

**LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
NOVOTEL HOTEL YOGYAKARTA
Periode : September 2017 – Maret 2018**



OLEH

NAMA : RAHADHYAN NARARYA WIBAWA

NIM : 115109137

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D-III PERHOTELAN

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2018**

**LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
NOVOTEL HOTEL YOGYAKARTA
Periode : September 2017 – Maret 2018**

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



OLEH

NAMA : RAHADHYAN NARARYA WIBAWA

NIM : 115109137

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D-III

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2018

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

NOVOTEL HOTEL YOGYAKARTA

Periode : September 2017 – Maret 2018

OLEH

NAMA : RAHADHYAN NARARYA WIBAWA

NIM : 115109137

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D-III PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Dra. Sri Larasati, M. M)

NIDN. 0516057102

NIDN. 051109540

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
NOVOTEL HOTEL YOGYAKARTA
Periode : September 2017 – Maret 2018**



OLEH

**NAMA : RAHADHYAN NARARYA WIBAWA
NIM : 115109137
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D-III PERHOTELAN**

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 07 Mei 2018

Penguji

(Dra. Sri Larasati, M. M)

NIDN. 051109540

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Dr. Prihatno, M. M)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

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

Kami berharap Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini dapat menjadi bahan pembelajaran kepada para pihak yang ingin mencari landasan teori mengenai perhotelan. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan dapat digunakan sebagaimana mestinya.

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

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

1. Kepada Dra. Sri Larasati, M. M, selaku dosen Pembimbing Tugas Akhir saya, yang selalu memberikan saran dan masukan yang berguna demi terciptanya Tugas Akhir yang layak ini.
2. Kepada Hermawan Prasetyanto, S. ST, S. Sos, M. M, selaku ketua jurusan Perhotelan , yang telah berusaha memberikan jadwal akademik yang baik.
3. Kepada ketua STP AMPTA Dr. Prihatno, M. M, yang telah membantu untuk kelancaran saya untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik.

4. Kepada papa saya Pandam Suluh Drajad, S.E dan mama saya Dewi Christinawati selaku kedua Orang Tua saya, yang selalu mendukung dan mendoakan sehingga saya diberikan kesehatan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
5. Kepada Dosen Pembimbing Akademik Pak Agus Wibowo, yang dari Semester awal hingga sekarang telah membantu saya dalam proses kuliah maupun hal – hal umum lain yang tidak berhenti memberi saran kepada saya.
6. Kepada Para Teman – Teman yang telah berusaha dan berjuang bersama – sama selama 6 semester ini dalam suka maupun duka dan selalu mengingatkan satu sama lain.
7. 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.

Yogyakarta, 22 April 2018

Penulis

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

BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. RUMUSAN MASALAH.....	3
C. TUJUAN PKL.....	4
D. MANFAAT PKL	4

BAB II KEPUSTAKAAN.....	5
A. GAMBARAN UMUM HOTEL	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Klasifikasi Dan Jenis-Jenis Hotel.....	6
3. Fasilitas-Fasilitas Hotel	7
4. Departemen-Departemen Hotel.....	8

B. GAMBARAN UMUM F&B DEPARTMENT.....	10
1. Pengertian F&B Department.....	10
2. Food Product (Kitchen).....	12
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA	17
A. DESKRIPSI HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA	17
1. Sejarah Novotel Yogyakarta	17
2. Lokasi Dan Fasilitas Novotel Yogyakarta	19
B. STRUKTUR ORGANISASI NOVOTEL YOYAKARTA	26
C. JOB DESCRIPTION DEPARTMENT.....	26
D. FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DINOVOTEL	31
E. STRUKTUR ORGANISASI KITCHEN DI NOVOTEL.....	34
F. JADWAL KERJA.....	36
G. PELAKSANAAN KERJA HARIAN	37
H. ANALISIS PELAKSANAAN KERJA	41
BAB IV PENUTUP	45
A. Kesimpulan	45
B. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN.....	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi Hotel Bintang 4	9
Gambar 2.2 Struktur Organisasi Food and Beverage Department.....	12
Gambar 2.3 Struktur Organisasi Kitchen	14
Gambar 3.1 Bangunan Hotel Novotel Yogyakarta	17
Gambar 3.2 Kedaton Restoran	21
Gambar 3.3 Gula Jawa Bar	22
Gambar 3.4 Casamia Restoran.....	23
Gambar 3.5 Graha Sabha Ballroom	23
Gambar 3.6 In Balance Spa.....	24
Gambar 3.7 La Chocolatine	24
Gambar 3.8 Swimming Pool Novotel Yogyakarta	25
Gambar 3.9 Fitness Center	25
Gambar 3.10 Struktur Organisasi Hotel Novotel Yogyakarta	26
Gambar 3.11 Main Kitchen Hotel Novotel	31
Gambar 3.12 Pastry Kitchen Hotel Novotel	32
Gambar 3.13 Butcher Hotel Novotel	33
Gambar 3.14 Gardenmanger atau Cold Kitchen	33
Gambar 3.15 Struktur Organisasi Kitchen Hotel Novotel	34

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jadwal Kerja harian diNovotel Yogyakarta.....	36
---	----

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pada akhir-akhir ini banyak sekali hotel-hotel yang berdiri (dibangun) dikota-kota dan daerah khususnya di daerah Yogyakarta, banyaknya persaingan hotel saat ini hotel-hotel menunjukkan kelebihan masing-masing dari hotel lainnya contohnya Novotel Hotel salah satu hotel bintang 4 yang berada di Jogja, ini menawarkan kelebihan dibagian arsitektur, interior, suasana dan makanannya. Di Novotel Hotel juga memiliki Restaurant yang bernama Casamia yang menawarkan masakan bernuansa Eropa seperti pasta, pizza dll, dan juga Kedaton Restaurant adalah Restaurant utama untuk Breakfast dan Dinner, Kedaton Restaurant ini menawarkan masakan traditional dan international. berdasarkan dari analisis Novotel Hotel ini sangat rame dikunjungi oleh tamu-tamu yang berasal dari dalam negeri dan luar negeri, Novotel Hotel juga menawarkan suasana ditempat makan yang sedikit berbeda, orang-orang yang datang ke Novotel Hotel selain untuk menginap juga untuk mencicipi makanan yang ditawarkan di Novotel Hotel.

Novotel Hotel mempunyai juru masak (Chef) yang jago masak dan mempunyai cita rasa tinggi, Di Novotel Hotel juga menawarkan berbagai hidangan atau masakan mulai dari Indonesian Food, Asian Food,

Western Food dan tentunya European Food. Setiap harinya di Novotel Hotel pada saat *Breakfast* atau sarapan pagi menu-menu yang ditawarkan pada saat *Breakfast* setiap harinya berubah-ubah terkadang Indonesia Food, Asian Food Ataupun Werstern Food di *Buffet* utamanya . Para tamu yang datang ke Novotel Hotel juga tidak keberatan atas menu yang ditawarkan berubah-ubah, dan juga sekarang Novotel Hotel menyediakan jenis makanan Eropa, Asia dan Western Food pada tempatnya masing – masing atau biasa disebut *Food Corner* yang menyediakan masaing – masing makanan dari setiap negara.

Novotel Hotel biasanya juga menawarkan dinner atau acara dinner untuk orang luar yang mau makan malam di Novotel Hotel. Novotel Hotel menawarkan berbagai paket dinner untuk tamu yang berkunjung mulai dari paket dinner dengan hidangan Indonesian Food, Asian Food, Western Food dan European Food, kebanyakan dari temu memilih pake Western Food dengan penyajian *Ala Carte* yang di hidangkan dengan sedemikian rupa agar terlihat indah dan menarik agar tamu yang menikmati hidangan tersebut juga terkesan waktu sebelum memakannya.

Di era globalisasi ini banyak munculnya media-media sosial seperti instagram, facebook dan lain sebagainya. Novotel Hotel juga menawarkan berbagai promosi melalui media sosial tersebut. Pada event-event tertentu Novotel Hotel akan memasang promosinya di media sosial yang mereka punya, Novotel Hotel akan menawarkan produk-produknya terbaiknya sehingga para tamu akan tertarik untuk menginap di Novotel Hotel atau

pun sekedar membeli produk-produk lainnya seperti makan di Restaurantnya.

Di Novotel Hotel Yogyakarta ini saya pilih untuk saya jadikan tempat Pkl karena saya melihat potensi Novotel Hotel Yogyakarta sangat bagus, banyak dikunjungi oleh wisatawan karena tempatnya strategis dan tidak jauh dari pusat kota, dan ingin mengetahui bagaimana cara Hotel Novotel menjaga kualitas makanan yang disajikan kepada tamu dan susunan atau *plating*-an sebuah hidangan yang disajikan kepada tamu hotel. dan saya tertarik di bidang Culinary maka dari itu saya ingin mengetahui seberapa populer makanan di restaurant Novotel Hotel Yogyakarta khususnya dimasakan Italianya yang terdapat di Casamia Restaurant.

B. Rumusan Masalah

Ada beberapa hal-hal yang perlu diperhatikan di Novotel Hotel Yogyakarta dalam keadaan ramai :

1. Bagaimana cara menjaga kualitas makanan yang akan disajikan kepada tamu.
2. Apa pengaruh penyajian makanan atau (*plating*) pada makanan terhadap tamu untuk kepuasan tamu yang terdapat di Novotel Hotel Yogyakarta ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Ingin mengetahui cara Novotel Hotel menjaga kualitas makanan yang akan disajikan kepada tamu.
2. Ingin mengetahui pengaruh penyajian makanan atau (*plating*) pada makanan terhadap tamu untuk kepuasan tamu yang terdapat di Novotel Hotel Yogyakarta.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat Bagi Penulis
 - a. Mahasiswa dapat memperdalam pengetahuan ilmu dan wawasan tentang Food And Beverage.
 - b. Sebagai salah satu persyaratan kampus bagi mahasiswa untuk menyelesaikan tugas akhir dan memenuhi persyaratan untuk wisuda.
2. Manfaat Bagi Akademik
 - a. Dapat bekerjasama antara pihak akademik dan pihak hotel.
 - b. Mendapatkan citra atau image yang baik dari pihak hotel, terlebih jika mahasiswa yang pkl dihotel tersebut dapat bekerja dengan baik.
3. Manfaat Bagi Hotel
 - a. Dapat menilai kinerja para mahasiswa yang pkl sebelum terjun ke dunia kerja nyata.
 - b. Mendapatkan calon pegawai hotel yang terpercaya dan bisa melakukan sesuai standart hotel tersebut.