LAPORAN TUGAS AKHIR

DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA

Periode 28 Agustus 2017 – 28 Februari 2018

OLEH

NAMA : LIYANG DEWI HESTYA ARMAY

NIM : 115109127

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2018

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA

Periode 28 Agustus 2017 – 28 Februari 2018

Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan Program

Diploma III Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta

OLEH

NAMA : LIYANG DEWI HESTYA ARMAY

NIM : 115109127

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2018

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA

Periode 28 Agustus 2017 – 28 Februari 2018

OLEH

NAMA : LIYANG DEWI HESTYA ARMAY

NIM : 115109127

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

Telah disetujui oleh :

Ketua Jurusan	**Dosen Pembimbing**
(Hermawan Prasetyanto,S.Sos.,M.M)	**(Drs. Prihatno, MM)**
NIDN. 0516057102	**NIDN. 0005045001**

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA

Periode28 Agustus 2017 – 28 Februari 2018

OLEH

NAMA : LIYANG DEWI HESTYA ARMAY

NIM : 115109127

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal

02 Mei 2018

Penguji

(Drs. Prihatno, MM)

NIDN : 0516057102

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, MM)

NIDN : 0005045001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan Kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa yang selalu memberikan anugrah dan berkat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan di *Food and Beverage Product* The Phoenix Hotel Yogyakarta.

Laporan Praktek Kerja Lapangan ini, penulis susun setelah melaksanakan Praktek Kerja Lapangan selama 6 bulan yang di mulai pada tanggal 28 Agustus 2017 sampai dengan 28 Februari 2018 di *Food and Beverage Product* The Phoenix Hotel Yogyakarta. Penyusunan Laporanini di maksudkan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Program Diploma (DIII) Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Untuk itu penulis sampaikan rasa terimakasih kepada :

1. Bapak Drs. Prihatno,MM. selaku Dosen pembimbing sekaligus Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah membantu kelancaran penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
2. Bapak Hermawan Prestyanto,S.Sos.,SST.,M.M Par. selaku Ketua Jurusan Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta yang telah membantu kelancaran penulis dalam membuat Tugas Akhir ini.
3. Bapak Marcel Jacquat selaku *General Manager* The Phoenix Hotel Yogyakarta yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan kegiatan PKL di The Phoenix Hotel Yogyakarta.

4. Bapak Charis Hidayat selaku *Training Coordinator* The Phoenix Hotel Yogyakarta yang telah membantu penulis dalam kelancaran pelaksanaan PKL di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
5. Seluruh staf *Food and Beverage Department* dan teman-teman *Training* di *Food and Beverage* yang telah mendukung dan memberi banyak ilmu dalam penyusunan Tugas Akhir.
6. Orang Tua tercinta yang telah mendukung penuh sehingga Tugas Akhir ini selesai dengan tepat waktu.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini jauh dari kesempurnaan, karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk kesempurnaan Tugas Akhir ini. Penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan penulis khususnya.

Yogyakarta,29Maret 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL I

HALAMAN PENGESAHAN II

BERITA ACARA UJIAN III

KATA PENGANTAR IV

DAFTAR ISI VI

BAB I PENDAHULUAN 1

A. Latar Belakang Masalah 1
B. Rumusan Masalah 3
C. Tujuan Praktik Kerja Lapangan 3
D. Manfaat Praktik Kerja Lapangan 3

BAB II KEPUSTAKAAN 5

A. Gambaran Umum Hotel 5
1. Pengertian Hotel 5
2. Karakteristik Hotel 6
3. Klasifikasi Hotel berdasarkanbintang 7
4. Fasilitas Usaha Hotel 10
5. Departemen-departemen hotel 10
B. Gambaran Food And Beverage Department 12
1. Pengertian Food and Beverage Department 12
2. Food Product (Kitchen) 13
C. Gambaran Umum Pastry And Bakery 15
1. Sejarah Pastry and Bakery 15
2. Produk Pastry 16
3. Tugas Pastry Section 19

4. Sumber pendapatan pada hotel melalui penjualan produk *Food & Beverage Department* 21

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA 23

A. Gambaran Umum The Phoenix Hotel Yogyakarta.....23
1. Sejarah The Phoenix Hotel 24
2. Lokasi Hotel 25
3. Fasilitas The Phoenix Hotel Yogyakarta 26

B. Deskripsi *Food and Beverage* Department Hotel The Phoenix 29
1. *Food and Beverage Product Department* The Phoenix Hotel ... 29
2. Struktur Organisasi *Food and Beverage Product* Phoenix Hotel 32

C. Job Description 33

D. Analisis Pelaksanaan Kerja 34

E. Jadwal Kerja 37

F. Pelaksanaan Kerja Harian.....39

BAB IV PENUTUP 41

A. Kesimpulan.....41

B. Saran 42

DAFTAR PUSTAKA.....

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

3.1 Gambar The Phoenix Hotel 23
3.2 GambarStrkturOrganisasi F&B Product 33

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia sejak dulu dikenal dengan dunia pariwisatanya, keindahan paronama yang ada di Indonesia menjadi salah satu tujuan wisata untuk menghabiskan masa liburannya dan tujuan wisata yang paling banyak dikunjungi oleh wisatawan adalah Yogyakarta dan Bali. Di jogja terdapat candi, pantai, bangunan dan tradisi yang sangat menarik. Dengan seiring banyaknya wisatawan yang berlibur ke jogja, maka akomodasi yang diperlukan untuk menunjang kenyamanan dan keamanan wisatawan dalam berlibur semakin bertambah. Maka berdirilah akomodasi-akomodasi penunjang tersebut yaitu hotel, *Tour&Travel* serta akomodasi lainnya.

Hotel merupakan salah satu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, yang disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayaan, penginapan, makanan dan minuman.

Hotel memerlukan pengelolaan secara terus menerus untuk melayani konsumennya. Hal ini juga sesuai dengan rumusan dari aspek pariwisata yang menyatakan bahwa hotel adalah suatu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bagian dari jenis bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta jasa Lainnya bagi kepentingan umum yang dikelola umum yang dikelola secara komersial.

Perancangan sebuah hotel perlu mempertimbangkan dua aspek utama pada perancangan bangunan komersial, yaitu efisiensi dan kenyamanan. Dua aspek ini secara keseluruhan akan mempengaruhi keputusan sebuah rancangan hotel dengan melihat kepentingan kosumen hotel yang menjadi sasaran hotel tersebut. Pada akhirnya hal ini akan berdampak pada lahirnya rancangan berbagai jenis hotel yang berbeda sesuai jenis target pasarnya.

Untuk mengantisipasi kedatangan wisatawan di dalam negeri maupun dari luar negeri untuk kegiatan bisnis, maka di perlukan fasilitas pendukung seperti *Ballroom* dan *Meeting Room.* Masakan yang disajikan pun beraneka ragam mulai dari Indonesian food, *Chinese* , *Western,* hingga *Japanese* serta *dessert* yang beraneka ragam seperti aneka cake, aneka jelly, dan pudding, dan juga aneka es asli Indonesia. Selain itu disajikan juga aneka roti dan kue untuk keperluan *breakfast.* Berbagai macam roti dan kue tersebut dibuat oleh *Chef* yang memiliki ahli dalam bidang tersebut.

Di The Phoenix Hotel Yogyakarta, bagian pastry dipimpin oleh seorang *Chef De Party,* dan diikuti oleh Chef Pastry dan Bakery .Para *Chef Pastry&Bakery* tersebut memiliki tugas mulai dari pembelian bahan makanan yang akan diproduksi, pengolahan bahan hingga penyajian produk. Para *Chef Bakery* di Phoenix Hotel Yogyakarta mampu membuat beberapa menu *Bakery* secara sempurna dengan beberapa penilaian produk *Bakery* dengan hasil yang baik. Penilaian roti dengan hasil yang baik dapat dilihat dari beberapa faktor, antara lain volume roti, warna permukaan, aroma dan rasa. Semakin besar volume roti tersebut maka roti tersebut semakin lembut, begitu

juga dengan warna permukaan yang rata dan aroma dan rasa yang enak. Ini menjadi menarik bagi penulis untuk melakukan PKL di The Phoenix Hotel Yogyakarta untuk mengetahui lebih jauh tentang pembuatan roti yang berkualitas.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara agar tekstur *macaron* halus dan tidak mudah pecah?
2. Bagaimana metode pembuatan *macaron* yang benar agar mempunyai kaki?

C. Tujuan Praktik Kerja Lapangan

1. Ingin mengetahui pembuatan *macaron* yang halus dan tidak mudah pecah di The Phoenix hotel.
2. Ingin mengetahui metode pembuatan *macaron* yang benar agar *macaron* mempunyai kaki.

D. Manfaat Praktik Kerja Lapangan

Adapun manfaaat yang diperoleh selama 6 bulan melaksanakan tugas Praktik Kerja Lapangan adalah :

1. Bagi Mahasiswa

a. Dengan adanya praktik kerja lapangan, mahasiswa dapat menambah pengetahuan tentang dunia perhotelan terutama di *section* atau *department* yang di ambil.

b. Mahasiswa dapat merasakan dunia kerja yang nyata sebagaimana telah di pelajari secara teori di sekolah.

c. Mampu melihat hubungan kerja dengan pendidikan.

2. Bagi Hotel

a. Hotel mendapat bantuan tenaga tanpa harus memberikan gaji.

b. Dapat menjalin kerja sama yang baik dengan pihak sekolah, sehingga dengan mudah mendapat tenaga bantuan saat membutuhkannya.

c. Perusahaan mampu melihat potensi kerja dari mahasiswa praktek kerja lapangan untuk meningkatkan SDM Perusahaan.

3. Bagi STP AMPTA

a. Dengan Praktek Kerja Lapangan sekolah dapat meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan.

b. Dapat melihat tingkat keberhasilan sekolah dalam mendidik dan melatih para mahasiswa.

c. Dapat membuat sekolah lebih dikenal di industri pariwisata.