

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI KITCHEN SECTION
HOTEL THE PHOENIX YOGYAKARTA**

Periode 28 September 2017 s/d 28 Februari 2018



Disusun Oleh

NAMA : Arif Johan Setiawan

NIM : 115109037

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Diploma III

KELAS : Perhotelan A

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2017

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI KITCHEN SECTION
HOTEL THE PHOENIX YOGYAKARTA**

Periode 28 September 2017 s/d 28 Februari 2018

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

Disusun Oleh

NAMA : Arif Johan Setiawan

NIM : 115109037

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Diploma III

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2017

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI KITCHEN SECTION
HOTEL THE PHOENIX YOGYAKARTA
Periode 28 September 2017 s/d 28 Februari 2018**

Disusun oleh

NAMA : Arif Johan Setiawan

NIM : 115109037

PRODI : DIPLOMA III

JURUSAN : PERHOTELAN A

Telah disetujui oleh :

Ketua Jurusan


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

NIDN. 05160571202

Dosen Pembimbing


(Hari Rachmadi, SE., M.M)

NIDN. 0505076501

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI KITCHEN SECTION
HOTEL THE PHOENIX YOGYAKARTA**

Periode 28 September 2017 s/d 28 Februari 2018



Disusun oleh

NAMA : Arif Johan Setiawan

NIM : 115109037

PRODI : DIPLOMA III

JURUSAN : PERHOTELAN

**Telah dipertahankan di depan penguji
Dan dinyatakan.....**

Pada tanggal

.....

Penguji


(Hari Rachmadi, SE., M.M)

NIDN. 0505076501

Mengetahui

Ketua STP AMPTA



(Drs Prihatno, MM)

NIDN.0519045901

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat	4
BAB II KEPUSTAKAAN	6
A. Gambaran Umum Hotel	5
1. Pengertian hotel	5
2. Jenis-jenis Hotel.....	6
3. Klasifikasi Hotel dan Fasilitasnya	8
B. Gambaran Umum <i>Food and beverage</i>	12
1. Pengertian Food and Beverage	12
2. Pengertian Kitchen dan Peranan Kitchen Hotel	18
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN.....	19
A. Gambaran Umum Hotel The Phoenix Yogyakarta	19

1. Definisi Hotel The Phoenix Yogyakarta	19
2. Lokasi Hotel	20
3. Fasilitas Hotel The Phoenix Yogyakarta.....	20
B. Deskripsi <i>Food and Beverage Department Product</i>	
Hotel The phoenix	24
1. <i>Food and Beverage product</i> Department The Phoenix Yogyakarta...	24
2. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product Department</i>	27
C. Job Description <i>Food and Beverage Product Department</i>	27
D. Jadwal Kerja.....	29
E. Pelaksanaan Kerja Harian	31
F. Analisis Pelaksanaan Kerja	34
BAB IV. PENUTUP.....	37
A. Kesimpulan.....	37
B. Saran.....	38

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan di **Kitchen Section Hotel The Phoenix Yogyakarta** . Laporan ini disusun guna melengkapi salah satu persyaratan dalam kelulusan program pendidikan Diploma III pada program studi perhotelan.

Dalam penyusunan laporan ini, kami menyadari sepenuhnya bahwa selesainya Laporan Praktek Kerja Lapangan ini tidak terlepas dari dukungan, semangat, serta bimbingan dari berbagai pihak, baik bersifat moril maupun materil, oleh karena-Nya, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih antara lain kepada :

1. Bapak/Ibu selaku dosen pembimbing Laporan Praktek Kerja Lapangan yang telah membimbing dan membantu hingga terselesaikanya laporan ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.Sos,S.ST,M.M Selaku Ketua Jurusan Perhotelan STP Ampta Yogyakarta
3. Bapak Drs.Prihatno,M.M selaku Ketua STP AMPTA
4. Bapak Marcel Jacquat selaku General Manager The Phoenix Hotel Yogyakarta
5. Bapak Rufadin selaku Executive Chef di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
6. Bapak Surat selaku Pastry Chef di The Phoenix Hotel Yogyakarta.

7. Staf dan Chef di The Phoenix Hotel yang sangat bersahabat dan sabar dalam membantu penulis menyelesaikan Praktek Kerja Lapangan ini.

Penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini disusun dengan sebaik-baiknya, namun masih terdapat kekurangan didalam penyusunan laporan Praktek Kerja Lapangan ini, oleh karena itu saran dan kritik yang sifatnya membangun dari semua pihak sangat diharapkan, tidak lupa harapan penulis semoga laporan Praktek Kerja Lapangan ini dapat bermanfaat bagi pembaca serta dapat menambah ilmu pengetahuan bagi penulis.

Yogyakarta, 08 Mei 2018

Arif Johan Setiawan

BAB I

PENDAULUAN

A. LATAR BELAKANG

Secara umum kondisi bisnis hotel di Indonesia masih cukup baik. Peningkatan supply hotel diikuti dengan pertumbuhan pasar yang sebanding sehingga tahun 2016 secara *Year To Date* hotel-hotel mengalami tingkat hunian yang cukup moderate dan masih menguntungkan. Namun kondisi ini tidak berlaku pada beberapa kota dengan tingkat persaingan yang sangat ketat namun dengan pertumbuhan pasar yang stagnan sehingga meskipun secara tingkat hunian kamar masih cukup moderat namun dengan tingkat *Average Room Rate* yang rendah.

Berkembangnya sistem komunikasi dan informasi memberikan dampak global untuk menyebarkan wawasan mengenai destinasi wisata yang terdapat diberbagai penjuru dunia selain itu kebutuhan untuk melakukan hubungan kerja antar perusahaan membuat kebutuhan tempat singgah sementara semakin berkembang. Hal itulah yang menjadi dasar suatu hotel mengembangkan product kamar dan kualitas dari masakan hotelnya agar tamu yang berkunjung merasa puas dan nyaman selama singgah di hotel. Trend sosial untuk berkunjung ke tempat yang baru tersebut juga merambah ke negara-negara berkembang seperti Indonesia. Dalam tugas ini, dimulai dengan usaha untuk mengetahui preferensi/ekspektasi pelanggan terhadap atribut-atribut desain sistem penyajian

makanan hotel yang baik, dan dapat diketahui adanya kesenjangan antara ekspektasi pelanggan dengan persepsi yang diterima pelanggan.

Dalam hal ini maka suatu hotel tentunya harus memiliki karakteristik teknis, proses, subproses dan spesifikasi fungsi yang diperlukan dalam sistem pengolahan makanan. Untuk menghasilkan masakan yang berkualitas.

Kitchen Section merupakan salah satu bagian hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi makanan. *Kitchen Section* memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel. *Kitchen Section* dibagi menjadi beberapa sub bagian yang mempunyai fungsi dan tugas sesuai dengan jenis makanan yang harus disiapkan, seperti *soup, vegetable, sauce, pastry, pantry dan butcher*. Dalam mengolah makanan, seorang karyawan dapur atau juru masak harus mengerti tentang kesehatan dan kebersihan, pengetahuan memasak, standar resep, standar pelayanan penggunaan alat dapur dan hal lain tentang makanan. Dengan produksi makanan yang baik maka tamu akan tetap berlangganan pada hotel itu.

Kitchen Section yang ada di Hotel The Phoenix Yogyakarta juga memiliki tugas dan tanggung jawab yang tidak jauh berbeda dengan hotel-hotel lainnya, yaitu mulai dari menyiapkan bahan, mengolah bahan hingga menjadi masakan yang siap dihidangkan untuk tamu tanpa melupakan sisi higienitas dan kualitas gizi makanan tersebut.

Untuk menunjang kelancaran operasional di *Kitchen Section* Hotel The Phoenix Yogyakarta menyediakan peralatan–peralatan *modern* dan lengkap sesuai kegunaannya. Selain semua peralatan *Modern*, Hotel The Phoenix Yogyakarta juga mempunyai *staff Kitchen*, yang bertugas sesuai tugas serta tanggung jawab masing-masing. Para *staff Kitchen* saat melakukan tugasnya sesuai dengan *Standard Operating Procedure* yang ada di The Phoenix Yogyakarta.

Di dalam pelayanan penyajian makanan tidak hanya mementingkan mengenai *Standart Operational Procedure* dari hotel saja. Ada pun hal yang menjadi daya tarik dari permasalahan kualitas pelayanan penyajian makanan adalah bagaimana mempertahankan kualitas dan mutu dari sebuah pelayanan makanan tanpa meninggalkan kritik dan saran dari tamu serta bagaimana hotel tersebut mengikuti perkembangan dan persaingan dari hotel lain.

B. Rumusan masalah

1. Bagaimana *Standart Operational Procedure* di bagian *kitchen section* di Hotel The Phoenix Yogyakarta?
2. Bagaimana cara Hotel The Phoenix Yogyakarta dalam penjualan *product* makanan ?
3. Bagaimana upaya Hotel The Phoenix Yogyakarta dalam menghadapi persaingan penjualan *product* makanan hotel di Yogyakarta?

C. Tujuan

1. Mengetahui *Standard Operating Procedure* Hotel The Phoenix Yogyakarta di *Kitchen Section*.
2. Mengetahui sistem yang digunakan oleh Hotel The Phoenix Yogyakarta dalam penjualan *product* makanan.
3. Mengetahui dan memahami upaya-upaya yang dilakukan Hotel The Phoenix Yogyakarta dalam menghadapi persaingan hotel dilingkup kota Yogyakarta maupun lingkup Indonesia

D. Manfaat

1. Manfaat Bagi Mahasiswa
 - a. Mahasiswa mendapatkan pengalaman kerja yang sesungguhnya agar mampu terjun ke dunia kerja
 - b. Mahasiswa dapat membedakan teori dan praktik kerja di lapangan.
2. Manfaat Bagi Akademika
 - a. Kampus mendapatkan hubungan kemitraan kerja sama yang baik
 - b. Dapat merelevansi kurikulum mata kuliah dari kebutuhan kerja
3. Manfaat Bagi Hotel
 - a. Mengurangi jumlah pegawai tetap sehingga meminimalisir biaya pengeluaran gaji karyawan.
 - b. Meningkatkan operasional kinerja dalam perusahaan