

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI *SECTION KITCHEN*
HOTEL ASTON BRAGA BANDUNG
Periode 11 Oktober 2017 s/d 11 April 2018



Di Susun Oleh

NAMA : AZIF HASANUDIN
NIM : 115109113
JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2018

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI *SECTION KITCHEN*
HOTEL ASTON BRAGA BANDUNG
Periode 11 Oktober 2017 s/d 11 April 2018

Diajukan untuk memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III
Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

OLEH

NAMA : AZIF HASANUDIN
NIM : 115109113
JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2018

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI SECTION KITCHEN

Periode 11 Oktober 2017 s/d 11 April 2018

Di Susun Oleh

NAMA : AZIF HASANUDIN
NIM : 115109113
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII/PERHOTELAN

Telah disetujui oleh :

Ketua Jurusan.

Dosen Pembimbing.

Hermawan P. S.Sos.SST., M.M

Fian Damasdino ,S.IP.,M.Sc

NIDN: 0516057102

NIDN: 0525098901

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI HOTEL ASTON BRAGA BANDUNG
SECTION KITCHEN

Periode 11 Oktober 2017 s/d 11 April 2018

Di Susun Oleh :

NAMA : Azif Hasanudin

NIM : 115109113

JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 31-5-2018

Penguji

Fian Damasdino ,SIP ,.M.Sc

NIDN:0525098901

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

Drs. Prihatno .MM

NIDN: 0526125901

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah mencurahkan, serta melimpahkan rahmat-Nya dan hidayat-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas laporan ini, tentang paraktek kerja lapangan di Hotel ASTON BRAGA BANDUNG bagian Kitchen *departement*

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi persyaratan guna memperoleh gelar (DIII.Par) Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta. Penulis berterima kasih berkat bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberkati dan memberikan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini.
2. Bapak Drs.Prihatno ,MM. selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos.SST. MM. selaku ketua jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.
4. Bapak Fian Damasdino, SIP,.M.Sc. selaku dosen pembimbing laporan tugas akhir praktek kerja lapangan yang telah membimbing dan membantu hingga menyelesaikan laporan ini.
5. Bapak A.R Deskana , SE.,M.M.,AK.,CHA. Selaku *General Manager* Aston Braga Bandung yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan Praktek kerja lapangan di Aston Braga Bandung

6. *Chef Beni Ahmad* selaku *Executive chef* Aston Braga Bandung yang telah memberikan ilmu nya serta memberi kesempatan untuk belajar di Aston Braga Bandung.
7. Bapak Taufik & Bapak Arie Achmad selaku *CDP hot kitchen* serta staff yang lain nya yang telah mau mengajarkan penulis beserta memberikan saran dan kritik kepada penulis
8. Teman – teman Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan terima kasih atas dukungan telah kalian yang berikan.

Kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, disampaikan terimakasih. Semoga Tuhan Yang Maha Kuasa memberikan balasan yang setimpal atas jasa baik yang telah penulis terima dari mereka semua.

Dalam penulisan laporan penelitian tugas akhir ini masih banyak hal yang harus disempurnakan oleh sebab itu kritik dan saran yang membangun sangat bermanfaat untuk ke depannya. Semoga penulisan laporan penelitian tugas akhir ini dapat bermanfaat dan kepada semua pihak yang berperan disampaikan terima kasih.

Yogyakarta, 3 Juli 2018

penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

| | |
|--------------------------------|------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| BERITA ACARA UJIAN..... | iii |
| KATA PENGANTAR..... | iv |
| DAFTAR ISI..... | vi |
| DAFTAR GAMBAR..... | ix |
| DAFTAR TABEL | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xi |

BAB I : PENDAHULUAN

| | |
|---|---|
| A. Latar belakang masalah..... | 1 |
| B. Rumusan masalah praktek kerja lapangan | 2 |
| C. Tujuan penulisan Laporan..... | 2 |
| D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan..... | 2 |

BAB II : LANDASAN TEORI

| | |
|-------------------------------------|----------|
| A. Gambaran umum hotel | 4 |
|-------------------------------------|----------|

| | |
|---|-----------|
| 1. Pengertian hotel..... | 4 |
| 2. Karakteristik hotel..... | 5 |
| 3. Jenis hotel..... | 6 |
| 4. Fasilitas hotel | 8 |
| B. Departemen dalam Hotel | 9 |
| 1. Front office departement..... | 9 |
| 2. Housekeeping departement | 10 |
| 3. Food and beverage departement..... | 10 |
| 4. Food and beverage service | 10 |
| 5. Engineering departement | 10 |
| 6. Sales and marketing departement..... | 10 |
| 7. Accounting departement | 11 |
| 8. Personalia / human resource departement..... | 10 |
| 9. Purchasing departement | 10 |
| 10. Security departement..... | 10 |
| C. Gambaran umum food and beverage product | 12 |

BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

| | |
|-------------------------------------|----|
| A. Profil Aston Braga Bandung | 20 |
| 1. Lokasi..... | 22 |
| 2. Fasilitas | 23 |

| | |
|---|----|
| B. Gambaran umum food and beverage departemen Hotel Aston Braga Bandung | |
| | 28 |
| C. Pelaksanaan praktek kerja lapangan..... | 28 |

BAB IV : PENUTUP

| | |
|---------------------|----|
| A. Kesimpulan | 37 |
| B. Saran..... | 37 |

| | |
|----------------------|----|
| DAFTAR PUSTAKA | 36 |
|----------------------|----|

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 2.1 Set Up Buffet menu | 14 |
| Gambar 2.2 Bagian Bagian Sapi | 15 |
| Gambar 2.3 Nama Nama Potongan dan Bagian ayam..... | 16 |
| Gambar 2.4 Set up Menu Cold kitchen..... | 17 |
| Gambar 2.5 Set up Menu buffet Pastry | 18 |
| Gambar 3.1 Lambang Aston Braga..... | 21 |
| Gambar 3.2 Struktur organisasi Archipelago..... | 22 |
| Gambar 3.3 Contoh gambar prepare penulis..... | 31 |
| Gambar 3.4 Teknik pemasakan dengan suhu / Saus vide | 34 |
| Gambar 3.5 Contoh gambar teknik Saus Vide pada ayam ungkep..... | 36 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 3.1 Room type Aston Braga..... | 25 |
| Tabel 3.2 Fasilitas Meeting room Aston Braga | 27 |

DAFTAR LAMPIRAN

1. Lembar Penilaian
2. Sertifikat Hotel
3. Lembar bimbingan tugas akhir

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Salah satu sektor penghasil devisa negara adalah pariwisata , merupakan segala sesuatu yang berhubungan dengan kegiatan wisata dan melibatkan banyak komponen yang saling berkaitan satu dengan lain nya seperti jasa pelayanan wisata , sosial , ekonomi , budaya , politik , keamanan dan lingkungan. Salah satu sarana penunjang pariwisata adalah tersedianya akomodasi di daerah wisata adapaun akomodasi sangat bervariasi sesuai dengan jenis dan fungsi nya . Salah satu nya adalah hotel.

Hotel adalah perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan jasa pelayanan penginapan , penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu di peruntukkan bagi masyarakat umum demi mencari keuntungan / komersial. Hotel menyediakan makanan dan minuman hingga beragam fasilitas yang lain , fasilitas makanan dan minuman tersedia untuk memenuhi kebutuhan tamu yang ingin melepas haus dan lapar , bagi sebuah hotel keadaan food and beverage product departemen dengan segala jajaran nya terutama kitchen dan restoran merupakan fasilitas yang sangat penting mengingat kebutuhan makan dan minum adalah hal yang utama di samping menginap. Serta dalam hal

makanan dan minuman itu membuat daya tarik tamu akan kembali lagi ke hotel di karenakan makanan dan minuman yang enak karena teknik memasak yang unik.

Kitchen section pun memiliki kualitas serta teknik pemasakan yang berbeda serta bisa membuat masakan tersebut menjadi lebih nikmat tentu dengan cara yang unik serta berkualitas tinggi .

Persoalan di atas untuk menjadi bahan penulisan tugas akhir dan melakukan praktek kerja lapangan di Aston Braga Hotel Bandung.

B. Rumusan Masalah

Untuk mengolah data agar menjadi informasi yang berguna dalam bentuk laporan maka dalam perumusan laporan PKL ini di perlukan ketelitian maka yang akan di bahas :

1. Bagaimana teknik memasak yang unik di aston braga bandung
2. Apa saja kendala dan permasalahan yang terjadi dalam menjalankan teknik pemasakan yang ada di Aston Braga Hotel Bandung

C. Tujuan praktik kerja lapangan

Untuk mengetahui bagaimana pengolahan makanan serta standart menu dan ciri khas maupun yang spesial dari Aston Braga Hotel & Resident

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi siswa
 - a. Agar siswa dapat memenuhi syarat wisuda
 - b. Agar mendapat pengalaman serta menambah ilmu

- c. Dapat menerapkan ilmu yang di dapat dari kampus di tempat PKL
- 2. Manfaat bagi Akademik
 - a. Mendapat nama baik di hotel yang di salurkan karena dapat bekerja sama dala hal sdm
 - b. Bisa mempromosikan kualitas kampus dari siswa yang PKL di hotel hotel yang telah di salurkan dalam hal PKL
- 3. Manfaat bagi perusahaan
 - a. Perusahaan mendapat tenaga SDM
 - b. Perusahaan bisa bekerja sama serta mendapat mahasiswa training untuk di perbantukan dalam kegiatan operasional hotel