

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI HOTEL GRAND SERELA YOGYAKARTA**

Periode September 2017 s/d Februari 2018



OLEH

NAMA : Arifiyanti Nur KH
NIM : 115109038
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : D III

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2018**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI HOTEL GRAND SERELA YOGYAKARTA**

Periode September 2017 s/d Februari 2018

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



OLEH

NAMA : Arifiyanti Nur KH

NIM : 115109038

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : D III

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2018

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI HOTEL GRAND SERELA YOGYAKARTA
Periode September 2017 s/dFebruari 2018**

OLEH

NAMA : Arifiyanti Nur KH
NIM : 115109038
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : D III

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

**Hermawan, Sos, S.ST, M.M
NIDN.0516057102**

**NuharaniEka, DRA.Mpd
NIDN. 0530046603**

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI HOTEL GRAND SERELA YOGYAKARTA
Periode September 2017 s/d Februari 2018**



OLEH

**NAMA : Arifiyanti Nur KH
NIM : 115109038
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : D III**

**Telah dipertahankan didepan penguji
Dan dinyatakan "LULUS"
Pada tanggal 29 Maret 2018**

Penguji

**(NuharaniEkaM.pd)
NIDN 0530046603**

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA

**(DrsPrihatno,M.M)
NIDN 0519045901**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan praktek kerja lapangan ini praktek kerja lapangan wajib ditempuh mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta Jurusan D3 perhotelan. Laporan praktek kerja lapangan ini disusun sebagai pelengkap praktek kerja lapangan yang telah dilaksanakan lebih kurang 6 bulan di Grand Serela Yogyakarta. Dengan selesainya laporan praktek kerja lapangan ini tidak terlepas dari bantuan banyak pihak yang telah memberikan masukan-masukan kepada penulis. Untuk itu penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Bapak Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta
 2. Bapak Hermawan Prasetyo,M.Par selaku ketua jurusan perhotelan
 3. Ibu Nuharani E.K.Dra.Mpd selaku dosen pembimbing
 4. Bapak Tri JokoSusantoselaku General Manager ,Hotel Grand Serela Yogyakarta
 5. Ibu Destyka Ganera ,selaku HR Coordinator,Hotel Grand Serela Yogyakarta
 6. Bapak Suyudi ,selaku Sous Chef,Hotel Grand Serela Yogyakarta
 7. Seluruh karyawan hotel Grand Serela Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan selama praktek kerja lapangan
- Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari laporan ini, baik dari materi maupun teknik penyajiannya, mengingat kurangnya

pengetahuan dan pengalaman penulis. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

Yogyakarta, 29 Maret 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN.....ii

BERITA ACARA UJIAN.....iii

KATA PENGANTAR.....iv

DAFTAR ISI.....v

DAFTAR GAMBARvi

DAFTAR LAMPIRANvii

BAB I. PENDAHULUAN.....1

A. Latar Belakang 1

B. Rumusan Masalah 2

C. Tujuan praktek kerja lapangan 2

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan 3

1. Manfaat Bagi Mahasiswa 3

2. Manfaat Bagi Akademik 3

3. Manfaat Bagi Perusahaan..... 3

| | |
|--|-----------|
| BAB II. KEPUSTAKAAN..... | 4 |
| A. Gambaran Umum Hotel..... | 4 |
| 1. Pengertian Hotel..... | 4 |
| 2. Karakteristik Usaha Perhotelan..... | 7 |
| 3. Jenis Hotel..... | 8 |
| B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Department</i>..... | 11 |
| 1. Pengertian <i>Food and Beverage Departemen</i> | 11 |
| 2. Pengertian <i>Pastry</i> | 12 |
| 3. Peralatan-peralatan di bagian <i>Pasty</i> | 13 |
| 4. Kesalahan dalam pembuatan <i>cake and bread</i> | 16 |
| C. Purchasing Department..... | 17 |
| BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA..... | 21 |
| A. Gambaran Umum Hotel Grand Serela..... | 21 |
| 1. Deskripsi Hotel Grand Serela..... | 21 |
| 2. Sejarah Grand Serela..... | 21 |
| 3. Visi dan Misi Grand Serela..... | 22 |
| 4. Fasilitas Hotel..... | 23 |
| 5. Fasilitas Di Sekitar Hotel..... | 23 |
| B. Deskripsi Department Food and Beverage Product..... | 23 |
| C. Struktur Organisasi Grand Serela..... | 24 |
| D. Job Description..... | 25 |

| | |
|--|-----------|
| E. Jadwal Kerja..... | 26 |
| F. Pelaksanaan Kerja Harian | 26 |
| G. Analisis Pelaksanaan kerja | 27 |
| BAB IV. PENUTUP | 31 |
| A. Kesimpulan..... | 31 |
| B. Saran | 31 |
| Daftar Pustaka..... | 33 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|-----------|
| Gambar 2.1 beach hotel..... | 9 |
| Gambar 2.2 mountain hotel | 10 |
| Gambar 2.3 oven | 13 |
| Gambar 2.4 salamander | 14 |
| Gambar 2.5 chiller | 14 |
| Gambar 2.6 dough mixer..... | 15 |
| Gambar 2.7 working tabel..... | 15 |
| Gambar 2.8 portion scale | 16 |
| Gambar 3.1 Struktur Organisasi Kitchen Grand Serela | 24 |

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Surat lampiran PKL

Lampiran 2: Sertifikat PKL

Lampiran 3 : Jadwal PKL

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata saat ini telah berkembang pesat dari masa ke masa terbukti dari semakin banyak orang yang melakukan wisata. Unsur-unsur yang terlibat di dalam industri pariwisata adalah transportasi, cinderamata, restoran dan hotel.

Sebuah hotel dapat didefinisikan sebagai tempat tinggal atau bangunan yang memiliki usaha utama dalam menyediakan penginapan untuk masyarakat secara umum atau terbuka secara umum dan memiliki jasa pelayanan penginapan, makanan, minuman, dan lebih dari itu jasa pelayanan kamar, pencucian dan penggunaan atau menikmati furniture yang ada pada bangunan hotel tersebut.

Klasifikasi hotel berdasarkan jenis kamarnya di antaranya seperti *single room, twin room, double room, triple room, junior room, suite room dan president room*. Dari berbagai jenis kamar tersebut memiliki perbedaan fasilitas yang ada di dalam kamar tersebut.

Hotel terdiri dari beberapa departemen yang bertanggung jawab dalam penyediaan dan penyajian makanan dan minuman adalah *food and beverage*

departement. Food and Bevarage Departement dibagi menjadi 5 bagian yaitu : *bar, restaurant, banquet, steward, dan kitchen*. Didalam kitchen sendiri ada bagian yang disebut *pastry*.

Pastry adalah salah satu bagian yang mengolah dan menyajikan makanan khususnya makanan dessert untuk keperluan *breakfast, coffe break, lunch, dan dinner*. Biasanya jenis jenisnya produknya *cake, bread, pudding, dan cookies*.

Purchasing adalah salah satu bagian pengadaan barang atau jasa untuk mencapai tujuan suatu perusahaan. *Purchasing* adalah department yang bertanggung jawab untuk penyediaan stok barang, menjaga aliran barang masuk dan keluar, membuat penawaran dan mencari barang, pemeriksaan atas barang yang diterima dan mengawasi atas penyimpanan dan pemakaian yang tepat.

Penelitian ini dilakukan di Grand Serela Hotel Yogyakarta, pada awal Observasi ditemukan beberapa kendala di bagian *pastry* maupun *purchasing*.

Oleh karena itu, penulis tertarik untuk PKL (Praktek Kerja Lapangan) di bagian *pastry* dan *purchasing* sebagai tempat untuk mengetahui bagaimana cara kerja di bagian *pastry* dan *purchasing*.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara kerja di bagian *pastry* di Hotel Grand Serela ?

2. Bagaimana cara kerja di bagian *purchasing (receiving section)* di Hotel Grand Serela ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Untuk mengetahui operasional kerja di bagian pastry.
2. Untuk mengetahui operasional kerja di bagian *receiving*.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa dapat mengetahui pentingnya memilih bahan-bahan *pastry and bakery* yang berkualitas.
- b. Mahasiswa dapat mengetahui pentingnya menjaga kebersihan alat dan tempat kerja.

2. Manfaat Bagi Akademik

- a. Universitas akan menjalin kerjasama baik dengan hotel
- b. Universitas dapat mempraktekan langsung kepada mahasiswa dunia kerja sesungguhnya sehingga menciptakan lulusan yang berkompeten

3. Manfaat Bagi Perusahaan

- a. Sebagai bahan masukan dalam meningkatkan suatu pelayanan.
- b. Untuk meningkatkan operasional kinerja dalam departements.