

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA
Periode : 28 Agustus 2017 s/d 28 Februari 2018**



OLEH

NAMA : Nindy Widi Astuti

NIM : 115109094

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : D III Perhotelan

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2018**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA
Periode : 28 Agustus 2017 s/d 28 Februari 2018**

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

OLEH

NAMA : Nindy Widi Astuti

NIM : 115109094

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : D III Perhotelan

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2018**

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA

Periode : 28 Agustus 2017 s/d 28 Februari 2018

OLEH

NAMA : Nindy Widi Astuti

NIM : 115109094

PRODI : D III Perhotelan

JURUSAN : Perhotelan

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Arif Dwi Saputra, S.S, M.M)

NIDN . 0516057102

NIDN . 0525047001

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA
Periode: 28 Agustus 2017 s/d 28 Februari 2018**



OLEH

NAMA : Nindy Widi Astuti

NIM : 115109094

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 18 MEI 2018

Penguji

(Arif Dwi Saputra, S.S, M.M)

NIDN. 0525047001

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan anugerah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan di *Food and Beverage Product Department* The Phoenix Hotel Yogyakarta.

Laporan Praktek Kerja Lapangan ini penulis susun setelah melaksanakan Praktek Kerja Lapangan selama 6 bulan yang dimulai pada tanggal 28 Agustus 2017 sampai dengan 28 Februari 2018 di *Food and Beverage Product Department* The Phoenix Hotel Yogyakarta. Penyusunan laporan ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Program Diploma III Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan laporan praktek kerja lapangan ini penulis banyak menerima saran, bantuan, dan bimbingan yang bermanfaat dari berbagai pihak, oleh sebab itu penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan tugas akhir.

Untuk itu penulis sampaikan rasa terimakasih kepada :

1. Bapak Arif Dwi Saputra, S.S, M.M selaku Dosen Pembimbing laporan tugas akhir praktek kerja lapangan yang telah membantu hingga terselesainya laporan ini.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST, S.Sos, M.M selaku Ketua Jurusan Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta yang telah membantu kelancaran penulis dalam membuat Tugas Akhir ini.

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. 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.
6. Bapak Gatot Santosa selaku *Executive Chef* di The Phoenix Hotel Yogyakarta yang telah membimbing dan mengarahkan penulis selama melaksanakan kegiatan PKL di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
7. Bapak Rufadin selaku *Executive Sous Chef* di The Phoenix Hotel Yogyakarta yang telah memberikan ilmu dan saran bagi penulis selama melaksanakan kegiatan PKL di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
8. Bapak Surat selaku *Senior Pastry Chef* di The Phoenix Hotel Yogyakarta yang telah memberikan arahan, semangat dan motivasi kepada penulis selama melaksanakan kegiatan PKL di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
9. Bapak Bambang Ryanto, Bapak Joko, Bapak Sudarso dan Bapak Sujadi selaku *Chef De Partie* di The Phoenix Hotel Yogyakarta yang telah memberikan ilmu dan membimbing penulis dalam kegiatan operasional di *Food and Beverage Product Department* The Phoenix Hotel Yogyakarta.
10. Orang tua tercinta yang telah mendukung penuh sehingga Tugas Akhir ini selesai dengan tepat waktu.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan praktek kerja lapangan ini, sehingga diperlukan saran dan kritik yang bersifat membangun. Penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan penulis khususnya.

Yogyakarta, 18 Mei 2018

(Penulis)

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	4
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	4
1. Bagi Mahasiswa	4
2. Bagi Perusahaan	4
3. Bagi <i>Academy</i>	5
4. Bagi Negara	5

BAB II LANDASAN TEORI

A. Gambaran Umum Hotel	6
1. Pengertian Hotel	6
2. Karakteristik Hotel	8
3. Jenis Hotel	8
4. Tipe Hotel	10

5. Fasilitas Hotel	11
6. Departemen-Departemen Hotel	12
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Product Department</i>	14
1. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	14
2. <i>Section-Section Food and Beverage Product Department</i>	16
3. Pengertian Kualitas <i>Food and Beverage Product</i>	18
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	
A. Diskripsi Hotel Lokasi PKL,.....	22
1. Sejarah The Phoenix Hotel Yogyakarta	22
2. Klasifikasi The Phoenix Hotel Yogyakarta	24
3. <i>Desain</i> The Phoenix Hotel Yogyakarta	24
4. Alamat dan Kontak The Phoenix Hotel Yogyakarta	25
5. Fasilitas The Phoenix Hotel Yogyakarta	25
6. Tipe dan Jumlah <i>Rooms</i> The Phoenix Hotel Yogyakarta	25
B. Deskripsi <i>Food and Beverage Product Department</i> The Phoenix Hotel Yogyakarta	26
1. <i>Hot Kitchen or Main Kitchen</i>	26
2. <i>Gardemanger (Cold Kitchen)</i>	26
3. <i>Butcher</i>	27
4. <i>Pastry and Bakery</i>	27
5. <i>Steward</i>	27
6. <i>Banquet Kitchen</i>	27

C. <i>Job Description</i> Obyek PKL	28
1. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product Department</i> The Phoenix Hotel Yogyakarta	28
2. Tanggung Jawab Pelaksanaan Kerja pada <i>Food and Beverage</i> <i>Product Department</i> The Phoenix Hotel Yogyakarta	28
D. Jadwal Kerja	29
E. Pelaksanaan Kerja Harian	30
F. Analisis Pelaksanaan Kerja	32
BAB IV PENUTUP	
A. Kesimpulan	34
B. Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36

LAMPIRAN.

1. Surat Pengantar PKL
2. Sertifikat PKL/Surat Keterangan telah Mengikuti PKL dari
Hotel
3. Sertifikat Kopentesi / Surat Keterangan Uji Kompetensi
dari LPM
4. Lain-lain yang berkaitan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Menurut Happy Marpaung (2002:165) Hotel adalah suatu usaha yang dikelola dengan pelayanan yang khas, dimana makanan dan minuman serta kamar tidur bagi para tamu yang mampu membayar pantas sesuai dengan fasilitas yang ditetapkan dengan tidak membuat perjanjian khusus.

Industri hotel disamping memiliki ciri-ciri khas sebagai industri pariwisata pada umumnya, juga memiliki karakteristik yang membedakan dengan industri lain, diantaranya bahwa industri hotel tergolong industri yang padat modal dan padat karya, industri hotel juga dipengaruhi oleh perubahan yang terjadi di berbagai sektor, industri hotel bekerja selama dua puluh empat jam tanpa mengenal libur dalam melayani tamu, industri hotel menganggap dan memperlakukan tamu sebagai raja.

Hotel dapat diklasifikasikan ke dalam berbagai kriteria menurut kebutuhannya, kriteria yang umum digunakan yaitu, berdasarkan standar yang meliputi *international hotel*, *semi international hotel* dan *national hotel*, berdasarkan ukuran, berdasarkan lokasi, dan berdasarkan pelayanannya. Serta pengelompokan *department* dalam hotel meliputi *front office department*, *food and beverage department*, *house keeping department*, *accounting department*, HRD (*human resource department*), *engineering department*, *marketing*

department, purchasing department, and security department. Salah satu *department* yang ada di hotel yaitu *food and beverage product department*.

Food and Beverage Product Department adalah salah satu *department* yang ada di hotel yang memiliki tanggung jawab besar pada segala jenis pesanan makanan dan minuman tamu. Selain itu *food and beverage product department* merupakan salah satu *department* yang banyak menghasilkan *profit* untuk hotel, baik itu melalui *room service, restaurant*, maupun dari acara *meeting* ataupun *event* yang berlangsung di hotel. Tanggung jawab *food and beverage product department* selain menyiapkan makanan dan minuman juga bertanggung jawab atas kebersihan semua *food and beverage product* yang dihasilkan, serta memastikan *product* tersebut layak untuk disajikan kepada para tamu.

Namun di *food and beverage product department* sering dijumpai bahan-bahan makanan dan minuman dibuang cuma-cuma akibat pembusukan dan kadaluarsa. Bahan-bahan makanan dan minuman ada dua macam yaitu *groceries and perishable*.

Groceries adalah bahan makanan yang tidak cepat mengalami proses kerusakan, kebusukan, atau berjamur dan memiliki masa kadaluarsa dalam jangka waktu terbatas.

Menurut Bartono dan Ruffino (2005:94) Bahan *perishable* yaitu bahan makanan yang dengan mudah mengalami kerusakan, kebusukan, atau berjamur dalam jangka waktu yang relatif cepat.

Bahan *groceries* dan bahan *perishable* cara penanganannya tidak sama, oleh sebab itu, sangat dibutuhkan teknik yang benar dan khusus untuk menjaga kualitas bahan-bahan makanan dan minuman. Seperti teknik penyimpanan harus disesuaikan dengan jenis bahan-bahan makanan dan minuman tersebut, selain itu suhu dan tingkat kelembaban juga diperhatikan untuk menjaga kesegaran bahan-bahan makanan yang bersifat cepat membusuk, kemudian tata letak bahan makanan juga harus disesuaikan dengan tingkat kebutuhan bahan makanan tersebut, serta perlu penanganan FIFO (*First In First Out*) untuk bahan-bahan makanan dan minuman yang berupaya untuk mengurangi dan menekan *cost* pembelian bahan-bahan makanan dan minuman.

Oleh sebab itu kualitas makanan dan minuman sangat penting dalam *food and beverage product department* agar hidangan makanan dan minuman yang disajikan dapat memberikan rasa kepuasan tersendiri bagi tamu.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang masalah diatas, maka penulis dapat merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana teknik untuk menyimpan bahan-bahan makanan dan minuman yang benar ?
2. Bagaiman cara mengurangi dan menekan *cost* pembelian bahan-bahan makanan dan minuman di *food and beverage product department* ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan, maka tujuan dari praktek kerja lapangan, yaitu:

1. Untuk mengetahui teknik yang benar untuk menyimpan bahan-bahan makanan dan minuman yang sesuai dengan jenisnya.
2. Untuk mengetahui bagaimana cara meminimalisir *cost* pembelian bahan makanan dan minuman di *food and beverage product department*.

D. Manfaat:

1. Bagi Mahasiswa:
 - a. Agar mahasiswa/i memahami dunia kerja.
 - b. Meningkatkan daya kreatifitas untuk bekal di dunia pekerjaan.
 - c. Mengetahui kemampuan mahasiswa/i saat belajar bekerja.
2. Bagi Perusahaan:
 - a. Meningkatkan mutu pelayanan.
 - b. Meningkatkan daya saing dengan pengetahuan dan keahlian yang dimiliki mahasiswa/i.
 - c. Membantu memperlancar operasional hotel dengan adanya tambahan tenaga kerja.

3. Bagi *Academy* :

- a. Meningkatkan kualitas *academy* hingga kancan dunia.
- b. Dapat mempromosikan keunggulan *academy* dari prestasi yang telah dicapai oleh para mahasiswa/innya.
- c. Mampu bersaing dengan *academy* atau sekolah tinggi lainnya.

4. Bagi Negara:

- a. Meningkatkan industri rakyat dan membuka lapangan pekerjaan.
- b. Membantu usaha pendidikan dan pelatihan.
- c. Meningkatkan pendapatan daerah / negara.
- d. Meningkatkan devisa negara.
- e. Meningkatkan hubungan antar bangsa (Hubungan Internasional).