

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT**  
**HOTEL AMANJIWO**

**Periode September 2017 s/d Februari 2018**



**OLEH**

**NAMA : BAGUS RADITE WICAKSONO**

**NIM : 115109075**

**PRODI : DIII PERHOTELAN**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2018**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT**  
**HOTEL AMANJIWO**

**Periode September 2017 s/d Februari 2018**

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



**OLEH**

**NAMA : BAGUS RADITE WICAKSONO**

**NIM : 115109075**

**PRODI : DIII PERHOTELAN**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

**2018**

# HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT**  
**HOTEL AMANJIWO**  
**Periode September 2017 s/d Februari 2018**

**OLEH**

**NAMA : BAGUS RADITE WICAKSONO**

**NIM : 115109075**

**PRODI : DIII PERHOTELAN**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Jurusan**

**Dosen Pembimbing**

**(Hermawan Prasetyanto, S.Sos,S.ST, MM)**

**(Drs. Prihatno, MM.)**

**NIDN . 0516057102**

**NIDN . 0526125901**

**BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR  
DI FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT  
HOTEL AMANJIWO  
Periode September 2017 s/d Februari 2018**



**OLEH**

**NAMA : BAGUS RADITE WICAKSONO**

**NIM : 115109075**

**PRODI : DIII PERHOTELAN**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan didepan penguji**

**Dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal**

**30 Mei 2018**

**Penguji**

**(Drs.Prihatno, MM.)**

**NIDN. 0526125901**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

**(Drs.Prihatno, MM.)**

**NIDN. 0526125901**

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat, karunia, petunjuk, dan kekuatan, sehingga penulis dapat melakukan penelitian dan menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Laporan Praktek Kerja Lapangan di Hotel Amanjiwo Departement Food and Beverage periode 2017/2018”.

Penyusun tugas akhir ini tidak lepas adanya kerjasama, bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak, seiring dengan selesainya tugas akhir ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

- 1 Bapak Drs.Prihatno, MM. Selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan izin kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
- 2 Bapak Hermawan Prasetyo, S.Sos, M.Mpar selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memaparkan gagasan dalam bentuk tugas akhir ini.
- 3 Staf dosen STP AMPTA Yogyakarta yang telah membekali penulis dengan berbagai ilmu selama mengikuti perkuliahan sampai akhir penulisan laporan praktek kerja lapangan.
- 4 Bapak Michel Bacmann selaku General Manager Hotel Amanjiwo yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian.
- 5 Bapak Syamsul Rizal selaku Executive Chef yang telah membimbing selama training.

- 6 Kepada staff Hotel AMANJIWO khususnya staff Kitchen yang telah mengajarkan berbagai hal selama on the job training.
- 7 Kedua Orang Tua yang selalu memberikan motivasi, dukungan, bimbingan, kekuatan, serta doa yang tidak henti sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan.
- 8 Teman-teman seperjuangan angkatan 2015, khususnya PH B yang senantiasa memberikan semangat dan dukungan selama mengemban ilmu bersama.
- 9 Semua pihak yang telah membantu baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang diberikan dapat menjadi amal dan ibadah. Penulis berharap semoga tugas akhir ini bermanfaat untuk semua pihak.

Yogyakarta, 30 Maret 2018

Bagus Radite Wicaksono

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN COVER</b>	
<b>HALAMAN .....</b>	
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
<b>A. Latar Belakang Masalah.....</b>	<b>1</b>
<b>B. Rumusan Masalah .....</b>	<b>3</b>
<b>C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan .....</b>	<b>3</b>
<b>D. Manfaat Praktek Kerja.....</b>	<b>3</b>
<b>1. Manfaat Bagi Mahasiswa.....</b>	<b>3</b>
<b>2. Manfaat Bagi Perusahaan.....</b>	<b>4</b>
<b>3. Manfaat Bagi STP AMPTA.....</b>	<b>4</b>
<b>BAB II KEPUSTAKAAN</b>	
<b>A. Gambaran Umum Hotel.....</b>	<b>5</b>
<b>1. Pengertian Hotel.....</b>	<b>5</b>

2. Karakteristik Hotel.....	6
3. Jenis Hotel.....	7
B. Gambaran Umum Departemen di Hotel .....	10
C. Food and Beverage Departemen .....	13
D. Gambaran Umum Pastry .....	16

### **BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA**

A. Deskripsi Hotel Amanjiwo .....	24
1. Sejarah Hotel.....	24
2. Lokasi Hotel.....	28
3. Struktur Organisasi.....	32
B. Tugas dan Tanggungjawab.....	34
C. Gambaran Umum Pastry di Hotel Amanjiwo .....	35
D. Jadwal Kerja .....	36
E. Pelaksanaan Kerja Harian.....	37
F. Analisis Pelaksanaan Kerja .....	39

### **BAB IV PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	43
B. Saran .....	44

### **DAFTAR PUSTAKA**

### **LAMPIRAN**



# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Latar belakang pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan adalah untuk menambah ilmu pengetahuan dalam dunia industri/perusahaan untuk meningkatkan mutu suatu kualitas sumber daya manusia yang handal dan professional dan mampu melaksanakan tanggung jawabnya dengan semakin baik sesuai dengan standar. Untuk itu mahasiswa dan dosen pembimbing dipandang perlu mempunyai pedoman yang sama berupa bukti laporan Praktik Kerja Lapangan.

Didalam suatu hotel terdapat fasilitas pendukung berupa makanan dan minuman. Oleh karena itu petugas yang menangani adalah *cook*. Maka dari itu seorang *cook* harus menerapkan *Standart Operasional Procedure (SOP)*. Tugas seorang *cook* adalah menyajikan makanan dengan keahlian dan kreatifitas yang tinggi sehingga dapat memenuhi kebutuhan dan kepuasan dari tamu. Selain itu seorang *cook* harus memiliki ketelitian dan tanggung jawab atas segala sesuatu yang dikerjakannya. Hal ini dapat memberikan keunggulan tersendiri bagi hotel berupa reputasi yang tinggi terhadap fasilitas pengadaan makanan.

Dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini penulis memilih Amanjiwo hotel, karena hotel tersebut memiliki tingkat standart yang tinggi dan memiliki kinerja yang bagus serta promosi bertaraf internasional.

Dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapangan ini penulis memilih bidang *Food and Beverage Product. Departement Food and Beverage Product*, secara umum dibagi menjadi beberapa bagian yaitu *Hot Kitchen, Main Kitchen, Pastry and Bakery*, dan *Cold Kitchen*. Namun dari ketiga bagian dari *Food and Beverage Product* ini bagian *Pastry and Bakery* biasanya bagian yang sering mengalami banyak kendala dalam hasil produksinya. Salah satunya adalah makanan yang dibuat tidak dapat bertahan dalam jangka waktu yang lama karena apabila disimpan terlalu lama makanan tersebut dapat mempengaruhi kualitas dari produk itu dan bisa juga *spoiler* atau basi. Sedangkan *cost* yang digunakan dalam pembuatan suatu produk terbilang tinggi atau banyak dan biaya pembelian dari bahan produksi bisa dibilang tidaklah murah. Sehingga terjadi ketidakseimbangan antara jumlah produksi dengan jumlah konsumsi, dalam hal ini konsumsi diartikan sebagai masa pakai dari produk dan jumlah kebutuhan atas produk.

Maka sesuai dengan tujuannya, uraian-uraian dalam laporan ini berusaha memberikan laporan umum tentang keterlibatan penulis dalam Praktik Kerja Lapangan selama enam bulan di Hotel Amanjiwo Borobudur pada bagian *Pastry*. Dalam laporan ini juga dijelaskan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan

yang dilakukan penulis, mengingat sangat luasnya pengetahuan tentang *Pastry* diharapkan penyajian serta pembahasannya sesuai dengan yang diharapkan.

## **B. Rumusan Masalah**

Dari latar belakang di atas maka penulis dapat merumuskan rumusan masalah antara lain :

1. Bagaimana usaha yang dilakukan untuk menguasai *Product Knowledge* di *Pastry Section*
2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam penguasaan *product knowledge*

## **C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan penulis maka dari itu penulis memiliki tujuan antara lain :

1. Untuk mengetahui pekerjaan yang dilakukan di *Pastry Section*.
2. Menjelaskan kendala – kendala yang ada di *Pastry Section*.

## **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan**

1. Manfaat Bagi Mahasiswa
  - a. Hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi penulis dalam memperdalam ilmu pengetahuan dalam bidang bisnis jasa perhotelan.

- b. Hasil penelitian ini dapat mendewasakan pikiran mahasiswa untuk melaksanakan setiap perolehan dan pemecahan masalah yang ada di masyarakat.
- c. Menambah pengetahuan tentang manajemen hotel dalam upaya meningkatkan kepuasan pelanggan

## 2. Manfaat Bagi Perusahaan

- a. Bagi Hotel Amanjiwo, sebagai masukan dan pertimbangan bagi pimpinan dalam menyempurnakan kebijaksanaan manajemen terutama dalam bidang peningkatan kualitas pelayanan.
- b. Perusahaan mendapatkan tenaga kerja dari peserta Praktik Kerja Lapangan untuk menambah kelancaran operasional.

## 3. Manfaat Bagi Akademik

- a. Semoga laporan ini menjadi bukti bagi Akademi Pariwisata “AMPTA” Yogyakarta yang telah mendidik mahasiswa sampai lulus. Dan sebagai koleksi perpustakaan atau bahan bacaan bagi mahasiswa.
- b. Sekolah mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan.

