

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**FOOD AND BEVERAGE SERVICE**  
**DI HOTEL GRAND ASTON BALI BEACH RESORT&SPA**  
**PERIODE 12 SEPTEMBER 2017 S/D 12 MARET 2018**



Oleh :

Nama : I Putu Agus Suryanta

NIM : 115109050

Prodi : D III

Jurusan : Perhotelan

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

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**FOOD AND BEVERAGE SERVICE**  
**DI HOTEL GRAND ASTON BALI BEACH RESORT&SPA**  
**PERIODE 12 SEPTEMBER 2017 S/D 12 MARET 2018**

**Diajukan Guna Memenuhi Sebagian Persyaratan**  
**Untuk Menyelesaikan Program Diploma III**  
**Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA**  
Yogyakarta



Oleh :

Nama : I Putu Agus Suryanta  
NIM : 115109050  
Prodi : D III  
Jurusan : Perhotelan

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

## HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**FOOD AND BEVERAGE SERVICE DEPARTEMENT**  
**DI HOTEL GRAND ASTON BALI BEACH RESORT AND SPA**  
**PERIODE 12 SEPTEMBER 2017 S/D 12 MARET 2018**

Oleh :

Nama : I Putu Agus Suryanta

NIM : 115109050

PERODI : D III

Jurusan : Perhotelan

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Hari Rachmadi,SE,.MM)

NIDN : 0516057102

NIDN : 0505076501

**BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR  
FOOD AND BEVERAGE SERVICE DEPARTEMENT  
DI HOTEL GRAND ASTON BALI BEACH RESORT AND SPA**



Disusun Oleh :

Nama : I Putu agus suryanta

NIM : 115109050

PERODI : D III

Jurusan : Perhotelan

Telah di pertahankan di depan Penguji

Dan Dinyatakan .....

Pada Tanggal .....

Penguji

Hari Rachmadi,SE,.MM

NIDN:0505076501

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA

Drs.Prihatno.MM,

NIDN : 0519045901

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi rahmat dan Anugerah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan praktek kerja lapangan. Pembuatan laporan praktek kerja lapangan ini adalah untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi akhir Program Diploma III jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu hingga terselesaikannya laporan ini. Ucapan terima kasih ini penulis sampaikan kepada :

1. Bapak Hari Rachmadi,SE,.MM selaku dosen pembimbing penulis.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.Sos,S.ST,M.M selaku ketua jurusan STP AMPTA.
3. Bapak Drs.Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA.
4. Ibu Angela selaku General Manager Grand Aston Bali Beach Resort &Spa.
5. Ibu Jemy Selfiana selaku Manager Food And Beverage Service Grand Aston Bali Beach Resort and SPA
6. Bapak Gede yudiana selaku Assistant Manager Grand Aston Bali Beach Resort and SPA
7. Staff-staff yang sangat bersahabat dan baik dalam memberikan ilmu kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini jauh dari kesempurnaan, untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk kesempurnaan laporan ini. Penulis berharap Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini bermanfaat bagi para pembaca.

Yogyakarta 13 April 2018

Penulis

I Putu Agus Suryanta

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
BERITA ACARA UJIAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan Praktek kerja nyata.....	2
1.3 Manfaat Praktek Kerja Nyata .....	3
BAB II.....	5
LANDASAN TEORI .....	5
2.1 Pengertian Hotel .....	5
2.2 Pengertian Restaurant.....	6
2.3 Jenis - Jenis Restaurant.....	7
2.4 Pengertian Menu.....	8
Jenis - Jenis Menu Dan Fungsi Menu .....	9
Jenis - jenis Pelayanan.....	12
BAB III.....	22
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	22
3.1 Sejarah Grand Aston Bali Beach Resort .....	22
3.2 Kepemilikan dan Lokasi Hotel.....	24
3.3 Fasilitas Yang Dimiliki Hotel.....	24
3.4 Kegiatan Yang dilaksanakan di Grand Astond Bali Beach Resort .....	26
3.4 Struktur organisasi Grand Astond Bali Beach Resort .....	28
3.5 Struktur Organisasi Food and Beverage service .....	28
3.6 Tugas dan tanggung jawab masing-masing jabatan .....	29
3.7 Jadwal kerja.....	34
3.8 Contoh menu di Grand Aston Bali .....	37

BAB IV .....	39
PEMBAHASAN .....	39
4.1 Prosedur Kerja Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata.....	39
4.2 Perbandingan Antara Kegiatan Pembelajaran dengan Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata.....	41
4.3 Kendalan dan Solusi Untuk Permasalahan Yang Ditemukan Selama Praktek Kerja Nyata.....	41
4.4 Keberhasilan Yang Diperoleh Selama Praktek Kerja Nyata.....	43
BAB V .....	43
PENUTUP .....	43
Kesimpulan.....	44
5.2 Saran - Saran .....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **Latar Belakang**

Food & Beverage Service Department merupakan sebuah department yang sangat dibutuhkan oleh semua hotel maupun restoran di dunia untuk menunjang jalannya usaha di bidang pariwisata mereka. Sebagian besar wisatawan yang ingin menikmati suasana alam di sekitar hotel ataupun restoran juga ingin menikmati makanan dan minuman yang disediakan oleh hotel atau restoran tersebut. Maka dari itu, food & beverage service sangat mempengaruhi keberhasilan dari hotel ataupun restoran tersebut.

Keberhasilan dari food & beverage service itu juga tergantung dari sumber daya manusia yang ada di dalamnya. Dengan kata lain seseorang yang bekerja di food & beverage service itu diuntut harus bisa bekerja dengan profesional seperti disiplin, sopan, tersenyum, cross culture, cepat dan tepat dan lain - lain sehingga tamu atau wisatawan yang kita layani itu merasa puas dengan layanan kita. Banyak usaha dan tantangan kita untuk bisa menjadi insan yang profesional.

Salah satu cara kita untuk bisa menjadi insan professional adalah dengan mencari lebih banyak pengalaman sehingga kita bisa belajar dari pengalaman kita tersebut. Oleh karena itu dilaksanakan program on the job training yang akan di laksanakan selama 6 bulan di masing – masing hotel atau restaurant

yang dipilih. Sehingga sangat di sarankan dalam pelaksanaan program on the job training ini kita mencari tempat training di hotel-hotel besar.

Laporan ini disusun untuk melaporkan hasil on the job training yang dilaksanakan di Grand Aston Bali Beach Resort selama 6 bulan di food & beverage service department.

On The Job Training adalah salah satu program dimana, mahasiswa secara langsung melihat dan mempraktikan teori yang di berikan olen instruktur di ruangan perkuliahan. Sebuah teori bukan hanya dipelajari, namun harus dipraktikan di lapangan agar pemahaman mahasiswa mengenai bidang yang mereka tekuni untuk lebih sempurna dalam pelaksanaannya.

Pelaksanaan On The Job Training merupakan salah satu syarat kelulusan terhadap tugas akhir program mata kuliah. Dengan demikian laporan ini disusun untuk melaporkan hasil On The Job Training yang dilaksanakan di Grand Aston Bali Beach Resort yang berlokasi di Tanjung Benoa, Nusa Dua Bali, selama enam bulan di departemen Food and Beverage Service, dan dengan penempatan di section yang berbeda.

### **Tujuan Praktek Kerja Nyata**

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan praktek kerja nyata ini adalah sebagai berikut:

- 1.2.1 Untuk mengetahui Prosedur Kerja Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata.

- 1.2.2 Untuk mengetahui Perbandingan Antara Teory dengan Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata.
- 1.2.4 Untuk mengetahui Kendala dan Solusi Untuk Permasalahan yang Dihadapi.
- 1.2.5 Untuk mengetahui Keberhasilan yang di raih selama Praktek Kerja Nyata.

### **Manfaat Praktek Kerja Nyata**

Adapun manfaat yang diharapkan dengan dilaksanakannya praktek kerja nyata dan penulisan laporan ini adalah sebagai berikut:

#### **1.3.1 Manfaat untuk Penulis**

- a. Dapat menerapkan pengetahuan dan wawasan siswa tentang dunia pariwisata secara nyata.
- b. Dapat membuka peluang bagi siswa untuk bekerja di hotel.
- c. Dapat membuka kesempatan bagi setiap siswa untuk mendapatkan lebih banyak pengetahuan melalui praktek kerja nyata.
- d. Dapat menjadikan siswa lebih fleksibel dalam menghadapi pekerjaan dengan cara dan standar yang berbeda, karena setiap hotel memiliki standarnya masing-masing dalam memberikan pelayanan terhadap tamu.

#### **1.3.2 Manfaat untuk Perusahaan**

- a. Hotel bisa mendapatkan tambahan tenaga operasional sehingga semua pekerjaan akan lebih cepat terselesaikan.

- b. Memotivasi manajemen hotel untuk bekerja lebih baik dan giat.
- c. Hotel akan lebih dikenal lagi, karena telah ikut berperan aktif dalam menciptakan tenaga-tenaga yang handal di bidang pariwisata.
- d. Hotel mendapat bantuan tenaga tanpa harus membayar gaji yang sama dengan karyawan, sehingga hal ini akan sangat menguntungkan pihak hotel.
- e. Dapat menjalin kerja sama yang baik dengan pihak kampus, sehingga bisa dengan mudah mendapat tenaga bantuan saat membutuhkannya.

### **1.3. 3 Manfaat untuk Kampus**

- a. Lembaga banyak mendapat saran dan masukan yang positif demi lebih baiknya sistem pendidikan untuk kedepannya.
- b. Dapat melihat tingkat keberhasilan lembaga pendidikan dalam mendidik dan melatih para mahasiswa.
- c. Dapat menjalin hubungan yang saling menguntungkan dari kedua belah pihak antara hotel dan kampus.
- d. Dapat membuat kampus lebih dikenal di industri pariwisata.
- e. Kampus dapat membandingkan semua pelajaran-pelajaran yang ada dengan kegiatan di hotel melalui laporan yang dibuat oleh para mahasiswa.