LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

NOVOTEL HOTEL YOGYAKARTA

Periode : 7 September 2017 – 10 Maret 2018

OLEH

NAMA : SEPTIAWAN KEVIN SUPRIYANTO

NIM : 115109139

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D-III PERHOTELAN

KELAS : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2018

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

NOVOTEL HOTEL YOGYAKARTA

Periode : 7 September 2017 – 10 Maret 2018

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

OLEH

NAMA : SEPTIAWAN KEVIN SUPRIYANTO

NIM : 115109139

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D-III

KELAS : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2018

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

NOVOTEL HOTEL YOGYAKARTA

Periode : 7 September 2017 – 10 Maret 2018

OLEH

NAMA : SEPTIAWAN KEVIN SUPRIYANTO

NIM : 115109139

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D-III PERHOTELAN

KELAS : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan	Dosen Pembimbing
( )	( )
NIDN. 0516057102	NIDN. 0502076701

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

NOVOTEL HOTEL YOGYAKARTA

Periode : 7 September 2017 – 10 Maret 2018

OLEH

NAMA : SEPTIAWAN KEVIN SUPRIYANTO

NIM : 115109139

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D-III PERHOTELAN

KELAS : PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan.....

Pada tanggal

.....

Penguji

( )

NIDN. 0502076701

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

( )

NIDN.

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur saya haturkan ke pada Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan berkatnya, saya dapatmenyeselaikan Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini. Dan juga kepada seluruh pihak–pihak yang telah membantu terciptanya laporan ini.

Saya berharap Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini dapat menjadi bahan materi pembelajaran kepada para pihak yang ingin mencari landasan teori mengenai dunia perhotelan. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan dapat digunakan sebaik–baiknya.

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

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

1. Kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan karunianya yang besar sehingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
2. Kepada kedua Orang Tua saya, yang selalu mendukung dan mendoakan sehingga saya diberikan kesehatan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

3. Kepada Dosen Pembimbing Tugas Akhir saya, yang selalu memberikan saran dan masukan yang berguna demi terciptanya Tugas Akhir yang layak ini.
4. Kepada Dosen Pembimbing Akademik, Bapak Agus Wibowo, yang dari Semester hingga sekarang telah membantu saya dalam proses kuliah maupun hal – hal umum lain yang tidak berhenti memberi saran kepada saya.
5. Kepada kepala jurusan Perhotelan, Bapak Herwaman Prasetyo, yang telah berusaha memberikan jadwal akademik yang baik.
6. Kepada Para Teman–Teman yang telah berusaha dan berjuang bersama – sama selama 6 semester ini, mulai dari awal hingga akhir.
7. Kepada seluruh Bapak/Ibu Dosen, serta Karyawan STP AMPTA yang telah berusaha sekeras mungkin untuk menciptakan sistem pembelajaran yang baik dan penempatan ruangan, juga pelayanan yang sungguh baik kepada mahasiswa.

Yogyakarta, 02 April 2018

Septiawan Kevin Supriyanto

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL I

HALAMAN PENGESAHAN II

BERITA ACARA UJIAN III

KATA PENGANTAR IV

DAFTAR ISI VI

BAB I PENDAHULUAN 1

A. Latar Belakang 1

B. Rumusan Masalah 3

C. Tujuan PKL 4

D. Manfaat PKL 4

BAB II KEPUSTAKAAN 6

A. Gambara Umum Perusahaan/Hotel 6

1. Pengertian Hotel 6
2. Ruang Lingkup Usaha Perhotelan 8
3. Karakteristik Hotel 12
4. Jenis Hotel 13

B. Gambaran Umum Departemen Food and Beverage 17

1. Pengertian Departemen Food and Beverage 17

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA 19

A. Deskripsi Hotel Novotel Yogyakarta 19

1. Sejarah Novotel Yogyakarta 19
2. Lokasi Hotel Novotel Yogyakarta.....21
3. Fasilitas-Fasilitas di Hotel Novotel Yogyakarta 22

B. Deskripsi Departemen Tempat PKL 23

C. Job Descriptions 26

1. Struktur Organisasi Hotel Novotel Yogyakarta 26
2. Job Description Hotel Novotel Yogyakarta 26
3. Struktur Organisasi Kitchen Hotel Novotel Yiogyakarta 30
4. Job Description Kitchen Hotel Novotel Yogyakarta.....30

D. Jadwal Kerja.....32

E. Pelaksanaan Kerja Harian 33

F. Analisis Data Pelaksanaan Kerja.....34

BAB IV PENUTUP 37

A. Kesimpulan.....37

B. Saran 37

DAFTAR PUSTAKA.....38

LAMPIRAN.....

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata adalah kegiatan yang dilakukan oleh seseorang atau lebih, untuk melakukan perjalanan dari suatu tempat ke tempat lain dengan tujuan untuk bersenang-senang ataupun rekreasi. Di indonesia, pariwisata merupakan salah satu sektor yang sangat potensial untuk dikembangkan dan mengingat, bahwa indonesia menjadi salah satu negara kepulauan yang kaya akn objek wisata dan peninggalan sejarahnya. Pariwisata menduduki peringkat ke-3 sebagai penyumbang devisa terbesar bagi indonesia setelah minyak bumi dan tekstil, sehingga pariwisata saat ini menjadi sektor andalan bagi indonesia sebagai modal pembangunan negara. Banyak hal yang harus diperhatikan dalam kegiatan pariwisata itu sendiri. Salah satunya adalah di bidang perhotelan.

Dengan semakin meningkatnya era kemajuan pada jaman sekarang, Hotel yang ada saat ini tidak lagi terlalu menjual segala fasilitas yang ada, tetapi lebih menjual kamar dengan harga yang relatif murah. Karena mengingat juga persaingan yang semakin ketat dan juga banyak sekali pembangunan hotel-hotel baru terutama di kota-kota besar dan fasilitas-fasilitas yang terdapat pada hotel sekarang jarang sekali diminati oleh para tamu. Tetapi fungsi dari semua fasilitas yang ada pada hotel tetaplah sama, yaitu untuk memberikan pelayanan dan memenuhi kebutuhan tamu yang sedang menginap di hotel tersebut. Fasilitas

tersebut dapat ditemukan di berbagai departmenen yang ada pada hotel. Setiap hotel memiliki beberapa departemen yang merupakan bagian dari operasional hotel. Beberapa departemen yang ada di semua hotel berbintang antara lain, *Food and Beverage Department*, *Front Office Department*, *Housekeeping Department*, *Human Resource Department*, dan sebagainya. Departemen *Food and Beverage* merupakan salah satu departemen yang bertugas untuk memberikan pelayanan kepada tamu, khususnya pada penyajian dan pelayanan makanan dan minuman.

Departemen ini terbagi menjadi dua bagian, yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. Departemen *Food and Beverage Product* bertanggung jawab khusus dalam hal menangani makanan dan minuman, mulai dari penyimpanan bahan, pengolahan, sampai penyajiannya kepada tamu selama menginap di hotel. Departemen *Food and Beverage Product* adalah salah satu bagian yang menjadi urat nadi di bidang perhotelan karena menjadi sumber pendapatan yang besar selain dari penjualan kamar. Di departemen *Food and Beverage Product* sendiri terbagi lagi menjadi beberapa sub bagian, yaitu *Hot Kitchen*, *Cold kitchen*, *Commisary*, *Pastry*, *Butcher*, *Steward* dan *store.*

Pada saat semakin melonjaknya harga-harga bahan di pasar , maka akan mempengaruhi juga pada harga penjualan sebuah produk makanan. Maka dari itu, perlu di perhatikan juga cara penyimpanan dan pengolahan suatu bahan makanan, supaya tetap menjaga kualitas makanan tersebut . Jika dalam penanganan bahan makanan tidak sesuai dengan cara yang

benar, maka akan timbul kerusakan pada bahan itu sendiri, sehingga sebelum atau sesudah pengolahan terjadi bahan makanan sudah terkontamisani dan rusak.

Hotel Novotel Yogyakarta adalah salah satu hotel berbintang empat di Yogyakarta yang memiliki beberapa seksi di *Food & Beverage Product,* salah satunya adalah *Hot Kitchen,* yakni bagian yang menangani makanan utama (*Main Course*). Cara penyimpanan bahan di *hot kitchen* juga harus berhati-hati dan benar, terlebih dalam penyimpanan daging sapi yang masih mentah. Jika dalam penanganan dan penyimpanan tersebut masih salah atau tidak benar, maka akan sangat berdampak buruk bagi kualitas bahan itu sendiri, mengingat bahwa daging memiliki tempat dan suhu yang khusus supaya dalam penyimpanannya tetap terjaga kualitasnya dan menjaga supaya pengeluaran *cost* tidak terlalu banyak terbuang. Untuk itulah, dari latar belakang tersebut, penulis menjadikan " Cara Penanganan, Penyimpanan, Serta Pengolahan Daging Sapi yang Baik dan Benar di *Hot Kitchen.*

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara mengetahui kualitas daging sapi yang baik dan benar?
2. Bagaimana cara penyimpanan daging sapi yang baik dan benar?
3. Bagaiman cara pengolahan daging sapi yang baik dan benar, dari awal pengolahan hingga menjadikan suatu makanan yang diinginkan?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Mengetahui tentang kualitas daging sapi yang baik dan benar.
2. Mengetahui cara penyimpanan daging sapi yang baik dan benar, sehinggan menghindari terjadinya kontaminasi dan kerusakan pada daging itu sendiri.
3. Mengetahui cara pengolahan daging sapi, sehingga menghasilkan suatu makanan yang diinginkan oleh tamu.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi mahasiswa
   a. Dengan mengikuti praktek kerja lapangan, mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan kemampuan *Hard Skill* dan *soft Skill.*
   b. Mampu menggunakan pengalaman kerja untuk mendapatkan kesempatan kerja yang diinginkan setelah menyelesaikan atau tamat kuliah.
   c. Sebagai pengalaman kerja awal untuk mahasiswa sebelum terjun ke dunia kerja yang nyata.
   d. Sebagai wadah untuk menjalin kerjasama yang baik antara lembaga pendidikan dengan pihak instasi yang terkait.
2. Manfaat bagi akademik
   a. Dengan pelaksaan praktek kerja lapangan, fakultas mampu meningkatkat hubungan kerja sama yang baik dengan perusahaan.
   b. Mampu mengembangkan program kemitraan lainnya, seperti pertukaran pakar.
   c. Mampu merelevansi kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan kerja.

3. Manfaat bagi perusahaan

   a. Dengan pelaksaan praktek kerja lapangan, diharapkan perusahaan dapat mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi.

   b. Mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki mahasiswa peserta praktek kerja lapangan, sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang sumber daya manusia.

   c. Sebagai wadah penyerapan karyawan/tenaga kerja.