

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DEPARTMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**  
**DI THE LAGUNA A LUXURY COLLECTION RESORT & SPA**  
**BALI**

**Periode 22 September 2017 s/d 22 Maret 2018**



**OLEH :**

**NAMA : RAHMADA RHANI**

**NIM : 115109061**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : D III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
**2018**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DEPARTMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**  
**DI THE LAGUNA A LUXURY COLLECTION**  
**RESORT & SPA**  
**BALI**

**PERIODE 22 September 2017 –22 Maret 2018**

**Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan**  
**Program Diploma III Perhotelan**  
**Di STP AMPTA Yogyakarta**



**OLEH**

**NAMA : RAHMADA RHANI**

**NIM : 115109061**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : D III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
**2018**

# HALAMAN PENGESAHAN



## LAPORAN TUGAS AKHIR DEPARTMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DI THE LAGUNA A LUXURY COLLECTION RESORT & SPA BALI

Periode 22 September 2017 s/d 22 Maret 2018

**OLEH**

**NAMA : RAHMADA RHANI**

**NIM : 115109061**

**PRODI : D III**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen pembimbing

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

( Santosa, Drs., M.M )

NIDN : 0516057102

NIDN : 0519045901

**BERITA ACARA**  
**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI THE LAGUNA A LUXURY COLLECTION RESORT & SPA**  
**DEPARTMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**

Periode 22 September 2017 – 22 Maret 2018



**OLEH**

NAMA : Rahmada Rhani  
NIM : 115109061  
JURUSAN : Perhotelan  
PRODI : D III

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal

25 April 2018

Penguji

( Santosa, DRS.,MM )

NIDN : 0519045901

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

( Drs. Prihatno, M.M)

NIDN.0526125901

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kita panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan dengan lancar tanpa halangan apapun. Pembuatan laporan Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi akhir program Diploma III Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

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

1. Bapak Santosa, Drs., M.M selaku dosen pembimbing yang telah memberi bimbingan kepada penulis untuk memperbaiki segala kekurangan yang ada di dalam penulisan laporan tugas akhir ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M selaku Ketua Jurusan perhotelan STP Ampta Yogyakarta yang telah memberi kelancaran penulis untuk menyelesaikan tugas akhir.
3. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah membantu penulis untuk mengesahkan penulisan tugas akhir ini
4. Ibu Lucia Liu selaku General Manager di The Laguna a Luxury Collection Resort & Spa yang telah memberikan penulis kesempatan untuk melakukan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan

5. Bapak I Made Putra selaku Executive Chef di The Laguna a Luxury Collection Resort & Spa yang sabar dalam membimbing penulis selama Praktek Kerja Lapangan
6. Bapak Ridwan Isbani selaku Pastry Chef di The Laguna a Luxury Collection Resort & Spa yang selalu sabar serta memberi kepercayaan dan kesempatan kepada penulis.
7. Staff dan chef di The Laguna a Luxury Collection Resort & Spa yang selalu memberikan perlakuan baik kepada penulis, terima kasih ilmunya.
8. Kepada ibu dan bapak penulis yang selalu memberikan semangat dan doa kepada penulis sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir dengan tepat waktu.
9. Kepada teman – teman Perhotelan A yang selalu setia dari awal masuk sampai sekarang, terima kaasih kerjasama nya.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata kesempurnaan. Karena itu, penulis memohon saran dan kritik yang sifatnya membangun demi kesempurnaannya laporan tugas akhir ini dan semoga bermanfaat bagi kita semua.

Yogyakarta, April 2018

Rahmada Rhani

## DAFTAR ISI

### HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
BERITA ACARA UJIAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	xi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusah masalah .....	3
C. Tujuan Penulisan Laporan .....	3
D. Manfaat Penulisan Laporan .....	4
BAB II. KEPUSTAKAAN .....	5
A. Gambaran Industri Hotel .....	5
1. Pengertian hotel .....	5
2. Pengelompokan hotel .....	6
3. Klasifikasi hotel berdasarkan bintang .....	7
B. Gambaran Umum Department di Hotel .....	8

1. Department – Department di Hotel .....	8
2. Job Description .....	11
3. Standar operasional prosedur hotel .....	15
<b>C. Teori Umum FIFO .....</b>	<b>16</b>
1. Pengertian FIFO .....	16
2. Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan .....	16
<b>BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN .....</b>	<b>19</b>
<b>A. Gambaran Umum Hotel The Laguna a Luxury .....</b>	<b>19</b>
1. Sejarah The Laguna a Luxury Collection .....	19
2. Lokasi hotel The Laguna a Luxury Collection.....	20
3. Fasilitas hotel The Laguna a Luxury Collection .....	21
4. Visi dan Misi The Laguna a Luxury Collection .....	32
5. Gambaran F&B product Hotel the Laguna .....	33
6. Struktur organisasi F&B Product .....	35
7. Job description .....	37
8. Jadwal kerja .....	38
9. Pelaksanaan kerja harian .....	40
<b>B. Analisis Pelaksanaan Kerja Harian .....</b>	<b>48</b>
1. <i>Standart operasional procedure</i> hotel Laguna a Luxury .....	48
2. Penyimpanan Persediaan Bahan Makanan & Makanan .....	50
3. Teknik Penyimpanan Bahan Makanan .....	53
<b>BAB IV PENUTUP .....</b>	<b>59</b>



A. Kesimpulan.....	59
B. Penutup .....	60

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## Daftar Gambar

Gambar 3.1 Logo Sheraton Laguna Nusa Dua, Bali .....	19
Gambar 3.2 Logo The Laguna a Luxury Collection .....	19
Gambar 3.3 Logo The Laguna a Luxury Collection .....	19
Gambar 3.4 Lokasi The Laguna a Luxury Collection .....	21
Gambar 3.5 Banyu Biru Restaurant .....	25
Gambar 3.6 Arwana Restaurant .....	26
Gambar 3.7 Cornerstone Delli .....	27
Gambar 3.8 Cascade Bar .....	28
Gambar 3.9 Sapphire Bar .....	29
Gambar 3.10 Kul Kul Bar .....	30
Gambar 3.11 Struktur Organisasi Kitchen di Laguna a Luxury .....	36

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

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

Negara Indonesia menjadi salah satu tujuan wisata yang sering dikunjungi oleh wisatawan, baik wisatawan domestik maupun mancanegara. Sebagai contohnya adalah terus bertambahnya wisatawan dari tahun ke tahun, terus ditingkatkannya fasilitas-fasilitas yang dibutuhkan oleh wisatawan, seperti toilet ditempat-tempat umum, lahan parkir yang semakin teratur, dan masih banyak lagi. Perkembangan zaman identik dengan teknologi yang semakin maju dan berkembang sehingga, mampu memudahkan setiap wisatawan yang akan berkunjung pada setiap kota maupun negara guna mengetahui destinasi wisata menarik yang ada didalam nya. Indonesia merupakan negara kepulauan yang mempunyai segudang keindahan alamnya. Di setiap pulau di Indonesia memiliki ciri khas tersendiri. Ciri khas tersebut meliputi makanan, minuman, kebudayaan, keindahan alam, serta tempat-tempat yang bersejarah dan menarik. Sebagai contohnya adalah kepulauan Bali, Bali menjadi panutan pariwisata di Indonesia, daerah yang sangat terkenal dengan keindahan pantai dan sangat kental dengan adat istiadat, yang membuat wisatawan mancanegara selalu ingin kembali mengunjungi tempat ini.

Semakin banyaknya wisatawan yang berkunjung ke Bali, membuat pertumbuhan hotel terus meningkat, menjadikan peluang untuk memulaibisnis hotel maupun culinary semakin berkembang di Bali. Meningkatnya pertumbuhan hotel akan membuat pelayanan yang diberikan bertambah lebih bagus lagi, hal ini berkaitan dengan Sumber Daya Manusia yang ada. Menurut Sulastiyono(2011:5), hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus. Hotel mempunyai lebih dari satu departement yang mempunyai peranan penting dalam menjalankan operasional hotel guna berjalan dengan lancar, serta dapat mendapatkan keuntungan yang sudah menjadi target, dan dapat memberikan tamu perasaan yang puas baik dalam pelayanan maupun hal lainnya. Sebagai contoh, salah satu *department* yang mempunyai peranan penting adalah *food and beverage department*, bagian ini terbagi menjadi 2 bagian yaitu, *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage service* lebih menunjang pada pelayanan makanan pada tamu, sedangkan *food and beverage product* lebih kepada mengelolah bahan makanan yang belum jadi hingga siap untuk dihidangkan ke tamu.

Berbicara tentang *food beverage product* tentu akan berkaitan dengan banyak hidangan masakan, mulai dari masakan continental maupun oriental. Tentu seorang chef yang hebat mampu menjaga setiap mutu dan kualitas

makan yang akan dihidangkan ke tamu, untuk itu seorang chef harus mengerti mengenai FIFO dan menerapkan sistem tersebut dengan baik guna terjaganya kualitas bahan makanan yang ada. Dengan demikian Praktek Kerja Lapangan ini penulis manfaatkan untuk mengetahui dan mempelajari hubungan FIFO dengan kualitas dan mutu makanan.

## **B. Rumusan Masalah**

Dari latar belakang yang telah penulis uraikan diatas maka, terdapat tiga rumusan maslah yang akan dibahas dalam penulisan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini dalam bentuk pertanyaan, antara lain :

1. Bagaimana penerapan SOP (*standard operational procedure*) sebelum memulai pekerjaan di kitchen The Laguna a Luxury Collection Resort & Spa
2. Cara Penerapan FIFO di The Laguna a Luxury Collection Resort & Spa
3. Apa manfaat FIFO bagi hotel The Laguna a Luxury Collection Resort & Spa

## **C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

Sesuai dari rumusan masalah yang telah dibuat oleh penulis, maka Laporan Praktek Kerja Lapangan ini bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui apa saja yang harus dilakukan sebelum memulai pekerjaan, yang sudah menjadi ketentuan SOP (*Standart Operating Prosedure*) hotel.

2. Untuk mengetahui bagaimana cara penerapan sistem FIFO di Hotel Laguna a Luxury
3. Untuk mengetahui dan mengerti apa saja manfaat FIFO untuk hotel Laguna a Luxury

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

1. Manfaat bagi lembaga

Sebagai tambahan bahan bacaan bagi perpustakaan akademik serta menambah ilmu bagi peserta didik, sehingga dapat membantu akademik dalam meluluskan mahasiswa – mahasiswi nya yang profesional dan siap untuk terjun kedunia kerja.

2. Manfaat bagi Perusahaan

Dapat membantu perusahaan untuk mengetahui tingkat kinerja mereka dalam menerapkan FIFO, apakah sudah maksimal atau belum, sebagai pembelajaran untuk meningkatkan lagi kualitas pengelolaan bahan makanan yang terdapat di perusahaan tersebut.

3. Manfaat bagi penulis

Sebagai media pembelajaran, menambah referensi bagi penulis sekaligus pengalaman yang memberikan manfaat, mengenai bagaimana cara menerapkan FIFO dalam suatu hotel.