# **LAPORAN TUGAS AKHIR**

# DI HOT KITCHEN

# ASTON JAMBI HOTEL AND CONFERENCE CENTRE

Periode September 2017 s/d Februari 2018



# **OLEH**

NAMA : OKI SAPUTRA

NIM : 115109096

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

# SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2018

# **LAPORAN TUGAS AKHIR**

# DI HOT KITCHEN

# ASTON JAMBI HOTEL AND CONFERENCE CENTRE

Periode September 2017 s/d Februari 2018

Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan

program diploma III Perhotelan

di STP AMPTA Yogyakarta

#### **OLEH**

NAMA : OKI SAPUTRA

NIM : 115109096

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

# SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

# **YOGYAKARTA**

2018

# **HALAMAN PENGESAHAN**



#### LAPORAN TUGAS AKHIR

#### DI HOT KITCHEN

# ASTON JAMBI HOTEL AND CONFERENCE CENTRE

Periode September 2017 s/d Februari 2018

#### **OLEH**

NAMA : OKI SAPUTRA

NIM : 115109096

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S. Sos., SST., M.M.Par) (Angela Ariani, S.H., M.M.Par)

NIDN: 0516057102 NIDN: 0530106001

# BERITA ACARA UJIAN LAPORAN TUGAS AKHIR

# DI HOT KITCHEN

#### ASTON JAMBI HOTEL AND CONFERENCE CENTRE

Periode September 2017 s/d Februari 2018



#### **DISUSUN OLEH**

NAMA : OKI SAPUTRA

NIM : 115109096

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

dan dinyatakan . . . . Pada Tanggal

.....

Penguji

(Angela Ariani, S.H.,M.M.Par)

NIDN: 0530106001

Mengetahui Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M) NIDN:0526125901

#### KATA PENGANTAR

#### Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Alhamdulilah puji syukur kehadirat allah swt yang telah memberikan rahmat dan hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir yang dilaksanakan di Aston Jambi hotel And Conference Centre dengan baik tanpa ada halangan yang berarti.

Adapun tujuan dari Penyusunana Laporan Tugas Akhir sebagai persyaratan akademis untuk memperoleh gelar ahli madya di SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA. Penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulisan laporan tugas akhir ini baik berupa saran, dukungan referensi dan lain sebagainya. Untuk itu penulis dengan tulus mengucapkan rasa terima kasih kepada :

- 1. Ibu Angela Ariani, S.H.,M.M.Par selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas akhir yang telah membimbing dan membantu hingga terselesaikannya laporan ini.
- 2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S. Sos., SST., M.M. Par selaku ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah menyetujui atas penyusunan laporan tugas akhir.
- 3. Bapak Drs. Prihatno, M.M Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwsata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu mengesahkan laporan tugas akhir.
- 4. Ibu Erika Nainggolan selaku Human Resources Departement Aston Jambi Hotel And Conference Centre yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan.
- 5. Bapak Andi Wahyudi selaku pastry Chef dan penanggung jawab *Food and Beverage Product* Aston Jambi Hotel and Conference Centre yang telah memberikan kesempatan dan bimbingan kepada penulis hal kedisiplinan, kerapihan dan kegigihan dalam belajar dan bekerja.

6. Bapak Tengku Mulyadi sebagai Chef de Partie Aston Jambi Hotel And

Conference Centre yang telah membimbing penulis dalam hal kebersihan dan

tanggung jawab ketika penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan.

7. Rahma, Edo, Hamdan, Rico dan semua karyawan Departement food and

Beverage Product Aston Jambi Hotel and Conference Centre yang telah

membimbing selama penulis melakukan Praktek kerja Lapngan.

Penulis berharap semoga laporan ini bermanfaaat bagi pengembangan ilmu

pengetahuan khususnya Perehotelan. Akhir kata sebagai manusia yang penuh

kekurangan dalam penyusunan laporan Tugas Akhir maka penulis berharap

keikhlsannya untuk memberi kritik dan saran bersifat membangun dalam

mejadikan laporan Tugas Akhir ini menjadi lebih baik.

Wassalamu'alaikum Wr, Wb

Yogyakarta, 20 Maret 2018

Oki Saputra

# **DAFTAR ISI**

HALAM	1AN JUDUL	i
HALAN	IAN PENGESAHAN	ii
BERITA	A ACARA UJIAN	iii
KATA I	PENGANTAR	iv
DAFTA	R ISI	v
BAB I. I	PENDAHULUAN	
A. I	_atar Belakang	1
B. F	Rumusan Masalah	5
С. Т	Tujuan	5
D. <b>N</b>	Manfaat Pratktek Kerja Lapangan (PKL)	5
BAB II.	LANDASAN TEORI	
A. (	Gambaran Umum Perusahaan/Hotel	7
1	. Pengertian hotel	7
2	2. Jenis-jenis hotel	7
3	3. Department Hotel	9
В. С	Gambaran umum Food and Beverage Department	13
1	. Pengertian Food and Beverage Department	13
2	2. Pengolahan Makanan	13
3	3. Pengertian kitchen dan peranan kitchen di hotel	15
4	Section in Kitchen	16
5	5. Klasifikasi Menu	17
$\epsilon$	5. Standart dalam perencanaan menu	28
7	7. Hygiene and sanitation	29

# BAB III. PELAKSANAAN PAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Gambaran Umum Lokasi / Tempat PKl	35
1. Deskripsi Aston jambi Hotel and Conference Centre	35
2. Departement Aston Jambi Hotel and Conferencee Centre	36
B. Food And Beverage Product	38
C. JOB Description Obyek PKL	40
D. Jadwal Kerja	42
E. Pelaksanaan Kerja Harian	48
F. Analisis Pelaksanaan Kerja	50
BAB IV. PENUTUP	
A. Kesimpulan	53
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN.	

- A. Surat permohonan On The Job Training
- B. Nilai PKl/job Training Evaluation Form
- C. Sertifikasi Pkl/ surat keterangan telah melakukan PKL dari Hotel

#### **BABI**

#### **PENDAULUAN**

#### A. Latar Belakang

Saat ini perkembangan sektor jasa semakin meningkat, kontribusi sektor ini terhadap pertumbuhan ekonomi tidak kalah dibandingkan dengan sektor lainnya. Oleh karena itu tingkat kualitas sebuah *product* harus selalu ditingkatkan karena merupakan keunggulan kompetitif. Cara yang dapat ditempuh adalah dengan berusaha untuk mengetahui dan memahami ekspektasi dan persepsi pelanggan terhadap kepuasaan *product* yang diberikan. Dengan demikian, pihak yang berkaitan terhadap product dapat memperbaiki pengelolaan *product* nya, dan berdasarkan pengetahuan tentang karakteristik pelanggan, maka dapat dirancang dan dikembangkan sistem pelayanan product yang lebih baik.

Di negara maju seperti Amerika Serikat, bisnis restoran merupakan bisnis ketiga terbesar. Sejumlah trend sosial dan ekonomi semakin memacu perkembangan restoran, seperti semakin banyaknya wanita yang bekerja, dan perubahan gaya hidup. Trend sosial tersebut juga merambah ke negara-negara berkembang seperti Indonesia. Dalam tugas ini, dimulai dengan usaha untuk mengetahui preferensi/ekspektasi dan persepsi pelanggan terhadap atributatribut desain sistem pelayanan restoran. Dan dapat diketahui adanya kesenjangan antara ekspektasi pelanggan dengan persepsi yang diterima pelanggan. Kemudian dari perhitungan tingkat kepentingan dan uji signifikan

antara nilai preferensi dan persepsi, atribut kualitas makanan terpilih untuk memasuki tahap desain yang lebih detil. Atribut kebersihan ruangan dan perabotan juga memasuki tahap desain yang lebih detil karena kedua atribut ini juga memiliki tingkat kepentingan yang tinggi dan mendukung atribut kualitas makanan.

Berdasarkan alasan tersebut, Aston Jambi hotel *and conference center* hadir Dengan metode QFD (*Quality Function Deployment*) sebuah karakteristik teknis, proses, subproses dan spesifikasi fungsi yang diperlukan dalam sistem pengolahan product sehingga dapat diketahui. Untuk menghasilkan makanan berkualitas, pihak restoran harus memiliki prosedur yang baik mulai dari proses pemesanan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan dan penyajian.

Food and Beverage Product adalah salah satu bagian yang sangat penting di sebuah hotel, karena Food and Beverage Product bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang di hidangkan kepada tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang hanya berkunjung di outlet Food and Beverage yang ada di hotel. food and beverage product selain bertanggung jawab terhadap pengolahan semua makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu di hotel. Food and Beverage Product dan outletoutlet dari Food and Beverage juga mempunyai fungsi sebagai penambah pendapatan hotel diluar dari pendapatan penjualan kamar. Karena banyak tamu 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 Aston Jambi hotel *and conference center* juga memiliki tugas dan tanggung jawab yang tidak jauh berbeda dengan hotel-hotel lainnya, yaitu sebagai penyedia makanan dan minuman bagi tamu hotel dan juga berfungsi sebagai penambah pendapatan hotel selain dari pendapatan penjualan kamar.

Untuk menunjang kelancaran operasional di Food and Beverage Product Aston Jambi hotel and conference Centre menyediakan peralatan—peralatan modern dan lengkap sesuai kegunaannya. Selain semua peralatan kitchen, Aston Jambi hotel and conference center juga mempunyai staff kitchen yang bertugas sesuai tugas serta tanggung jawab masing-masing. para staff kitchen saat melakukan tugasnya sesuai dengan Standard Operating Procedure yang ada di Aston Jambi hotel and conference center.

Di *Restaurant* menyediakan hidangan spesial yang merupakan ciri khas dari *Aston* Jambi *Hotel and Conference Centre* yang berisi menu-menu menu soup,menu seafood,dan menu-menu Traditional lainnya. Salah satu menu *Soup* yang masuk dalam daftar menu saran *chef* paling mahal yaitu Grill Oxtail, *Iga Bakar,nasi bakar buntut, soup buntut* walaupun bukan satu-satunya menu di Restoran Gade tetapi menu ini sangat digemari oleh para tamu yang berkunjung karena cita rasa dan penyajian yang berbeda, maka dari itu setiap *staff kitchen* harus memahami serta menjalankan *Standard* 

operating Procedure yang benar dalam pembuatan menu tersebut untuk menajaga cita rasa dan agar tidak mengecewakan tamu yang memesan menu tersebut. Pengawasan, perencanaan, dan perubahan dalam pembuatan menu dilakukan secara sesakma sehingga menghasilkan menu yang bisa dinikmati oleh tamu. pengawasan dalam menu sangat diperlukan untuk menghidari adanya sebuah kesalahan dalam pelaksanaan membuat makanan oleh karyawan, penghapusan atau perubahan dalam menu bisa dilakukan jika menu yang di jual kepada tamu tidak memiliki nilai jual atau kurang dipesan oleh tamu. pergantian menu alakat biasanya dilakukan dalam jangka waktu tiga bulan sekali dan menu brekafeast dilakukan satu tahun sekali. Di Aston Jambi Hotel And coference centre memiliki beberapa tempat yang bisa digunakan oleh tamu untuk menikamati makanan yang ada di hotel, tamu bisa makan di Restaurant Gade sembari menikmati pemandanagan outdour kolam renang dan pernak pernik lampu yang ada disekitar kolam sehingga menambah keindahan tersendiri. Tamu juga bisa makan di Onyx dengan fasilitas full musik dan menyaksikan secara langsung para bar tander dalam membuat minuman dan terakhir tamu juga bisa makan sambil menikamati keindahan kota jambi dari ketinggian yang berada di SKY yaitu berada dilantai 11 hotel.

Dari uraian penjelasan diatas, penulis tertarik untuk melakukan PKL di *Aston* Jambi *Hotel Conference Centre* untuk mengetahui lebih mendalam berkaitan dengan *Standard Operational Procedure* dalam pembuatan menu yang ada di *Aston* jambi *Hotel and Conference centre*. Kajian ini akan

diangkat menjadi sebuah topik untuk Laporan Tugas Akhir dan sebagai syarat kelulusan.

#### B. Rumusan masalah

- 1. Bagaimana Executive chef dalam menentukan Standard menu di Aston jambi Hotel and Conference centre ?
- 2. Bagaimana *executive Chef* dalam mengotrol menu yang akan ada di *Aston*Jambi *Hotel and Conference centre*?

#### C. Tujuan

- Mengetahui Standard Menu yang ditentukan oleh Executive Chef di Aston
  Jambi Hotel and Conference Centre
- 2. Mengetahui cara mengontrol menu yang dibuat oleh executive Chef yang ada *di Aston* Jambi *Hotel and Conference centre*.

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

- 1. Manfaat Bagi Mahasiswa
  - a. Hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi penulis dalam memperdalam ilmu pengetahuan dalam bidang bisnis jasa perhotelan.
  - b. Hasil penelitian ini dapat mendewasakan pikiran mahasiswa untuk melaksanakan setiap perolehan dan pemecahan masalah yang ada di masyarakat.
  - c. Menambah pengetahuan tentang manajemen hotel dalam upaya meningkatkan kepuasan pelanggan.

# 2. Manfaat Bagi Perusahaan

- a. Bagi *Aston* Jambi *Hotel and conference center*, sebagai masukan dan pertimbangan bagi pimpinan dalam menyempurnakan kebijaksanaan manajemen terutama dalam bidang peningkatan kualitas product.
- b. Laporan ini diharapkan menjadi bahan masukan bagi *Aston* Jambi hotel and conference center.

# 3. Manfaat Bagi Akademik

Semoga laporan ini menjadi bukti bagi Akademi Pariwisata "AMPTA" Yogyakarta yang telah mendidik mahasiswa sampai lulus. Dan sebagai koleksi perpustakaan atau bahan bacaan bagi mahasiswa.