

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI KITCHEN SECTION**  
**AMANJIWO RESORT HOTEL**  
Periode September 2017 s/d Maret 2018



**OLEH**

**NAMA : RONALD ADI WIBOWO**  
**NIM : 115109101**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : D-3 PERHOTELAN**

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

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI KITCHEN SECTION**  
**AMANJIWO RESORT HOTEL**  
**Periode September 2017 s/d Maret 2018**

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



**OLEH**

**NAMA : RONALD ADI WIBOWO**  
**NIM : 115109101**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : D-3 PERHOTELAN**

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

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR  
DI KITCHEN SECTION  
AMANJIWO RESORT HOTEL**

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

**OLEH**

**NAMA : RONALD ADI WIBOWO  
NIM : 115109101  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : D-3 PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Jurusan**

**Dosen Pembimbing**

**(Hermawan Pras,S.Sos.,SST.,MM)**

**(Nikasius JonetSinangjoyo, M.Si.)**

**NIDN.0516057102**

**NIDN.0518117401**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN TUGAS AKHIR DI KITCHEN SECTION**  
**AMANJIWO RESORT HOTEL**  
**Periode September 2017 s/d Maret 2018**



**OLEH**

**NAMA : RONALD ADI WIBOWO**  
**NIM : 115109101**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : D-3 PERHOTELAN**

**Telah di pertahankan di depan penguji Dan dinyatakan\_\_\_\_\_**

**Padatanggal\_\_\_\_\_**

**Penguji**

**(Nikasius Jonet Sinangjoyo, M.Si.)**

**NIDN. 0518117401**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

**(Drs. Prihatno, M. M)**

**NIDN. 0526125901**

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat, karunia dan hidayah-Nya LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN DI KITCHEN SECTION AMANJIWO RESORT HOTEL dapat diselesaikan. Penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini merupakan syarat dalam menyelesaikan program Diploma III di STP AMPTA YOGYAKARTA. Dalam proses penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini tidak sedikit halangan yang ditemui. Untuk itu dengan penuh rasa tulus mengucapkan banyak terimakasih yang sedalam-dalamnya kepada :

- 1 Bapak Nikasius Jonet Sinangjoyo, M.Si. selaku dosen pembimbing yang selalu bijaksana memberikan bimbingan serta waktunya selama proses penulisan Laporan Praktek Kerja Lapangan
- 2 Bapak Hermawan Prasetyo, S.Sos, M.Mpar selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan sehingga Laporan Praktek Kerja Lapangan ini berjalan lancar.
- 3 Bapak Drs Prihatno, M.M selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan.
- 4 Bapak Syamsul Rizal selaku *Executvie Chef* Amanjiwo yang telah member banyak sekali ilmu dan pengetahuan sehingga dapat membuat penulis menjadi lebih handal dalm bekrja.
- 5 Staf dosen STP AMPTA Yogyakarta yang telah membekali penulis dengan berbagai ilmu selama mengikuti perkuliahan sampai akhir penulisan laporan praktek kerja lapangan.

- 6 Kepada staff Kitchen Amanjiwo Reosrt Hotel yang telah mengajarkan berbagai ilmu selama on the job training.
- 7 Kedua Orang Tua yang selalu memberikan motivasi moril dan material, terimakasih atas kasih sayang mereka yang sangat berharga.
- 7 Seluruh teman – teman penulis yang selalu memberikan dukungan.

Yogyakarta, 08 Agustus 2017

Penulis

## DAFTAR ISI

### HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL .....i

HALAMAN PENGESAHAN .....iii

BERITA ACARA .....iv

KATA PENGANTAR..... v

DAFTAR ISI.....vii

### BAB I PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG PRAKTIK KERJA LAPANGAN ..... 1

B. RUMUSAN MASALAH..... 3

C. TUJUAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN.....3

D. MANFAAT PRAKTEK KERJA LAPANGAN ..... 3

1. MANFAAT BAGI MAHASISWA.....3

2. MANFAAT BAGI AKADEMIK .....4

3. MANFAAT BAGI PERUSAHAAN .....4

### BAB II KEPUSTAKAAN

A. GAMBARAN UMUM HOTEL .....5

1. PENGERTIAN HOTEL.....5

2. KARAKTERISTIK HOTEL .....7

3. JENIS HOTEL .....	9
B. GAMBARAN UMUM KITCHEN SECTION DI HOTEL.....	11
1. PENGERTIAN FOOD & BEVERAGE PRODUCT .....	11
2. PENGOLAHAN MAKANAN.....	11
3. TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB F&B DEPT .....	17
 <b>BAB III PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA</b>	
A. DESKRIPSI AMANJIWO RESORT HOTEL .....	21
1. DESKRIPSI SINGKAT AMANJIWO RESORT HOTEL .....	21
2. LOKASI DAN FASILITAS .....	24
3. STRUKTUR ORGANISASI .....	28
4. STRATEGI PERUSAHAAN .....	30
B. DESKRIPSI KITCHEN SECTION AMANJIWO .....	30
1. DESKRIPSI LINGKUP KERJA .....	30
2. KEGIATAN OPERASIONAL DAN JADWAL KERJA .....	31
C. PELAKSANAAN KERJA HARIAN .....	31
D. JOB DESCRIPTION KITCHEN SECTION .....	33
E. PEMBAHASAN .....	38
F. ANALISA PELAKSANAAN KERJA.....	42
 <b>BAB IV PENUTUP</b>	
A. KESIMPULAN.....	44
B. SARAN.....	45
DAFTAR PUSTAKA .....	47
LAMPIRAN.....	48



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Praktik Kerja Lapangan**

Praktik kerja lapangan bertujuan untuk menambah ilmu dan keterampilan dalam dunia industri agar tercapainya sumber daya yang bermutu serta berkualitas yang dapat melakukan pekerjaan secara handal dan profesional sesuai dengan standar dan ketentuan.

Dalam dunia perhotelan, *Food and Beverage Departemen* adalah salah satu departemen yang sangat penting di sebuah hotel, karena *Food and Beverage Product Departemen* bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu yang menginap di hotel maupun tamu yang hanya berkunjung di *outlet Food and Beverage* yang ada di hotel. *Food and Beverage Department* juga mempunyai fungsi sebagai penambah pendapatan hotel diluar dari pendapatan penjualan kamar. Karena banyak tamu hotel yang berkunjung ke hotel hanya membeli makanan dan minuman di *outlet-outlet food and beverage* yang berada di hotel tanpa menyewa kamar terlebih dahulu.

Oleh karena itu seorang *Cook* harus dapat berfikir secara kreatif, cepat dan teliti dalam menyajikan makanan kepada tamu yang datang berkunjung ke hotel dengan menerapkan *Standard Operational Procedure (SOP)* agar tercapainya kepuasan pelanggan dan dapat menghindari *Complain* dari

tamu/pelanggan. Kepuasan yang didapat oleh pelanggan ini pun dapat meningkatkan reputasi dan keunggulan hotel.

Dalam melaksanakan praktik kerja lapangan ini penulis memilih Amanjiwo Resort Hotel sebagai tempat pembelajaran. Amanjiwo Resort Hotel dipilih karena memiliki reputasi bertaraf internasional dan memiliki standar tinggi dalam pelaksanaan kerja para *staff* di hotel ini.

Di Amanjiwo Resort hotel ini memiliki 2 *Restaurant*, *Restaurant* yang pertama adalah *Main Dinning*, dan yang kedua *Pool Club*. Di *Pool Club* terdapat menu yang sedikit berbeda dengan di *Main Dinning* dikarenakan tamu yang menginap memerlukan hidangan yang segar dan mengenyangkan tetapi tidak terlalu berat. Maka dari itu rumusan masalah dalam penulisan laporan ini akan membahas tentang operasional kerja di *Pool Club*.

Dalam pelaksanaan ini penulis memilih praktik kerja dalam bidang/bagian *Food and Beverage Product* dikarenakan penulis ingin mendalami dan lebih mengerti mengenai ilmu dalam dunia memasak, sebagai langkah awal untuk menjadi seorang juru masak/*Chef* yang profesional dan bermutu tinggi. Dalam laporan ini akan dijelaskan keterlibatan penulis dalam menjalankan dan melakukan tugas di semua bagian/section yang telah ditempuh saat melakukan praktik kerja lapangan. Diharapkan laporan ini sesuai dengan pembahasan yang diharapkan.

## **B. Rumusan Masalah**

Dari latar belakang praktik kerja lapangan diatas, maka rumusan masalah pada laporan ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pelaksanaan sistem kerja disetiap bagian saat jam operasional telah dimulai?
2. Apa saja yang harus dilakukan saat operational *Pool Club*?

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

Sesuai rumusan masalah yang telah di rumuskan, adapun tujuan dari Praktek Kerja Lapangan adalah sebagai berikut:

1. Mengetahuipelaksanaan system kerja disetiap bagian saat jam operasional telah dimulai.
2. Hal hal yang harus dilakukan saat operasional *Pool Club*.

## **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan**

Adapau manfaat dari pembahasan latar belakang diatas adalah sebagai berikut:

1. Manfaat bagi mahasiswa
  - a. Dapat lebih memahiami alur kerja yang akan dilakukan saat memasuki dunia kerja kelak.
  - b. Mendapat pengalaman kerja yang sesungguhnya sebelum mahasiswa menghadapi dunia kerja yang sesungguhnya.

## 2. Manfaat bagi akademik

- a. Dapat terjalin hubungan antara hotel dan universitas
- b. Mampu merelevasikan kurikulum matakuliah dengan kebutuhan dunia kerja.

## 3. Manfaat bagi Perusahaan

- a. Hotel akan mendapat tenaga kerja dari peserta praktik kerja lapangan.
- b. Perusahaan mampu meningkatkan kemitraan dengan kampus peserta praktik kerja lapangan.