

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

Periode 28 Agustus 2017 s/d 28 Februari 2018



**OLEH**

**NAMA : NABILA SABRINA**

**NIM : 115109057**

**JURUSAN : PERHOTELAN A**

**PRODI : D III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2018**

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

Periode 28 Agustus 2017 s/d 28 Februari 2018

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



**OLEH**

**NAMA : NABILA SABRINA**

**NIM : 115109057**

**JURUSAN : PERHOTELAN A**

**PRODI : D III**

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

**2018**

# HALAMAN PENGESAHAN



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

Periode 28 Agustus 2017 s/d 28 Februari 2018

OLEH

NAMA : NABILA SABRINA

NIM : 115109057

JURUSAN : PERHOTELAN A (D III)

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyo, S.sos., SST., M.M.)

(Hermawan Prasetyo, S.sos., SST., M.M.)

NIDN. 0516057102

NIDN. 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR  
DI THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA  
DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**

**Periode 28 Agustus 2017 s/d 28 Februari 2018**

**OLEH**

**NAMA : NABILA SABRINA**

**NIM : 115109057**

**JURUSAN : PERHOTELAN A (D III)**

**Telah dipertahankan di depan penguji**

**Dan dinyatakan LULUS**

**Padatanggal 16 April 2018**

**Penguji**

**(HermawanPrasetyo, S.sos., SST., M.M.)**

**NIDN. 0516057102**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

**(Drs. Prihatno, MM)**

**NIDN. 0005045001**

## KATA PERSEMBAHAN

Tugas Akhir ini disusun guna memenuhi syarat lulus D3 Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta. Dalam penelitian dan penyusunan Tugas Akhir ini, penulis banyak dibantu, dibimbing, dan didukung oleh berbagai pihak. Oleh karena itu, saya persembahkan untuk mereka:

1. Orang tua yang tak kenal lelah menasihati “Rajin sholat, sabar, dan tawakal, ya, Kak?”. Semoga Kakak jadi anak yang diharapkan, sukses, dan sholehah ya, Mah! Pah! Aameen.
2. Bulik Liza dan Om Budi selaku *second parents*. Terima kasih atas dukungan moril dan materil.
3. Kak Dian, Serna, dan Arifiyanti yang siap sedia memberi solusi ketika penulis bingung harus bagaimana.
4. Ervin dan Dewik yang selalu menenangkan penulis dikala hati ingin nesu.
5. Brayen yang selalu ingetin ke kampus demi menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Jojo yang selalu menghibur.
7. Martin yang biasa-biasa saja.
8. Dan teman-teman PH A lainnya yang memberi support dan (mungkin) mendoakan kelancaran berjalannya Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, karena sempurna cuma milik Allah SWT dan Demian sang ilusionist. Harapan penulis, informasi dari TA ini mampu memberikan manfaat untuk penulis dan pembaca yang masih berjuang dalam perjuangannya.

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan anugerah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan Praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan di The Phoenix Hotel Yogyakarta dengan baik tanpa ada halangan yang berarti.

Adapun tujuan dari pembuatan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini adalah salah satu syarat dalam menyelesaikan tugas akhir Program Diploma III Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

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

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M selaku ketua jurusan D3 Perhotelan STP Ampta Yogyakarta sekaligus dosen pembimbing Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan yang telah membimbing dan membantu hingga terselesaikannya laporan ini.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua STP AMPTA.
3. Bapak Marcel Jacquat selaku General Manager The Phoenix Hotel Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan.
4. Bapak Rufadin selaku Executive Chef di The Phoenix Hotel Yogyakarta yang telah membimbing dan menginspirasi penulis selama Praktek Kerja Lapangan.

5. Bapak Surat selaku Chef De Partie di The Phoenix Hotel Yogyakarta yang telah memberi kesempatan dan tanggung jawab kepada penulis.
6. Kitchen staf di The Phoenix Hotel yang sangat bersahabat dan sabar dalam membantu penulis menyelesaikan Praktek Kerja Lapangan ini.

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

Akhir kata penulis ucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada pembaca yang budiman. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak serta dapat dipergunakan sebagai pengetahuan yang menambah wawasan, khususnya dibidang Food and Beverage Product.

Yogyakarta, 16 April 2018

Nabila Sabrina

## DAFTAR ISI

### HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
BERITA ACARA UJIAN .....	iii
KATA PERSEMBAHAN .....	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
<b>BAB I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>A. Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>B. Rumusan Masalah.....</b>	<b>3</b>
<b>C. Tujuan praktek kerja lapangan.....</b>	<b>4</b>
<b>D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan .....</b>	<b>4</b>
<b>1. Manfaat Teoritis .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Manfaat Praktis .....</b>	<b>4</b>

<b>BAB II. LANDASAN TEORI.....</b>	<b>5</b>
<b>A. Gambaran Umum Hotel .....</b>	<b>5</b>
<b>1. Pengertian Industri Hotel.....</b>	<b>5</b>
<b>2. Karakteristik Hotel.....</b>	<b>6</b>
<b>3. Jenis Hotel.....</b>	<b>7</b>
<b>B. Gambaran Umum Department Di Hotel.....</b>	<b>9</b>
<b>1. Room Devisiion .....</b>	<b>10</b>
<b>2. Food and Beverage Departement.....</b>	<b>10</b>
<b>3. Sales and Marketing Departement.....</b>	<b>12</b>
<b>4. Accounting Departement.....</b>	<b>12</b>
<b>5. Engineering Departement .....</b>	<b>13</b>
<b>6. Human Resources Departement.....</b>	<b>13</b>
<b>BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA.....</b>	<b>18</b>
<b>A. Gambaran Umum The Phoenix Hotel Yogyakarta .....</b>	<b>21</b>
<b>1. Sejarah The Phoenix Hotel Yogyakarta .....</b>	<b>18</b>
<b>2. Lokasi The Phoenix Hotel Yogyakarta .....</b>	<b>19</b>
<b>3. Fasilitas The Phoenix Hotel Yogyakarta .....</b>	<b>20</b>
<b>4. Visi dan Misi The Phoenix Hotel Yogyakarta .....</b>	<b>25</b>
<b>B. Deskripsi Department Food and Beverage Product .....</b>	<b>26</b>
<b>C. Struktur Organisasi .....</b>	<b>28</b>
<b>D. Job Description.....</b>	<b>28</b>

<b>E. Jadwal Kerja .....</b>	<b>30</b>
<b>F. Pelaksanaan Kerja Harian.....</b>	<b>31</b>
<b>G. Analisis Pelaksanaan Kerja .....</b>	<b>34</b>
<b>BAB IV. PENUTUP .....</b>	<b>35</b>
<b>A. Kesimpulan.....</b>	<b>35</b>
<b>B. Saran .....</b>	<b>35</b>

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi F&B Department .....	12
Gambar 3.2 Struktur Organisasi F&B Product .....	28

## DAFTAR LAMPIRAN

Pictures.....	38
Surat Bebas On The Job Training.....	40
Certificate On The Job Training.....	41
Certificate GM Round Table.....	42
Job Training Evaluation Form.....	43

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

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

Berbicara mengenai dunia perhotelan, hal ini selalu berkaitan dengan pelayanan makanan dan minuman. Selain menginap, tamu juga memerlukan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan pokoknya. Dimana bagian tata hidangan makanan dan minuman adalah bagian yang bertanggung jawab atas pelayanan makanan dan minuman di hotel. Bagian tata hidangan merupakan sarana mutlak yang harus disediakan hotel untuk dapat dikategorikan ke dalam hotel berbintang. Bagian ini menyediakan hidangan makanan dan minuman yang mempunyai fungsi sangat penting dalam sebuah hotel, dengan berdirinya restoran dan bar di hotel akan memudahkan tamu untuk memenuhi kebutuhan pokok yaitu makanan dan minuman.

Selain mempunyai fungsi sebagai sarana pelengkap hotel, bagian tata hidangan makanan dan minuman ini mempunyai peranan yang sangat penting dari sumber pendapatan hotel yaitu dari hasil penjualan makanan dan minuman. Apabila bagian ini dikelola secara profesional maka akan mendatangkan keuntungan yang tidak sedikit bagi hotel *Food and Beverage Service Section* adalah salah satu section yang sangat penting di sebuah

hotel, karena *F&B Service Section* bertanggung jawab terhadap pelayanan kepada tamu yang menginap di hotel, tamu yang mengunjungi *event* di hotel ataupun tamu yang hanya berkunjung di *outlet Food and Beverage* yang ada di hotel.

Selain bertanggung jawab sebagai penjamu pelayan semua makanan dan minuman yang akan dihidangkan kepada tamu hotel, ada *Food and Beverage Product* dan *outlet-outlet* dari *Food and Beverage* itu sendiri, *Food and Beverage Product* juga mempunyai fungsi sebagai penambah pendapatan hotel diluar dari pendapatan penjualan kamar. Karena banyak tamu hotel yang berkunjung ke hotel hanya membeli makanan dan minuman di *outlet-outlet Food and Beverage* yang berada di hotel tanpa menyewa kamar terlebih dahulu. Demikian juga dengan *Food and Beverage Product* yang ada di The Phoenix Hotel Yogyakarta Hotel, para staf maupun chef bekerja dengan *professional* seperti teliti dalam memilih bahan makanan sebelum dimasak, konsentrasi dalam memasak, bertanggungjawab apabila ada masalah terhadap makanan yang disantap tamu, kerja sama / *team work*, sehingga berfungsi membantu berjalannya pekerjaan sesuai yang diperintahkan.

Maka, dalam suatu hotel harus mempunyai SOP yang sesuai agar hotel dapat mengetahui bagaimana cara mempersiapkan diri untuk melayani tamu mulai dari *grooming/kerapian*, *healthy/kesehatan*, dan *mood* yang harus terkondisikan. Seperti SOP yang diterapkan dalam The Phoenix Hotel

Yogyakarta yang bertujuan untuk melancarkan operasional dengan cara memberi arahan atau dengan melakukan briefing sebelum memulai pekerjaan/hendak over handle/pergantian shift. Dengan ditulisnya Laporan Praktek Kerja Lapangan ini kita bisa lebih mengetahui cara yang benar memasak yang benar-benar membuat tamu berkesan dan membuat tamu ingin kembali ke hotel, sehingga menciptakan nilai yang bagus terhadap suatu hotel.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah merupakan bagian penting dalam sebuah penulisan. Hal ini guna mencegah terjadinya kekacauan dalam penulisan dan agar penulisan lebih fokus dan tepat sasaran.

Dari latar belakang masalah di atas, maka terdapat tiga rumusan masalah yang akan dibahas dalam penulisan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini dalam bentuk pertanyaan, antara lain :

1. Bagaimana cara penerapan FIFO dalam menyimpan bahan makan yang baik dan benar untuk dimasak.
2. Apa saja hambatan penerapan FIFO dalam menyimpan bahan-bahan kitchen.

### **C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL)**

Sesuai rumusan masalah yang telah dirumuskan maka Laporan Praktek Kerja Lapangan ini dibuat dengan tujuan :

1. Untuk mengetahui penerapan FIFO dalam menyimpan bahan makanan di F&B Product The Phoenix Hotel Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui hambatan dalam menerapkan FIFO di F&B Product The Phoenix Hotel Yogyakarta.

### **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)**

Manfaat yang diperoleh mahasiswa oleh pembahasan ini antara lain :

#### 1. Manfaat Teroritis

Disiplin ilmu pariwisata adalah sebagai bahan acuan mengajar yang relevan dan bermanfaat bagi pelajar yang menggeluti dunia kepariwisataan yang di dalamnya tak lepas dari aspek akomodasi.

#### 2. Manfaat Praktis

- a. Hotelier, yaitu sebagai bahan pertimbangan dalam pemecahan masalah yang dihadapi saat bekerja, khususnya di *Food and Beverage Product* .
- b. Penulis akan mendapatkan tambahan wawasan untuk penulis sebagai kegiatan penelitian selanjutnya dan juga sebagai syarat untuk memenuhi tugas teknik penulisan laporan.