar belakang tersebut penulis menjadikan “Pengaruh Cara Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Produk makanan di *Kitchen* Hotel Grandhika Pemuda Semarang” sebagai judul Laporan Praktek Kerja Lapangan.

B. Rumusan Masalah

Guna memberikan penjelasan terhadap permasalahan yang telah dikemukakan di atas penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara menyimpan bahan makanan dengan benar di *Main Kitchen* Grandhika Semarang?
2. Apa pengaruh penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas produk di *Main Kitchen* Grandhika Semarang?
3. Apa kendala dalam penyimpanan bahan makanan di *Main Kitchen* Grandhika Semarang?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

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

1. Untuk mengetahui cara menyimpan bahan makanan di *Main Kitchen* Grandhika Semarang.
2. Untuk mengetahui pengaruh penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas produk di *Main Kitchen* Grandhika Semarang.

3. Untuk mengetahui kendala di dalam penyimpanan bahan makanan di *Main Kitchen Grandhika Semarang*.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

Manfaat yang diperoleh mahasiswa oleh pembahasan ini antara lain :

1. Manfaat Teroritis

Disiplin ilmu pariwisata adalah sebagai bahan acuan mengajar yang relevan dan bermanfaat bagi pelajar yang menggeluti dunia kepariwisataan yang di dalamnya tak lepas dari aspek akomodasi.

2. Manfaat Praktis

- a. Hotelier, yaitu sebagai bahan pertimbangan dalam pemecahan masalah yang dihadapi saat bekerja, khususnya di *Food and Beverage Product*.
- b. Penulis akan mendapatkan tambahan wawasan untuk penulis sebagai kegiatan penelitian selanjutnya dan juga sebagai syarat untuk memenuhi tugas teknik penulisan laporan.