

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA
Periode September 2017 s/d Maret 2018



OLEH

NAMA : YESSI JUNITA BR BANGUN

NIM : 115109141

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III PERHOTELAN

KELAS : PERHOTELAN C

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

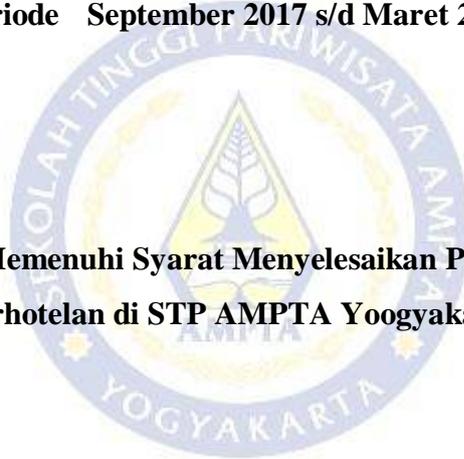
YOGYAKARTA

2018

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA

Periode September 2017 s/d Maret 2018

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



OLEH

NAMA : YESSI JUNITA BR BANGUN

NIM : 115109141

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III PERHOTELAN

KELAS : PERHOTELAN C

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2018

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

**DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT AND SPA**

Periode September 2017 s/d Maret 2018

OLEH

NAMA : YESSI JUNITA BR BANGUN

NIM : 115109141

PRODI : D III PERHOTELAN

JURUSAN : PH C

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan P,S.Sos.,SST.,M.M.)

(Hermawan P,S.Sos.,SST.,M.M.)

NIDN. 0516057102

NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT AND SPA
Periode September 2017 s/d Maret 2018



OLEH

NAMA : YESSI JUNITA BR BANGUN

NIM : 115109141

PRODI : D III PERHOTELAN

Telah di pertahankan di depan penguji dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 7 July 2018

Penguji

(Hermawan P,S.Sos.,SST.,M.M.)

NIDN. 0516057102

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno,MM.)

NIDN.052612591

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan kesempatan menyelesaikan laporan PKL (Praktik Kerja Lapangan) ini dengan kemampuan penulis.

Selanjutnya laporan ini adalah gambaran penulis selama enam bulan melaksanakan PKL(Praktik Kerja Lapangan) di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa, guna mencari pengalaman kerja sekaligus sebagai praktik atau perbandingan antara teori dan praktik yang di dapat di kampus.

Adapun isi laporan ini adalah tentang operasional *Food and Beverage Product* di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa yang telah penulis jalankan selama melaksanakan PKL (Praktik Kerja Lapangan). Pembuatan laporan ini sekaligus sebagai syarat untuk melanjutkan ke semester berikutnya.

Sebelumnya penulis ingin berterima kasih kepada :

1. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.ST,M.M selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir dan selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan kepada penulis.
2. Ibu Angela Ariani S.H,M.MPar selaku Dosen Pembimbing Akademik dan KABAG OJT yang selalu memberikan bimbingan serta waktunya.
3. Bapak Afnurrobbie B.Jauhari, selaku *General Manager* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.
4. Bapak Budi Santoso, selaku *HR.Manager* di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta.
5. Bapak Sutadi Arry, selaku *Executive Chef* di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta.
6. Kepada seluruh *staff kitchen* yang telah memberikan banyak tentang pengetahuan umum.
7. Semua pihak yang telah membantu hingga tersusunnya laporan ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kesalahan maupun kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun guna kesempurnaan laporan ini.

Semoga penulisan laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca pada umumnya. Serta pihak Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa pada khususnya. Dan penulis berharap dapat memberikan manfaat bagi para almamater Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA (STP AMPTA) serta pihak – pihak yang membutuhkan.

Yogyakarta, April 2018

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER.....	
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN.....	i
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
BERITA ACARA UJIAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
HALAMAN COVER	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Rumusan Masalah.....	2
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	3
BAB II KEPUSTAKAAN.....	1
A. Definisi Hotel	1
1. Pengertian Hotel	1
B. Definisi Kitchen Department	6
C. Standard Operational Procedure (SOP)	7
D. Pendukung Sistem Kerja Pada bidang Kerja PKL	7
BAB III LANDASAN TEORI.....	10
A. Deskripsi Umum Hotel	10
1. Sejarah Berdirinya Hotel.....	10
2. Fasilitas Hotel Kamar	14
3. <i>Food and Beverage Outlet</i>	7
4. Function Room.....	9

B. Gambaran Food And Beverage Product Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA	13
C. Organisasi Departemen	13
D. Deskripsi Department Tempat Praktek Kerja Lapangan	15
E. Jadwal Kerja.....	16
BAB IV PENUTUP	17
A. Kesimpulan.....	17
B. Saran.....	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN.....	19

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kemajuan dunia pariwisata dewasa ini banyak membuka lapangan pekerjaan di bidang pariwisata dan banyak pula tenaga kerja yang dibutuhkan untuk bekerja di dunia pariwisata. Penulis menganggap kebutuhan tenaga kerja di dunia pariwisata khususnya di bidang kuliner sangat menjanjikan. Maka dari itu, penulis masuk ke sekolah tinggi pariwisata AMPTA di Yogyakarta dan melaksanakan PKL (Praktik Kerja Lapangan) di bidang memasak.

Menginjak semester lima penulis melaksanakan PKL (Praktik Kerja Lapangan) yaitu di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta. Sebelum melaksanakan PKL (Praktik Kerja Lapangan) penulis harus melakukan *interview* terlebih dahulu dengan pihak hotel yang bersangkutan. Pada bulan September 2017 penulis melakukan *interview* dengan HRD Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta dan pada *interview* ini penulis pun berhasil untuk melaksanakan PKL (Praktik Kerja Lapangan) di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta selama enam bulan. Selama pelaksanaan PKL (Praktik Kerja Lapangan) di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta penulis mendapatkan banyak pengalaman di bidang memasak, tidak hanya itu penulis juga mendapatkan pengetahuan tentang spesialisasi masakan Indonesia dan mendapatkan kesempatan untuk mengenal spesialisasi masakan *Chinnese*.

Pelaksanaan PKL(PraktikKerja Lapangan) ini, penulis berharap bisa menerapkan pengetahuan memasak dalam dunia kerja nantinya khususnya dalam didunia pariwisata dibidang kuliner.Dalam pelaksanaan PKL ini, yang paling utama adalah skill tapi kemampuan fisik dan mental juga tidak kalah penting dalam melakukan PKL dibidang kuliner.PKL ini bertujuan untuk membantu penulismenyusunlaporan sebagai bentuk pertanggungjawaban telah dilakukannya PKL(Praktik Kerja Lapangan).

B. Rumusan Masalah

1. Mengapa perlunya *Hygiene dan Sanitasi* di *Main Kitchen* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta untuk hidangan atau makanan yang akan disajikan?
2. Bagaimana cara agar wajib selalu mengganti produk yang lama agar tidak tercampur dengan bahan sayuran bahan baru?
3. Apa cara yang harus dilakukan agar proses pengerjaan tidak memakan banyak waktu lama untuk mencari bahan-bahan yang *fresh* dan layak yang akan digunakan. Agar tidak menimbulkan image kurang baik dihadapan tamu?

C. Tujuan

1. Agar mengetahui setiap hidangan atau makanan yang akan disajikan harus *fresh* meski sibuk mengurus pekerjaan masing-masing agar tidak lupa untuk mengganti ulang sayur-sayuran dan air perendaman di *Chiller*.

2. Mengetahui cara agar wajib selalu mengganti produk yang lama agar tidak tercampur dengan bahan sayuran bahan baru. cara agar wajib selalu mengganti produk yang lama agar tidak tercampur dengan bahan sayuran bahan baru.
3. Mengetahui cara yang harus dilakukan agar proses pengerjaan tidak memakan banyak waktu lama untuk mencari bahan-bahan yang *fresh* dan layak yang akan digunakan. Agar tidak menimbulkan image kurang baik dihadapan tamu.

D. Manfaat

Selain itu, PKL (PraktikKerja Lapangan) juga menjadi suatu latihan atau gambaran awal untuk menghadapi pekerjaan setelah menyelesaikan di STP AMPTA Yogyakarta.

Bagi Mahasiswa :

- a. Meningkatkan daya kreasi dan produktifitas terhadap mahasiswa.
- b. Menumbuhkan sikap professional yang diperlukan siswa untuk memasuki dunia kerja.
- c. Untuk mengetahui bagaimana dampak atas *hygiene* dan *sanitasi* terhadap kualitas hasil makanan di Androwino Bistro Restaurant.

Bagi Perusahaan :

- a. Menumbuhkan sikap professional yang diperlukan siswa untuk memasuki dunia kerja.

- b. Meluaskan wawasan penulis terhadap jenis-jenis pekerjaan pada tempat dimana penulis melaksanakan PKL (Praktik Kerja Lapangan).

Bagi STP AMPTA:

- a. Saling bekerja sama antara Universitas dengan perusahaan
- b. Universitas yang akan dikenal di dunia industri.
- c. Universitas akan dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman kerja PKL.