

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD AND BAVERAGE DEPARTMENT**  
**THE LAGUNA A LUXURY COLLECTION**  
**RESORT AND SPA BALI**

Periode 22 September 2017 s/d 22 Maret 2018



**OLEH**

**NAMA : ERVIN AYU ALVIANA**  
**NIM : 115109047**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : D III**  
**KELAS : PERHOTELAN A**

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

**2018**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD AND BAVERAGE DEPARTMENT**  
**THE LAGUNA A LUXURY COLLECTION**  
**RESORT AND SPA BALI**

**Periode 22 September 2017 s/d 22 Maret 2018**

**Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan  
program diploma III perhotelan  
di STP AMPTA Yogyakarta**



**OLEH**

**NAMA : ERVIN AYU ALVIANA**

**NIM : 115109047**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : D III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
**2018**

## **HALAMAN PENGESAHAN**



# **LAPORAN TUGAS AKHIR DI FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT THE LAGUNA A LUXURY COLLECTION RESORT AND SPA BALI**

**Periode 22 September 2017 s/d 22 Maret 2018**

**OLEH**

**NAMA : ERVIN AYU ALVIANA**

**NIM : 115109047**

**PRODI : DIII**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Jurusan**

**Dosen Pembimbing**

**(Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST.,M.Mpar)**

**(Drs.,Santosa.,M.M)**

**NIDN. 0516057102**

**NIDN. 0519045901**

**BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR  
DI FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT  
THE LAGUNA A LUXURY COLLECTION  
RESORT AND SPA BALI**

**Periode 22 September 2017 s/d 22 Maret 2018**



**OLEH**

**NAMA : ERVIN AYU ALVIANA  
NIM : 115109047  
PRODI : D III  
JURUSAN : PERHOTELAN**

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

**Penguji**

**(Drs. Santosa.,M.M)  
NIDN. 0519045901**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

**(Drs. Prihatno,M.M)  
NIDN. 0526125901**

## KATA PENGANTAR

Dengan rasa syukur kehadiran Allah SWT atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya, Tanpa pertolongan-Nya mungkin penulis tidak akan sanggup menyelesaikannya dengan baik. Shalawat dan salam semoga terlimpah curahkan kepada baginda tercinta kita yakni Nabi Muhammad SAW. Dan akhirnya penulis dapat menyelesaikan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dan membuat sebuah laporan kegiatan PKL. Tidak lupa penulis juga mengucapkan banyak terimakasih kepada The Laguna a, Luxury Collection Resort and Spa Bali dan terimakasih atas bantuan dari pihak yang telah berkontribusi dengan memberikan sumbangan baik materi maupun pikirannya dalam penulisan laporan ini, serta penulis berterimakasih kepada :

1. Bapak Drs., Santosa., MM selaku Dosen pembimbing Laporan Tugas Akhir yang membimbing dalam penyelesaian Tugas Akhir sehingga penulis dapat menyelesaikan dengan benar.
2. Ibu Lucia Liu selaku General Manager The Laguna A Luxury Collection Resort and Spa Bali yang telah memberi izin kepada penulis untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.Mpar, selaku ketua jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. dan dosen pengajar *Food and Beverage* yang banyak memberi ilmu.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua yayasan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberi surat izin untuk

Melakukan praktek kerja lapangan.

5. Bapak I Made Putra selaku Executive Chef yang banyak memberi ilmu dan pengalamannya kepada penulis sehingga penulis mendapat Banyak pengalaman baru.
6. Ibu Ida Ayu Murtini selaku Training Manager yang memberikan kesempatan untuk melakukan training di The Laguna a, Luxury Collection Resort and Spa Bali.
7. Seluruh staff *food and baverage departement* The Laguna a, Luxury Collection Resort and Spa Bali yang telah banyak memberikan pengalaman dan ilmu.
8. Teman-teman mahasiswa Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
9. Serta keluarga dan teman-teman tercinta.

Yang telah memberi semangat,dukungan serta ilmunya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Lapangan dengan tepat waktu penulis menyadari bahwasanya laporan ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh sebab itu , penulis meminta maaf kepada pembaca dan pembimbing atas kekurangan – kekurangan tersebut , dan penulis sangat mengharapkan saran , tanggapan, dan kritik sebagai pedoman dan perbaikan ke masa yang akan datang . Semoga Tuhan senantiasa memberikan petunjuk dan membimbing kita.terimakasih

Yogyakarta, Maret 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
BERITA ACARA.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB IPENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan .....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	3
1. Manfaat bagi Mahasiswa .....	3
2. Manfaat bagi Akademik.....	3
3. Manfaat bagi Perusahaan .....	3
BAB II LANDASAN TEORI .....	4

A. Gambaran Umum Hotel.....	4
1. Pengertian Hotel.....	4
B. Food and Beverage Departement .....	6
1. Food and Beverage Service Section.....	6
2. Food and Beverage Product Section.....	7
3. Penyimpanan Bahan Makanan.....	11
4. Hygine dan Sanitasi hotel .....	16
<b>BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN .....</b>	<b>23</b>
A. Deskripsi Hotel .....	23
1. Sejarah Hotel.....	23
2. Informasi Hotel .....	24
3. Fasilitas-fasilitas Hotel .....	25
4. Visi dan Misi The Laguna a, Luxury Collection Resort and spa .....	27
B. Departement Hotel .....	28
1. Departement di The Laguna Resort and spa .....	28
2. Kitchen di The Laguna Resort and Spa .....	28
3. Stuktur organisasi .....	31
C. Job Description .....	32
D. Jadwal Kerja.....	33
E. Pelaksanaan Kerja Harian.....	34
F. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	39
<b>BAB IV : PENUTUP .....</b>	<b>41</b>



A. Kesimpulan.....	41
B. Saran.....	42

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1.1 Struktur Organisasi Food and Beverage Product.....	31
---	----

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 : Sertifikat Praktek Kerja Lapangan

Lampiran 2 : Jadwal Kerja

Lampiran 3 : Nilai Praktek Kerja Lapangan

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Bagi para pecinta wisata ataupun travelling, hotel merupakan tempat tinggal kedua setelah rumah yang dimiliki. Hotel memang sering kali dijadikan salah satu alternatif tempat tinggal oleh para wisatawan ataupun pengunjung yang sedang berlibur ataupun jalan-jalan ke suatu daerah.

Hotel adalah sebuah akomodasi yang memanfaatkan sebagian ataupun seluruh bagiannya sebagai layanan jasa penginapan, layanan penyedia makanan dan minuman, serta berbagai macam jasa lainnya untuk masyarakat umum yang dikelola dengan cara komersial

Seiring meningkatnya kebutuhan akomodasi, di Indonesia pun sekarang banyak tempat-tempat akomodasi seperti Hotel, Resort, dan Villa, dari sekian banyak akomodasi yang tersedia hotel adalah salah satu yang paling pesat perkembangannya. Banyak sekali hotel-hotel baru yang bermunculan mulai dari budget hotel sampai hotel bintang lima semua itu adalah bukti perkembangan usaha akomodasi.

Hotel terdiri dari berbagai bagian atau department, salah satunya adalah *Food and Beverage Department*. Di *Food and Beverage Department* di bagi menjadi beberapa section sesuai tugas dan tanggungjawab antara lain *Gardemanger, Western Kitchen, Asian Kitchen, Japanese kitchen, Room Service, Banquet kitchen*. Di hotel sering diadakan event baik di ballroom

maupun di restaurant, *Food and Beverage department* adalah bagian yang menangani event-event tersebut.

Dalam praktek pengolahan makanan banyak sekali bahan-bahan makanan yang terbuang karena busuk ataupun sudah tidak layak digunakan padahal secara waktu penggunaan bahan tersebut masih layak digunakan hal tersebut disebabkan oleh cara penyimpanan bahan makanan yang tidak baik dan benar sehingga akan mengurangi masa pakai bahan tersebut. Oleh sebab itu sangat penting mengetahui cara penyimpanan bahan makanan dengan baik dan benar karena akan menentukan apakah bahan tersebut dapat di gunakan secara maksimal atau tidak.

Selain harus mengetahui cara penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar seorang chef atau cook harus memperhatikan *hygiene and sanitation* bahan masakan, kebersihan pribadi, peralatan yang digunakan dan area kerja, faktor *hygiene and sanitation* dapur adalah hal terpenting karena menyangkut kesehatan orang-orang yang menjadi tamu hotel.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis akan mengangkat suatu pokok permasalahan dan dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara menyimpan bahan makanan dengan baik dan benar?
2. Bagaimana cara menerapkan hygiene dan sanitasi di kitchen?

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

1. Ingin mengetahui cara penyimpanan bahan makanan dengan baik dan benar.
2. Ingin mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi dengan benar.

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

##### **1. Manfaat bagi Mahasiswa**

- a. Dapat menambah pengetahuan tentang dunia perhotelan secara nyata.
- b. Mampu melihat hubungan antara dunia kerja dan dunia pendidikan.
- c. Mampu menggunakan pengalaman PKL untuk mendapatkan kesempatan kerja yang di inginkan.

##### **2. Manfaat bagi Akademik**

- a. Akademik mampu mengukur kemampuan mahasiswa dalam menerima, menerapkan dan mengembangkan teori-teori yang didapat dari lembaga pendidikan.
- b. Menjadi tolak ukur bagi lembaga pendidikan dalam mengukur tingkat keberhasilan dalam mendidik dan melatih mahasiswa.

##### **3. Manfaat bagi Perusahaan**

- a. Meningkatkan kemitraan perusahaan dengan lembaga pendidikan.
- b. Perusahaan bisa mendapat tambahan tenaga kerja untuk mempercepat pekerjaan.