

LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT
RAFFLES HOTEL JAKARTA

Periode Januari 2018 – Juli 2018



OLEH :

NAMA : PASKALIS KRISTO PAMUNGKAS

NIM : 115109135

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2018

LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT
RAFFLES HOTEL JAKARTA

Periode Januari 2018 – Juli 2018

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



OLEH :

NAMA : PASKALIS KRISTO PAMUNGKAS
NIM : 115109135
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2018

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT

RAFFLES HOTEL JAKARTA

Periode Januari 2018 – Juli 2018

OLEH :

NAMA : PASKALIS KRISTO PAMUNGKAS

NIM : 115109135

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

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

NIDN. 0516057102

NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT
RAFFLES HOTEL JAKARTA
Periode Januari 2018 – Juli 2018



OLEH

NAMA : PASKALIS KRISTO PAMUNGKAS

NIM : 115109135

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan.....

Pada tanggal.....

Penguji

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

NIDN. 0516057102

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Dr. Prihatno, M. M)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur saya haturkan ke Tuhan Yang Maha Esa atas terciptanya Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini. Dan juga kepada seluruh pihak – pihak yang telah membantu terciptanya tugas akhir ini.

Saya berharap Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini dapat menjadi bahan pembelajaran kepada para pihak yang ingin mencari suatu panduan mengenai perhotelan khususnya bidang dapur hotel. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Saya memohon maaf sebesar – besarnya atas kekeliruan penulisan kata, kesalahan ejaan dan tata bahasa, serta hal – hal yang mungkin menyinggung pihak – pihak tertentu. Saya sangat terbuka jika memang ada saran dan komentar yang berguna bagi saya, agar kedepannya bisa menjadi lebih baik lagi.

Ucapan – ucapan terima kasih juga saya haturkan kepada semua pihak yang tertera dibawah ini :

1. Kepada Dosen Pembimbing Penulisan Tugas Akhir saya sekaligus Ketua Jurusan Perhotelan Bapak Herwaman Prasetyo, yang telah memberikan masukan kepada saya dalam menyelesaikan Tugas Akhir dan membimbing saya selama menempuh kegiatan perkuliahan.
2. Kepada Ketua STP AMPTA Bapak Prihatno, yang telah membantu saya menyetujui segala bentuk kegiatan perkuliahan maupun pemenuhan Tugas Akhir ini.

3. Kepada Dosen Pembimbing Akademik Bapak Agus Wibowo, dari Semester I hingga sekarang telah membantu saya dalam proses perkuliahan maupun hal – hal umum lain dan tidak berhenti memberi saran kepada saya.
4. Kepada seluruh Staff STP AMPTA yang telah berusaha sekeras mungkin untuk menciptakan sistem pembelajaran yang baik dan penempatan ruangan, juga pelayanan yang sungguh baik kepada mahasiswa.
5. Kepada keluarga saya, Bernardus Suwardi, Yosefin Triwida, Alexius Prasetyo, Pandu Pramudyo dan kepada keluarga kedua saya di Gunung Kidul Pakde Jo, Bude Chris, Bude Sum, Gita dll yang selalu mendukung dan mendoakan sehingga saya diberikan kesehatan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Kepada Teman – teman dekat saya, seperti *Big Eater*, *Lambe Turah Squad*, *D'SAPFAS* dan teman – teman 1 angkatan PH C yang telah mendukung saya dalam susah maupun senang, juga dalam penyusunan Tugas Akhir ini hingga terselesaikan dengan sangat baik.

Yogyakarta, 08 Oktober 2018

Paskalis Kristo Pamungkas

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG MASALAH.....	1
B. RUMUSAN MASALAH	4
C. TUJUAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	4
D. MANFAAT PRAKTEK KERJA LAPANGAN	5
BAB II KEPUSTAKAAN.....	6
A. GAMBARAN UMUM HOTEL	6
1. Pengertian Hotel	7
2. Klasifikasi dan jenis Hotel.....	9

3. Fasilitas Hotel	11
4. Department Hotel	12
B. GAMBARAN UMUM F&B DEPARTMENT.....	15
1. Pengertian F&B Department	15
2. Food Product (Kitchen)	16
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA	25
A. Deskripsi Raffles Hotel Jakarta.....	25
B. Struktur Organisasi Raffles Hotel Jakarta.....	36
C. Job Description Department Raffles Jakarta.....	36
D. Food & Beverage Product Department Raffles Jakarta	46
E. Struktur Organisasi Kitchen di Raffles Jakarta	49
F. Jadwal Kerja.....	53
G. Pelaksanaan Kerja Harian	54
H. Analisis Pelaksanaan Kerja	58
BAB IV PENUTUP	63
A. Kesimpulan	63
B. Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN.....	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Bangunan Raffles Hotel Jakarta.....	25
Gambar 3.2 Gallery Suites Raffles Room.....	28
Gambar 3.3 Art's Cafe by Raffles.....	29
Gambar 3.4 The Writers Bar	30

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Organisasi Hotel Raffles Jakarta.....	36
Tabel 3.2 Organisasi Kitchen Raffles Jakarta	49
Table 3.3 Jadwal Pelaksanaan Kerja.....	53

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Belakangan ini, dunia Pariwisata semakin berkembang pesat akibat kebutuhan manusia terus - menerus yang ingin memulihkan kembali pikiran, jiwa, serta fisik setelah beraktifitas selama masa kerjanya. Ditambah, dengan adanya media sosial yang pertumbuhannya sangat cepat, membuat Pariwisata bukan lagi menjadi kebutuhan, melainkan gaya hidup. Dengan istilah *touring*, *travelling*, *road tour*, dan sebagainya, membuat tempat - tempat pariwisata yang sepi menjadi terkenal dan kedatangan banyak wisatawan, ditambah lagi dengan adanya fasilitas wisata yang *instagrammable* membuat tempat wisata semakin memiliki daya tarik yang lebih.

Pariwisata bukan hanya sekadar tempat wisata, tetapi memiliki beberapa aspek lainnya, seperti Akomodasi transportasi, Akomodasi penginapan, dan Lembaga Pariwisata. Salah satu yang menjadi daya tarik yang kuat di bidang Pariwisata adalah Akomodasi penginapan atau Hotel. Kebutuhan wisatawan akan hotel pun juga berbeda - beda, tergantung dari tempat wisata, alasan berwisata, dan lain - lain. Hotel pun saat ini sudah mengalami perkembangan yang sangat pesat, mulai dari Penginapan *Low Budget* hingga hotel mewah bintang 5.

Diantara hotel-hotel yang berdiri saat ini terdapat hotel yang sangat memajukan Fasilitas dan Pelayanan hanya demi kepuasan tamu yang dapat menjadi moment tak terlupakan. Hotel seperti ini biasanya memiliki peringkat yang baik seperti hotel bintang 4 dan bintang 5.

Hotel – hotel ini lebih mementingkan kualitas dan pelayanan kepada para tamunya disamping hanya mencari keuntungan semata. Sebagian hotel biasanya juga memiliki fasilitas yang sangat lengkap guna memanjakan tamunya seperti berada dirumah sendiri. Para tamu yang disuguhkan dengan pelayanan dan fasilitas seperti itu tentu memiliki pendapatnya masing – masing dalam memilih hotel. Dan, yang menjadi salah satu tempat favorit para tamu adalah restoran dari suatu hotel.

Hotel mewah biasanya memiliki restoran yang mewah juga guna memanjakan tamunya. Restoran yang mewah tentunya memperhitungkan segala ornamen, pelayanan, ramah tamah, hingga kualitas dari hidangan yang disajikan kepada tamu. Jika semua syarat itu terpenuhi maka suatu restoran bisa disebut sebagai restoran mewah.

Dengan menjawab kebutuhan diatas, Raffles Hotel hadir memenuhi segala keinginan tamu. Raffles Hotel terletak di kawasan prestisius Jakarta yang terkenal sebagai “*Shopping Belt*”, Kuningan, Jakarta Selatan. Dengan dibangunnya Raffles Hotel akan menjadi penambah koleksi hotel mewah di Jakarta. Ini menjadi penanda bahwa industri perhotelan di Jakarta berkembang pesat, meskipun rata – rata okupansi hanya 60 %. Tentunya, Raffles Jakarta memiliki daya tarik sendiri sebagai penarik wisatawan, dengan

diimplementasikan – nya karya – karya lukisan Hendra Gunawan yang cantik hadir dengan karya 2 dimensi maupun 3 dimensi mengisi seluruh sudut ruangan di Raffles Jakarta.

Tak ketinggalan, Raffles Jakarta hadir dengan 1 restoran *All-day-dining*, 1 *Pool Bar*, dan 1 *Bar*. *Art's Cafe* yang merupakan restoran *All-day-dining*, menawarkan beragam jenis hidangan mulai dari Indonesia, *Asian*, *Continental*, dan *European*, tertata dengan sangat rapih dalam sistem *buffet* untuk *breakfast*, *lunch*, dan *dinner*. Berada di lantai 14 Raffles Jakarta, *Navina Pool Bar* menawarkan tempat rekreasi yang nyaman, karena terletak di pinggiran *Swimming Pool* yang menjadi 1 kawasan dengan *Jogging Track*, *Children's day care*, dan *Fitness Centre* dengan menghadirkan menu ringan seperti *Light Bites*, *Sweet Snacks*, dll. Sedangkan, menjadi 1 kawasan dengan *Lobby Raffles Jakarta*, *The Writers Bar* hadir dengan menyuguhkan minuman alkohol, non alkohol, cerutu, hingga makanan sebagai pendamping teman minum.

Raffles Jakarta sangat mengedepankan kualitas dan pelayanan yang mewah kepada para tamunya melalui produk – produk yang ditawarkan, salah satunya adalah restorannya, *Art's Cafe*. Para *Chef* yang bekerja di *Art's Cafe* selalu menjanjikan cita rasa yang baik kepada setiap tamu yang datang ke restoran tersebut. Dengan pengalaman yang mumpuni, para *Chef* bekerja dengan sangat profesional, dari *Chef Asia*, *Western*, hingga *Cold Kitchen*, semua bekerja sama demi terciptanya pengalaman kuliner yang mengesankan kepada para tamu yang datang.

Hal tersebut - lah yang menarik keingintahuan penulis untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan di Raffles Jakarta. Mewahnya fasilitas hotel, keanekaragaman hidangan, hingga pelayanan yang mengesankan membuat penulis tertarik untuk mengetahui lebih jauh Raffles Jakarta. Penulis ingin mengetahui suatu ciri khas menjadi daya tarik yang ada di Art's Cafe Raffles Jakarta terlepas dari hidangan – hidangan nya dan komitmen – komitmen yang dijaga oleh para *Chef* demi terciptanya kualitas hidangan yang mewah.

B. Rumusan Masalah

Ada beberapa hal-hal yang perlu diperhatikan di Hotel Raffles Jakarta mengenai daya tarik restoran tersebut :

1. Bagaimana suatu ciri khas yang menjadi daya tarik Art's Cafe membuat tamu merasa diundang untuk menikmati semua hidangan yang sudah disediakan oleh para *Chef* profesional dengan keramahtamahan khas Raffles Jakarta ?
2. Komitmen – komitmen seperti apa yang tetap dijaga oleh para *Chef* dalam menciptakan dan menjaga kualitas hidangan yang mewah ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Adapun Tujuan diadakan Praktek Kerja Lapangan ini di Raffles Hotel Jakarta untuk mengetahui beberapa hal berikut ini :

1. Ingin mengetahui suatu ciri khas yang bisa menjadi daya tarik para tamu yang datang ke Art's Cafe dengan hidangan yang disajikan dengan baik dan mendapatkan keramahtamahan khas Raffles.
2. Ingin mengetahui komitmen – komitmen yang dijaga oleh para *Chef* dalam menciptakan kualitas hidangan yang mewah.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Penulis
 - a) Mahasiswa dapat memperoleh wawasan tentang *Food & Beverage Department*, khususnya dibidang kuliner.
 - b) Sebagai salah satu kelengkapan kampus bagi mahasiswa untuk menyelesaikan tugas akhir dan memenuhi persyaratan untuk wisuda.
2. Manfaat bagi Akademik
 - a) Memiliki *track record* yang baik antara Akademi dengan Hotel melalui pengalaman Mahasiswa.
 - b) Mendapat hal yang baik dari pihak hotel, terlebih jika mahasiswa yang bekerja dihotel tersebut dapat bekerja dengan baik.
3. Manfaat bagi Hotel
 - a) Dapat menilai kinerja Mahasiswa dan menjadi tolak ukur kepada calon Mahasiswa yang ingin melakukan Praktek Kerja Lapangan.
 - b) Dapat merekrut calon pegawai dari sebuah Akademi yang telah melakukan Praktek Kerja Lapangan di hotel tersebut sebelumnya.