

**LAPORAN
TUGAS AKHIR
DI
FOOD AND BAVERAGE DEPARTMENT
HOTEL SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA
YOGYAKARTA**

Periode 26 September 2017 – 26 Maret 2018



OLEH :

NAMA : LUCKY FERA CLAUDIA SUPMA

NIM : 115109128

PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2018

**LAPORAN
TUGAS AKHIR
DI
FOOD AND BAVERAGEDEPARTMENT
HOTEL SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA
YOGYAKARTA**

Periode 26 September 2017 – 26 Maret 2018

**Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Progam Diploma III
Perhotelan di STP AMPTA Yoogyakarta**



OLEH :

NAMA : LUCKY FERA CLAUDIA SUPMA

NIM : 115109128

PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2018

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BAVERAGEDEPARTMENT
HOTEL SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA
YOGYAKARTA**

Periode 26 September 2017 –26 Maret 2018

OLEH :

NAMA : LUCKY FERA CLAUDIA SUPMA

NIM : 115109128

PRODI : DIII PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

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

NIDN: 0516057102

NIDN: 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR PRAKTIK KERJA
FOOD AND BAVERAGEDEPARTMENT
HOTEL SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA
YOGYAKARTA**

Periode 26 September 2017 - 26Maret 2018



OLEH

NAMA : LUCKY FERA CLAUDIA SUPMA

NIM :115109128

JURUSAN : DIII PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 05 Mei 2018

Penguji

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

NIDN: 0516057102

Mengetahui Ketua STP AMPTA

(Dr. Prihatno, M.M)

NIDN: 0526125901

HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporan Tugas Akhir ini dibuat guna untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan program Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Dalam halaman ini penulisan mempersembahkan laporan Tugas Akhir ini Kepada:

1. Orang Tua yang senantiasa mendoakan sehingga Tugas Akhir ini selesai tepat waktu dan berjalan lancar.
2. Sabahat saya Uly,Elsa,Fantri,Tya,Ira,Ria,Kenny yang selalu mendukung dan memberi masukan kepada saya
3. Teman – teman Perhotelan C yang selalu saling mendukung satu sama lain agar lebih cepat terselesaikannya Tugas Akhir ini.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang selalu memberikan anugerah dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan Kerja Praktek Lapangan di *Main Kitchen/Hot Kitchen Section Sheraton Mustika Spa & Resort Hotel Yogyakarta*.

Laporan Kerja Praktek Lapangan ini penulis susun setelah melakukan Praktek Kerja Lapangan selama 6 bulan dimulai dari tanggal 26 september 2017 sampai dengan 26 Maret 2018 di *Main Kitchen Section Sheraton Mustika Yogyakarta resort & Spa*. Penyusunan laporan ini di maksudkan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Program Diploma (DIII) Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Untuk itu penulis sampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Hermawan Prasetyanto.S.ST, M.M selaku dosen pembimbing TA dan Ketua jurusan Perhotelan.
2. Bapak Drs. Prihatno,M.M selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
3. Dosen pembimbing akademik bapak Agus Wibowo,yang dari Semester hingga sekarang telah membantu saya dalam proses kuliah maupun hal-hal umum lain yang tidak berhenti memberi saran kepada saya.
4. Seluruh *staff* STP AMPTA yang telah berusaha sekeras mungkin untuk menciptakan sistem pembelajaran yang baik dan menempatkan ruangan,juga pelayanan yang sungguh baik kepada mahasiswa.

5. Seluruh *staff* di *Main Kitchen Section Sheraton Mustika Resort & Spa Hotel Yogyakarta* yang telah mendukung dan memberi banyak ilmu dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

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

Yogyakarta, 15 Februari 2018

Penulis

Lucky Fera Claudia Supma

DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
BAB I : PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan	3
D. Maanfaat	4
1. Manfaat Bagi Mahasiswa.....	4
2. Manfaat Bagi Akademis	4
3. Manfaat Bagi Perusahaan.....	4
BAB II : LANDASAN TEORI.....	5
A. Gambaran Umum Hotel.....	5
1. Devinisi Hotel	5
2. Jenis – jenis Hotel berdasarkan bintang	9
B. Gambaran Umum Departemen hotel.....	11

1. Struktur Departement hotel	11
2. Departement dalam hotel	14
3. Pengertian departement food and baverage product	17
BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA.....	21
A. Deskripsi Sheraton Mustika Spa & Resort Yogyakarta.....	21
1. Fasilitas Sheraton Mustika Spa & Resort Yogyakarta.....	22
2. Fasilitas Untuk Karyawan	26
3. Departemen yang ada di Sheraton Mustika Spa & Resort.....	27
4. Struktur Organisasi Sheraton Mustika Spa & Resort.....	31
B. Gambaran umum F&B Product Departement Sheraton Mustika Spa & Resort Yogyakarta.....	34
1. Pengertian food & baverage product departemen	34
2. Tugas & Tanggung Jawab masing-masing departemen.....	34
3. Struktur organisasi food & baverage product departemen.....	36
4. Hubungan F&B product dengan departement lain.....	39
C. Gambaran umum Main Kitchen section Sheraton Mustika Spa & Resort Yogyakarta	41
1. Pengertian Production Main Kitchen	41
2. Tugas & Tanggung jawab Main Kitchen section.....	41
3. Struktur Organisasi Main Kitchen Section	42
4. Main Kitchen Equipment	44
D. Jadwal Kerja.....	46
E. Pelaksanaan Kerja Harian	46

F. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	49
BAB IV : PENUTUP.....	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN.....	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Abad ke-20 ini Indonesia semakin maju dari segi teknologi perdagangan, industri, jasa, dan pariwisata. Dunia Pariwisata mendapat banyak apresiasi sehingga memunculkan daya tarik tersendiri bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Wilayah/Kabupaten serta Kotamadya mengembangkan obyek wisata masing-masing sehingga obyek wisata semakin menarik dan mempunyai keunikan tersendiri. Semakin banyak tempat wisata yang bermunculan begitu juga meningkatkan kebutuhan akan jasa akomodasi dan restoran.

Hotel merupakan salah satu contoh akomodasi yang menyediakan penginapan, jasa makanan dan minuman, pelayanan, serta fasilitas pendukung lainnya. Menurut Menteri perhubungan hotel merupakan suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh penginapan berikut makan dan minuman (SK.MenHub. RI. No. PM 10/PW.391/PHB-77). Didalam suatu hotel terdapat bagian/ departemen yang saling terkait, diantaranya: *Front Office, Housekeeping, Food & Beverages*, dll. *Food & Beverages* terbagi menjadi 2 bagian, diantaranya: *Food & Beverages Service* dan *Food & Beverages Product* yang berkaitan erat serta berperan meningkatkan pendapatan hotel.

Food & Beverages Product departement ialah bagian dari pada hotel yang mengurus penyediaan dan penjualan makanan dan minuman dalam

hotel. Selain penyewaan kamar bagi suatu hotel makanan dan minuman itulah yang merupakan sumber penghasilan tertentu. (Damardjati, 2006:55). *Food & Beverages Product* ialah seksi yang bertugas secara khusus menangani makanan, minuman dari penyimpanan bahan, pengolahan, hingga sampai pada proses penyajian.

Pada saat semakin naiknya harga pasar maka akan mempengaruhi harga penjualan suatu produk dan penurunan kualitas makanan. Hal ini dikarenakan oleh waktu serta cara penyimpanan makanan bahan makanan yang tidak sesuai atau kesalahan staff yang belum bisa membedakan kelayakan bahan yang digunakan sehingga bahan tersebut sudah terkontaminasi dan rusak serta tidak sesuai dengan standar kualitas hotel.

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa adalah salah satu *five star* hotel di Yogyakarta yang memiliki beberapa section di *Food & Beverages Product* yang salah satunya adalah *Hot Kitchen* atau *Main Kitchen*, bagian khusus yang menangani *Main course* atau *Ala carte*. Cara penyimpanan bahan di *Hot kitchen* harus benar agar tetap terjaga kebersihan, kualitas, serta gizi. Penyimpanan bahan yang salah akan berpengaruh pada *cost/biaya* pengeluaran menjadi lebih banyak, hal ini dikarenakan sayur dan buah yang cepat rusak atau busuk. Dari uraian di atas menarik penulis untuk Praktek Kerja Lapangan di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa untuk lebih jauh mempelajari pengolahan dan persediaan Sayuran dan Buah.

B. Rumusan Masalah

Guna memberikan penjelasan terhadap permasalahan yang telah dikemukakan di atas penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara menyimpan sayur dan bahan-bahan lain di *Hot Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa ?
2. Apa pengaruh penyimpanan sayur dan buah terhadap kualitas produk di *Hot Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa?
3. Apa kendala dalam penyimpanan sayur dan buah di *Hot Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Penulisan ini berperan penting dalam dunia pendidikan dan pekerjaan untuk meningkatkan pengetahuan terhadap permasalahan yang dialami. Adapun tujuan penulisan laporan ini yaitu:

1. Mengetahui cara menyimpan sayur dan buah di *hot Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.
2. Mengetahui pengaruh penyimpanan sayur dan buah terhadap kualitas produk di *Hot Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.
3. Mengetahui kendala di dalam penyimpanan sayur dan buah di *Hot Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi Penulis

Laporan ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas serta mutu mahasiswa sehingga nantinya menjadi bekal untuk masa depan mahasiswa di bidang pengolahan makanan/ *Food & Beverages Product*.

2. Manfaat bagi Akademik

Laporan ini sebagai tanda bukti bagi Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta “STP AMPTA” yang telah mendidik mahasiswa sampai lulus serta sebagai koleksi perpustakaan atau bahan bacaan bagi mahasiswa.

3. Manfaat bagi Hotel

Laporan ini digunakan sebagai bahan masukan/saran untuk departement *Food & Beverages Product* khususnya *Hot kitchen/ Main Kitchen* di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.