

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI MANOHARA CENTER OF BOROBUDUR STUDY FOOD AND BAVERAGE BAR DEPARTMENT



Oleh

NAMA	: Boy Putra Manihuruk
NIM	: 114108918
JURUSAN	: DIII Perhotelan

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2018**

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI MANOHARA CENTER OF BOROBUDUR STUDY FOOD AND BAVERAGE BAR DEPARTMENT

Diajukan Guna Memenuhi Sebagian Persyaratan
Untuk Menyelesaikan Program Diploma III
Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
Yogyakarta



Oleh
NAMA : Boy Putra Manihuruk
NIM : 114108918
JURUSAN : DIII Perhotelan

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2018**

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BERVERAGE BAR DEPARTMENT
DI MANOHARA CENTER OF BOROBUDUR STUDY
Periode 15 Oktober 2017 s/d 16 April 2018**

Oleh :

**NAMA : Boy Putra Manihuruk
NIM : 114108918
JURUSAN : DIII Perhotelan**

Telah disetujui oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

**Hermawan P.,S.Sos.,S.St.,M.M
NIDN :0516057102**

**I PutuHardani.H.D.,S.St.,M.MPar
NIDN :0506108201**

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI MANOHARA CENTER OF BOROBUDUR STUDY
FOOD AND BEVERAGE BAR DEPARTMENT



NAMA : Boy Putra Manihuruk
NIM : 114108918
JURUSAN : DIII Perhotelan

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal 5 Juli 2018

Penguji

(I PutuHardaniHestiDuari, S.St. M.MPar)
NIDN : 0506108201
Mengetahui

(Drs.Prihatno. M.M)
NIDN : 052612590

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa atas berkah dan rahmatnya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “ Laporan Praktek Tugas Akhir Food And Beverage Bar Departement di Manohara Hotel Borobudur” yang dibuat tanpa hambatan yang berarti. Laporan tugas akhir yang telah disusun ini berguna untuk memenuhi persyaratan memperoleh gerlar Diploma Pariwisata AMPTA.

Penulis menyadari bahwa dalam proses pembuatan laporan tugas akhir ini tidak dapat terlepas dari bantuan berbagai pihak, maka dari itu perkenankanlah peneliti mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Drs. Prihatno, MM. Selaku lektor di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.Mpar. selaku ketua jurusan perhotelan AMPTA Yogyakarta
3. Ibu I Putu Hardani Hesti Duari, S.St. M.MPar. selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu dan tenaga untuk membimbing penulis selama penyusunan tugas akhir ini.
4. Ibu Esti Wahyujati selaku *General Manager* Manohara Hotel Borobudur
5. Bapak Muhdin selaku *Food and Beverage Manager* di Manohara Hotel Borobudur
6. Seluruh *staff food and Baverage Departement* Manohara Hotel Borobudur
7. Teman-teman mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta yang selalu mendukung penulis
8. Seluruh pihak yang telah membantu dalam penyelesaian laporan ini.

Penulis menyadari bahwa pada penelitian ini masih terjadi banyak kekurangan yang terlihat maupun tidak terlihat. Penulis mengharapkan saran yang membangun agar tugas akhir ini menjadi lebih baik dan berguna bagi yang membutuhkan. Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 29 Juni 2018

Boy Putra Manihuruk

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
BERITA ACARA	iv
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penulisan	3
D. Manfaat Hasil Penelitian	4
BAB II.....	5
LANDASAN TEORI.....	5
A. Gambaran Umum Perusahaan Hotel.....	5
1. Pengertian Industri Perhotelan.....	5
2. Struktur Organisasi Hotel	7
3. <i>Job description</i> struktur organisasi hotel	7
B. Karakteristik Hotel.....	10
C. Klasifikasi Hotel.....	11
D. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Departement</i>	14
1. Pengertian dan fungsi Bagian <i>Food and Beverage Departement</i>	14

2. Tugas dan tanggung jawab <i>Food and Beverage Departement</i>	16
3. Tujuan <i>Food and Beverage Departement</i>	19
D. Pengertian <i>Standart Recipe</i>	19
1. <i>Standart Recipe</i>	19
2. Struktur <i>Standart Recipe</i>	20
3. Fungsi <i>Standart Recipe</i>	21
4. Pengertian <i>Cocktail</i>	22
5. Pengertian <i>Margarita</i>	23
BAB III	27
PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	27
A. Deskripsi Hotel Lokasi Praktek Kerja Lapangan.....	27
1. Sejarah.....	28
2. Fasilitas	29
3. Kontak dan Alamat	30
B. Deskripsi Departement Tempat Praktek Kerja Lapangan.....	30
1. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage service Departement</i> di Hotel Manohara	30
2. Tugas dan Tanggung jawab	31
C. Jadwal Kerja.....	32
D. Standar <i>Recipe Cocktail Margarita</i> di <i>Bar Borobudur Lounge</i>	40
E. Penerapan <i>Standar Recipe Cocktail Margarita</i> di <i>Bar Borobudur Lounge</i>	41
F. Kepuasan tamu terhadap <i>Cocktail Margarita</i> di <i>Bar Borobudur Lounge</i>	41

BAB IV	44
PENUTUP.....	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Food and Beverage Department adalah salah satu departemen yang ada di hotel yang dikelola secara profesional yang bertanggung jawab atas penjualan dan penyajian makanan dan minuman kepada tamu yang langsung berhubungan dengan tamu, terdiri dari *bar, restaurant, banquet dan room service*.

Food and Beverage Service sendiri dibagi menjadi beberapa *section*, diantaranya yaitu *Food and Beverage Service-Bar Section*, adalah salah satu *section* di *Food and Beverage Service* yang bertanggung jawab terhadap pelayanan khususnya minuman baik alkohol maupun non alkohol, *outlet* itu sendiri disebut *Bar*.

Bar adalah suatu *outlet* di dalam hotel yang menyediakan minuman alkohol atau non alkohol yang dikelola secara profesional dan terdapat hiburan di dalamnya. Di dalam *Bar* ada orang khusus yang tugas dan tanggung jawabnya membuat *mixed drink* atau minuman campuran baik *cocktail* maupun *mocktail* yang disebut *Bartender*. Selain sebagai fasilitas pelengkap bagi para tamu yang berkunjung, yang kadang-kadang dioperasikan bersama-sama dengan restoran, *Bar* juga merupakan pemasok pendapatan dan keuntungan yang cukup besar bagi hotel.

Bar section di Manohara Hotel Borobudur mengolah beraneka ragam jenis minuman *cocktail* dan *mocktail*. *Borobudur Lounge* merupakan suatu

tempat yang disediakan oleh Manohara Hotel Borobudur. Brobudur Lounge juga menjual dan menyediakan berbagai minuman, diantaranya yang mengandung alkohol maupun tidak beralkohol. *Borobudur Lounge* buka pada pukul 07.00 sampai 24.00 WIB dan memiliki beberapa program-program *event* untuk menarik perhatian tamu supaya datang ke *Borobudur Lounge* diantaranya menyediakan hiburan seperti, *live music*. *Borobudur Lounge* juga menyediakan tempat bermain *snoocker billiard* sebagai hiburan tamu yang datang ke Brobudur Lounge.

Salah satu produk *cocktail* yang menjadi favorit para *customer* di *Borobudur Lounge* adalah *Margarita*. *Cocktail* ini menjadi favorit karena cita rasa khas perpaduan rasa dari *Triple Sec*, *Tequila*, dan *Lime Juice* yang bisa disajikan dengan dikocok bersama es, disajikan bersama es tanpa dikocok, dicampur dengan es (*Frozen Margarita*) atau tanpa es (*Straight up*) sangat pas dinikmati disaat panas seperti cuaca kota Yogyakarta. Namun dalam pembuatan minuman ini tidak semudah yang kita bayangkan. Takaran *Oz* tiap *liqueur* yang tidak sesuai dengan yang dibuat menurut *standard recipe* dapat membuat minuman ini terasa tidak nikmat lagi dan bahkan bisa menimbulkan *complaint* tamu.

Dari sini, dapat menyimpulkan bahwa ada langkah-langkah yang sudah ditetapkan dalam *standard recipe* yang mungkin belum diterapkan oleh masing – masing *bar staff* yang ada di *Borobudur Lounge*. Dari pemaparan diatas, penulis tertarik untuk menganalisis lebih lanjut hal tersebut dan membuat penelitian dengan judul “Tinjauan Penerapan *Standard Recipe*

Cocktail Margarita Oleh Bar Staff Di Brobudur Lounge Manohara Hotel Borobudur”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka penulis merumuskan beberapa pertanyaan, yang akan menjadi titik tolak dalam melaksanakan penelitian ini. Rumusan-rumusan persoalan tersebut adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana *standard recipe cocktail Margarita* di Bar *Borobudur Lounge*?
2. Bagaimana penerapan *standard recipe cocktail Margarita oleh bar staff* di bar *Borobudur Lounge* Manohara Hotel Borobudur?
3. Bagaimana kepuasan tamu terhadap *cocktail Margarita* yang dibuat di Bar *Borobudur Lounge* ?

C. Tujuan Penulisan

1. Untuk mengetahui *standard recipe cocktail Margarita* di *Borobudur Lounge* Manohara Hotel Borobudur
2. Untuk mengetahui penerapan *standard recipe cocktail Margarita oleh bar staff* di *Borobudur Lounge* Manohara Hotel Borobudur
3. Untuk mengetahui kepuasan tamu terhadap *cocktail Margarita* yang dibuat di *Borobudur Lounge* Manohara Hotel Borobudur

D. Manfaat Hasil Penelitian

Dari penelitian Tugas Akhir yang dilakukan penulis di Manohara Hotel Borobudur mempunyai kegunaan bagi mahasiswa, industry dan ilmu pengetahuan, antara lain :

1. Bagi Hotel

- a. Mendapatkan evaluasi dalam menjalankan operasional hotel.
- b. Sebagai salah satu media promosi hotel.
- c. Dapat berbagi ilmu pengetahuan dan pengalaman bagi mahasiswa yang melaksanakan *On the Job Training*.

2. Bagi Lembaga

- a. Terlaksananya program lembaga sesuai dengan kurikulum yang berlaku.
- b. Sebagai tolak ukur seberapa besar mahasiswa dapat mengaplikasikan teori maupun praktek yang telah diberikan oleh pihak lembaga.
- c. Kesempatan bagi pihak lembaga untuk menunjukkan kualitas lembaga pada dunia pariwisata melalui mahasiswa yang melakukan *On the Job Training*.

3. Bagi Mahasiswa

- a. Sebagai salah satu syarat untuk melaksanakan tugas akhir di STP AMPTA Yogyakarta.
- b. Menambah pengalaman dan pengetahuan mahasiswa untuk mempersiapkan diri masuk dalam dunia kerja.
- c. Mengaplikasikan secara langsung praktek dan teori yang diberikan oleh lembaga.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Gambaran Umum Perusahaan Hotel

1. Pengertian Industri Perhotelan

Hotel merupakan bagian internal dari usaha pariwisata dan adalah usaha akomodasi yang di komersilkan dengan menyediakan fasiitas-fasilitas sebagai berikut:

- a. Kamar tidur
- b. Makanan dan minuman
- c. Pelayanan lain yang meliputi:
 - i. Tempat rekreasi
 - ii. Fasilitas olahraga
 - iii. Fasilitas lobby
 - iv. Fasilitas lain yang dibutuhkan tamu

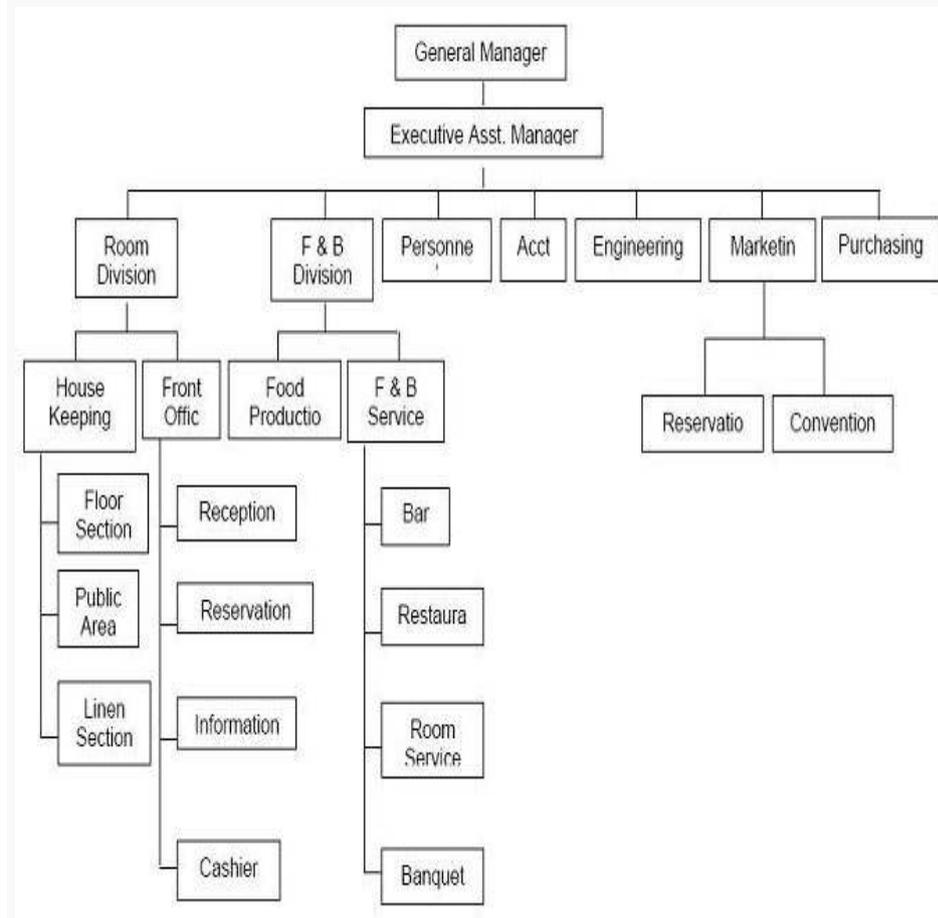
Untuk memahami usaha perhotelan perlu diketahui pengertian dasar dan kegiatan usahanya. Hotel adalah suatu bentuk bangunan perusahaan atau badan usaha aomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyediaan maanan dan minuman serta fasilitas lainnya dimana semua jasa pelayanan tersebut diperuntuan bagi masyarakat umum, bagi mereka yang bermalam dihotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasiitas tertentu yang dimiliki hotel itu (Sri Larasati, 2015:5)

Dengan mengacu pada pengertian-pengertian tersebut di atas, dan untuk penggolongan hotel di Indonesia, pemerintah menurunkan peraturan yang dituangkan dalam surat keputusan Menparpostel, bahwa hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan, penginapan, makan dan minuman serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial.

Dari pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa hotel adalah:

- a. Suatu jenis akomodasi
- b. Menggunakan bangunan fisik.
- c. Menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa lainnya.
- d. Diperuntukkan bagi umum.
- e. Dikelola secara komersial, yang dimaksud dengan dikelola secara komersial adalah : dikelola dengan memperhitungkan untung atau ruginya, serta yang utama adalah bertujuan untuk mendapatkan keuntungan berupa uang sebagai tolak ukurnya

2. Struktur Organisasi Hotel



gambar 1.1 Struktur organisasi hotel

3. Job description struktur organisasi hotel

Untuk menjalankan sebuah hotel dengan baik, di butuhkan susunan organisasi yang baik di dalam hotel tersebut. Menurut Bardi (2011 : 50-58), ada beberapa direktur yang mengatur manajemen sebuah hotel, yaitu:

a. *General manager (GM)*

Kepemimpinan seorang GM sangat penting dalam sebuah hotel. Dialah orang yang mengkoordinasi manager-manager di bawahnya dalam hal pencapaian target perusahaan.

b. *Assistant General Manager (EAM)*

EAM adalah orang-orang secara langsung melaksanakan apa yang telah menjadi goal perusahaan. Antara GM dan EAM harus ada rasa saling percaya, karena GM mendelegasikan tugasnya langsung kepada EAM.

c. *Food and baverage Manager (FBM)*

FBM bertugas mengontrol efisiensi dari *kitchen, banquet service, dinning service, room service, dan lounge.*

d. *Physical Plant Engineer*

Bertugas memberikan pelayanan yang baik terhadap tamu berupa *electricity, air condition,* maupun hal-hal yang berkaitan dengan mesin dan bangunan fisik hotel.

e. *Executive Housekeeper*

Bertugas menjaga kamar tamu dan publik area dalam keadaan bersih.

f. *Human Resources Manager*

Bertugas menyeleksi calon karyawan hotel serta bertanggung jawab terhadap segala hal yang berkaitan dengan karyawan dan peraturan perundangannya.

g. *Marketing and Sales Director*

Bertugas memperbarui pasar dan terus melakukan promosi terhadap target pasar yang potensial.

h. *Front office manager*

Bertanggung jawab atas penjualan kamar dan mengerti apa yang di butuhkan tamu.

i. *Controller*

Bertanggung jawab terhadap keuangan hotel.

j. *Director of security*

Bertanggung jawab membuat seluruh area hotel aman dan tamu merasa aman tinggal di hotel tersebut.

Menurut Agus Sulastiyono (2008:16), *revenue department* merupakan departmen-departmen yang menghasilkan pendapatan bagi hotel, terdiri dari *Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Department, dan Marketing Department*. Sedangkan *non revenue departmen* adalah beberapa departmen yang tidak secara langsung menghasilkan pendapatan bagi hotel, tetapi memiliki peran yang tidak secara langsung menghasilkan pendapatan bagi hotel tetapi memiliki peran yang penting dalam beropreasinya hotel, terdiri dari *Human Resource Department, Accounting Department, Purchasing Department, dan Maintenance Department*.

B. Karakteristik Hotel

Menurut Sudarmaji (2010:11) pada umumnya hotel berbeda dengan badan usaha lainnya, berikut adalah karakteristiknya:

1. Hotel tergolong perusahaan yang padat modal serta padat karya yang artinya dalam pengelolaannya memerlukan modal usaha yang besar dengan tenaga pekerja yang banyak pula.
2. Pelanggan diperlakukan seperti raja dan pelanggan juga diperlakukan sebagai partner dalam usaha karena keuntungan yang didapat hotel sangat tergantung pada banyaknya pelanggan yang menggunakan fasilitas hotel tersebut.
3. Sangat dipengaruhi oleh keadaan dan perubahan yang terjadi pada sektor ekonomi, politik, sosial, budaya dan keamanan dimana hotel tersebut berada.

Hotel berbeda dengan usaha lainnya dimana dalam beroperasi, hotel berlangsung selama 24 jam sehari tanpa adanya hari libur guna melayani pelanggan hotel dan masyarakat umum yang ingin menggunakan jasa hotel.

C. Klasifikasi Hotel

Jenis hotel berdasarkan bintangnya menurut buku berjudul Pengantar Akomodasi dan Restoran, Sulatiingrum, B.A.(2010:9)

1. Klarifikasi hotel bintang satu

Hotel bintang satu mempunyai ciri – ciri yaitu :

- a) Jumlah kamar standard minimum 15 kamar
- b) kamar mandi di dalam
- c) Luas kamar standard 20m²

2. Klarifikasi hotel bintang dua

Hotel bintang dua mempunyai ciri – ciri yaitu :

- a) Jumlah kamar standard minimum 20 kamar
- b) Kamar suite minimal satu kamar
- c) Kamar mandi di dalam
- d) Luas kamar standard 22m²
- e) Luas kamar suite 44m²
- f) Klarifikasi hotel bintang tiga

3. Hotel bintang tiga mempunyai ciri – ciri yaitu :

- a) Jumlah kamar standard minimum 30 kamar
- b) Kamar suite minimal dua kamar
- c) Kamar mandi di dalam

- d) Luas kamar standard 24m²
- e) Luas kamar suite 48m²

4. Klarifikasi hotel bintang empat

Hotel bintang empat mempunyai ciri – ciri yaitu :

- a) Jumlah kamar standard minimum 50 kamar
- b) Kamar suite minimal tiga kamar
- c) Kamar mandi di dalam
- d) Luas kamar standard 24m²
- e) Luas kamar suite 48m²

5. Klarifikasi hotel bintang lima

Hotel bintang lima mempunyai ciri – ciri yaitu :

- a) Jumlah kamar standard minimum 100 kamar
- b) Kamar suite minimal empat kamar
- c) Kamar mandi di dalam
- d) Luas kamar standard 26m²
- e) Luas kamar suite 50m²

Menurut Sulatiingrum, B.A.(2010:9) hotel lain yang disebut resort, beberapa jenis resort hotel antara lain

1. *Beach Hotel* adalah hotel resort yang terletak di tepi pantai. Tamu yang datang ke hotel resort itu kebanyakan ingin menikmati suasana pantai, disamping kemewahan dan kesejukan hotel. Ciri khas bentuk fisik suatu *beach hotel* adalah lantai kamar yang tidak berkarpet, ada

sisi kamar yang menghadap ke laut, memiliki sarana rekreasi air, memiliki perlengkapan dan sarana yang menunjang pengunjung untuk rileks.

2. *Mountain hotel* adalah jenis hotel untuk wisata yang terletak di pegunungan. *Mountain hotel* memiliki ciri fisik bangunan yang tidak terlalu tinggi, disesuaikan dengan kondisi alam sekitarnya, kecuali bila memungkinkan untuk konstruksi bangunan tinggi.
3. *Lake hotel* adalah hotel untuk rekreasi yang terletak di tepi danau.
4. *Ravine hotel* adalah hotel yang terletak di tepi jurang yang terjal, umumnya di dataran menyediakan tinggi, dengan tebing curam di bawahnya. *Ravine hotel* banyak fasilitas rekreasi dan tour khusus untuk menuju lembah yang ada di bawahnya.
5. *Cliff hotel* mirip dengan *ravine hotel*, hanya saja terletak di lokasi yang lebih tinggi. Kebanyakan tamu datang untuk rekreasi dan berlibur, bisa dalam berombongan atau perorangan, baik dengan keluarga maupun untuk suatu pertemuan formal.
6. *Forest / jungle hotel* adalah hotel yang berada di area hutan, mengandalkan unsur natural. Fasilitas hotel, seperti kamar, *lobby*, dan *receptionist counter* biasanya dibuat bernuansa natural, terpadu erat dengan lingkungan hutan dan alam.
7. *Amusement Park Hotel* adalah hotel yang terletak di dalam area fantasi. Konsep dan gaya bangunan mengarah ke sesuatu yang fantastis. Semua acara ditujukan untuk rekreasi, baik untuk tamu

perorangan, keluarga, namun tidak menutup kemungkinan untuk suatu rapat besar perusahaan.

8. *Riverside Hotel* adalah hotel yang terletak di tepi sungai. Karena mengandalkan sungai menjadi daya tarik utama, sungai itu biasanya mempunyai kelebihan, misalnya dilalui kapal besar, berair jernih. Hotel semacam ini menyediakan dua macam harga kamar, antara yang menghadap ke sungai dan sebaliknya.

D. Gambaran Umum *Food and Beverage Departement*

1. Pengertian dan Fungsi Bagian *Food and Beverage Departement*

Menurut Soekresno dan Darmawan (2015:4) menyebutkan bahwa *food and beverage department* adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional. *Food and beverage department* merupakan departemen yang sangat mutlak diperlukan di hotel dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman. Dalam menjalankan tugasnya *Food and Beverage Department* terbagi menjadi dua bagian yang saling bergantung satu sama lain dan harus saling bekerjasama. 2 (dua) bagian tersebut adalah:

a) *Food and beverage bagian depan (front service)*

Yaitu bagian yang langsung berhubungan dengan tamu, terdiri dari bar, restoran, *banquet* dan *room service*.

1) *Banquet*

Banquet adalah pelayan suatu acara yang sudah di pesan dan di rencanakan sebelumnya melingkupi pelayanan makanan-minuman ,ruangan dan kelengkapan peralatan yang di butuhkan dalam waktu tertentu (Sudarmojo 2009:13). Pada Hotel, *banquet* memiliki bagian tersendiri dalam suatu susunan departemen dan masih dalam lingkup F&B Department yang bertugas untuk menangani segala macam kegiatan pesta atau jamuan yang diselenggarakan oleh suatu panitia atau pihak lain yang membuat pesanan ke hotel.

Departemen *banquet* memiliki peranan penting dalam hal pelayanan jasa penyelenggaraan acara yang diadakan oleh hotel. *Banquet* tidak jauh berbeda dengan restoran baik perlengkapan, peralatan serta tata saji yang disuguhkan, hanya saja *banquet* tidak menyediakan sajian secara permanen, melainkan diselenggarakan setelah adanya pihak pemesanan yang akan menyelenggarakan acara. Pelayanan pada *banquet* dimulai sejak pelanggan memesan tempat hingga akhir acara.

Jenis-Jenis Acara :

- a) Pesta pernikahan
- b) Pesta ulang tahun/hari jadi
- c) Seminar, pelatihan, konferensi dan rapat
- d) *Teater* dan *Bazar*
- e) Acara keluarga dan makan-makan bersama

2) Restoran

Menurut Rahmat (2009:8) Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya. Yang dimaksud dengan restoran adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya adalah menyediakan makanan dan minuman yang ditujukan kepada umum.

2. Tugas dan tanggung jawab *Food and Beverage Department*

Menurut Rahmat (2009:10) setiap *staff* yang sudah termasuk dalam struktur organisasi pasti memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing. Berikut merupakan uraian tugas dan tanggung jawab secara umum dari tiap jabatan :

a. *Food and Beverage Manager*

FB Manager bertanggung jawab kepada *Executive Assistant Manager* (EAM) dan *General Manager* (GM) dengan tugas sebagai berikut :

- 1) Memimpin *breafing* saat akan memulai operasional.
- 2) Membuat program kerja selama setahun (pelatihan, *budgeting*, pendapatan serta program kegiatan lainnya).
- 3) Membuat alur pelayanan (*General Service Procedure*, *Standard Operating Procedure* dan *Specification Task Breakdown*)
- 4) Mengawasi pelaksanaan program.
- 5) Menerapkan kerja secara konseptual kedalam bentuk operasional.

b. *Assistant Food and Beverage Manager*

Secara keseluruhan mempunyai tugas dan tanggung jawab yang sama seperti FB manager namun yang membeda hanya kebijakan pengambilan keputusan keuangan dan *budgeting*.

c. *Bar Manager*

Bertanggung jawab kepada FB Manager tentang kelancaran restoran yang ada di hotel. *Restaurant Manager* mempunyai tugas :

- 1) Memimpin *breafing* dengan bawahan saat akan mulai operasional.

- 2) Memberi informasi *logbook* kepada bawahan.
- 3) Memastikan *standart rooms* sesuai dengan ketentuan.
- 4) Memastikan *product knowledge* bagi waiter/waitress.
Mendesain program acara dan alur pelayanan.
- 5) Memastikan kebersihan dan keamanan bar..
- 6) Memastikan persediaan peralatan dan perlengkapan melalui *inventory*.
- 7) Memastikan kelengkapan *form* dan bahan administrasi operasional.
- 8) Menjaga kualitas *product*.
- 9) Menjaga kualitas pelayanan.

d. *Assistant Bar Manager*

Memiliki tugas dan tanggung jawab yang sama dengan *Bar Manager* yang bertugas membantu *Bar Manager* dalam menjalankan tugasnya

e. *Bar Captain*

Bertanggung jawab kepada *Head Waiter* atas *station* di bar, bertugas menjaga ostandart operasional di bar.

f. *Waiter*

Tugas utama dari seorang *waiter* yaitu untuk melayani dan memenuhi semua kebutuhan tamu. *Waiter* juga bertugas mempersiapkan perlengkapan yang akan digunakan dalam

operasional seperti *Chinaware*, *Silverware* dan *Glassware* serta menjaga kebersihan dan keamanan lingkungan kerja.

3. Tujuan *Food and Beverage Department*

- a. Menjual makanan dan minuman sebanyak-banyaknya dengan harga yang sesuai.
- b. Memberikan pelayanan sebaik-baiknya kepada tamu sehingga tamu merasa puas. Hal ini menyangkut mutu pelayanan mutu makanan dan minuman, sikap karyawan, dekorasi ruangan serta suasana sekitar, peralatan yang dipakai dan sanitasinya.
- c. Mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya dan untuk kesinambungan usaha.

D. Pengertian *Standard Recipe*

1. *Standard Recipe*

Resep yang standar merupakan salah satu hal yang penting untuk menjamin bahwa makanan atau minuman yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik. Hal lain yang perlu diperhatikan adalah bahwa *standard recipe* sudah mempertimbangkan peralatan yang tersedia, keterampilan orang-orang yang melayani dan anggaran belanja. Hasilnya yang telah dikalkulasi dalam jumlah yang pasti berdasarkan perkiraan jumlah porsi yang spesifik.

Biasanya *standard recipe* yang telah dirasakan akan dicoba berulang-ulang sampai akhirnya dicoba untuk suatu produk yang

berkualitas dalam jumlah yang banyak, karena itu *standard recipe* banyak dikembangkan oleh perusahaan-perusahaan sehingga ditemukan hal-hal yang khas atau spesifik

Standard adalah ukuran tertentu yang dipakai sebagai patokan sesuatu yang dianggap tetap nilainya sehingga dapat dipakai sebagai ukuran nilai (harga).

Recipe adalah keterangan tentang bahan, takaran yang harus dipakai serta cara memasak makanan.

Standard Recipe merupakan alat kontrol terhadap kualitas rasa, ukuran penyajian, alat bantu pembelian bahan baku, alat petunjuk dalam mengatur jadwal pembuatan makanan. (Menurut Suyoto Pringgodigdo 2009:11)

2. Struktur *Standard Recipe*

Pada *standard recipe* formatnya sedikit berbeda karena informasi umumnya dimasukkan sebanyak mungkin. Struktur *standard recipe* adalah sebagai berikut :

- a) Nama resep
- b) Hasil, termasuk total hasil, jumlah porsi, ukuran porsi
- c) Bahan dan banyaknya atau jumlah yang ditulisurut sesuai dengan penggunaannya.
- d) Peralatan yang dibutuhkan, termasuk peralatan pengukuran, ukuran alat, bagian – bagian alat dan sebagainya.
- e) Petunjuk mengolah hidangan, petunjuk penyimpanan

3. Fungsi *Standard Recipe*

Standard recipe dapat digunakan untuk mengontrol produksi antara lain :

a) Mengontrol Kualitas

Standard recipe akan sangat mendetail dan spesifik, sebab untuk menjelaskan bahwa hasil produksi itu sama dan tetap untuk setiap saat, baik saat dibuat maupun dihidangkan, tidak peduli siapa yang akan mengolahnya.

b) Mengontrol Resep

Standard recipe menunjukkan jumlah yang tepat untuk setiap bahan dan bagaimana dan bagaimana bahan tersebut diukur, misalnya dengan ukuran standar metrik. *Standard recipe* menunjukkan secara pasti hasil, ukuran proporsi dan bagaimana porsi tersebut diukur dan dihidangkan.

4. Pengertian *Cocktail*

Menurut Suyoto Pringgodigdo (2009:11) *Cocktail* (bahasa Inggris: *Cocktail*) adalah minuman beralkohol yang dicampur dengan minuman atau bahan-bahan lain yang beraroma. Sebelum disajikan dalam gelas khusus *Cocktail*, minuman ini diaduk atau dikocok supaya bahan-bahannya tercampur. Minuman beralkohol yang sering dijadikan *Cocktail* adalah Gin, Whisky, Rum, dan terutama Vodka.

- a. Suyoto Pringgodigdo (2009:11) *Cocktail* adalah minuman beralkohol yang dicampur dengan gula, air, dan Bitter. Istilah *Cocktail* berangsur-angsur mengacu kepada hampir semua minuman campur yang mengandung alkohol. Di zaman sekarang, *Cocktail* biasanya dibuat dari satu jenis atau lebih minuman beralkohol ditambah perisa berupa Liqueur, sari buah, gula, madu, air, es, minuman karbonasi, susu, krim susu, rempah-rempah, bitter, dan sebagainya. Sekarang Vodka sering digunakan sebagai pengganti Gin dalam *Cocktail* tradisional yang menggunakan Gin (misalnya Gimlet, Martini atau Collins). Popularitas

Menurut Suprijono (2010:10) *Cocktail* yang memiliki makna “Minuman buruh Petani” ini mampu menggantikan obat penyembuh malaria yang waktu itu mewabah disekitar Brazil. Harvey Wallbanger – Diambil dari nama seorang peselancar bernama Harvey yang tersingkir dalam sebuah kejuaraan selancar. Kemudian dia menghabiskan sisa waktunya di Pancho’s Bar, Manhattan beach. Dia terlalu banyak minum vodka yang dicampur ama Galliano dan orange juice hingga mabuk berat bahkan sampai membentur-benturkan kepalanya ditembok bar. Maka terciptalah Harvey Wallbanger.

5. Pengertian *Margarita*

Menurut Suyoto Pringgodigdo (2009:11) *Margarita* adalah *cocktail* yang terdiri dari *Tequila* dicampur dengan *Triple Sec* dan jeruk limau atau jus jeruk, biasanya disajikan dengan garam pada pinggiran gelas. Ini adalah *cocktail Tequila* berbasis paling umum di Amerika Serikat. Minuman ini disajikan dengan dikocok bersama es, disajikan bersama es tanpa dikocok, dicampur dengan es (*Frozen Margarita*), atau tanpa es (*Straight up*).

a. Variasi *Margarita*

Standar pembuatan *Margarita* menurut IBA (daftar resmi *cocktail* menurut IBA) adalah 07:04:03. Dimana *Margarita* harus mengandung sekitar 50% *Tequila*, 29% *Triple Sec*, 21% air jeruk nipis atau lemon segar.

Margarita sering mengandung pemanis tambahan, seperti sirup gula sederhana atau polos; alternatif *Margarita* dapat dibuat dengan air jeruk nipis botol, dengan *lime* di bekukan, atau campuran asam (masing-masing berisi gula). *Margarita* juga dapat dibuat dengan mencampurkan atau dicampur dengan buah-buahan seperti jeruk nipis, lemon, ceri, raspberry, stroberi, semangka, mangga, jeruk, atau blueberry.

b. Rasa Liqueur

Selain *Triple Sec*, jenis minuman keras rasa jeruk kadang-kadang digunakan, seperti *Patron Citronge* (diproduksi di Meksiko), *Cointreau*

(diproduksi di Perancis), *Blue Curacao* yang menghasilkan *Margarita* biru. *Margarita "Top Self", "Grand", "Royal", "Cadillac"* sering mengandung *Liqueur* premium jeruk seperti *Grand Marnier*, atau *Grand Gala*.

Kualitas tinggi tersebut atau *Margarita Top Self* biasanya akan menggunakan *Tequila* premium yang terbaik. Ketika jus buah atau buah segar ditambahkan ke *Margarita*, jumlah takaran *liqueur* rasa jeruk sering dikurangi atau dihilangkan sama sekali. Selain *liqueur* rasa jeruk, *liqueur* lain kadang-kadang dapat ditambahkan ke *cocktail*, termasuk rasa melon (*Midori*), rasa *Black Raspberry (Chambord)*.

c. Sejarah Margarita

Menurut buku karangan Ramos (2009:7) Ada banyak cerita tentang siapa yang menemukan *Margarita* dan mengapa. Berikut ini mungkin adalah kisah yang paling sering didengar dari pencipta *cocktail Margarita*.

1. Pelayan bar "Willie" dari Mexico City, pada tahun 1934 bekerja pada Keluarga Melguizo, menyebutkan bahwa Marguerite Hemery tinggal di Rio Grande Valley sejak tahun 1930 dan sering pergi ke restoran di Matamoros yang disebut Los Dos Republica. Dia berteman dengan pemilik restoran itu dan menurut cerita yang beredar, *bartender* di restoran tersebut menciptakan minuman yang spesial untuknya.

2. Danny Negrete, tahun 1936. Menyebutkan bahwa Rasio yang digunakan untuk *Margarita* adalah: 01:01:01 (*Tequila* 33%, 33% *Triple Sec*, 33% air jeruk nipis segar). Menurut Salvador Negrete, anak Daniel Negrete, dalam kisah yang belangsung di keluarganya menyebutkan bahwa Daniel dan adiknya, David, membuka sebuah *bar* di Hotel Garcia Crispo. Sehari sebelum pernikahan David, Daniel menyajikan *Margarita* sebagai hadiah perkawinan kepada *Margarita*, adik iparnya. *Margarita* tersebut adalah kombinasi dari 1/3 *Triple Sec*, 1/3 *Tequila*, dan 1/3 perasan jeruk nipis Meksiko. Minuman tersebut tidak disajikan dengan es yang dijus tetapi dengan es yang dihancurkan dengan tangan.
3. Danny Herrera, tahun 1938. Di Ensenada, Meksiko, Danny Herrera, seorang *bartender* Meksiko terkenal yang bekerja di Hotel Riviera del Pacifico dan Casino benar-benar jatuh cinta dengan Marjorie King, seorang aktris Amerika yang membenci *Tequila* murni. *Tequila* juga merupakan satu-satunya minuman keras yang bisa dia tolerir. Dengan demikian, dengan maksud merayunya, Herrera menggunakan kecerdikan untuk membawa bersama-sama rasa untuk memenuhi selera Marjorie, sampai akhirnya ia menemukan salah satu minuman dunia yang paling terkenal.

d. Gelas Saji Margaritha

Margarita dapat disajikan disajikan dalam berbagai macam gelas, terutama gelas *Margarita* yang terbuat dari stereotip, vasriasi klasik dari *Champagne Couptte*, ini terutama digunakan untuk *Margarita* yang dicampur dengan buah, dan gelas jenis ini juga digunakan untuk hidangan-hidangan seperti *Guacamole* atau *Shrimp Cocktail*. Dalam pengaturan formal, *Margarita* sering disajikan dalam gelas *cocktail* standar, sedangkan pada situasi informal, terutama dengan es, *Margarita* bisa disajikan dengan



gelas kuno

Gambar 1.1 *Margaritha Glass*

BAB III

PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Deskripsi Hotel Lokasi Praktek Kerja Lapangan

Manohara Hotel Borobudur adalah satu-satunya hotel yang terletak di dekat tempat suci Buddha abad ke-9 di Borobudur, sebuah Situs Warisan Dunia UNESCO. Hotel *sanctuary* ini terletak di dalam sebuah *anfiteater* alami, dengan bukit batu di perbukitan Menoreh yang naik dengan lembut di belakang, Dataran Kedu di depan dan 4 gunung berapi (Sumbing dan Sindoro ke Barat, Merbabu dan Merapi ke Timur) di cakrawala.

Manohara Hotel Borobudur memberi kesempatan untuk mempelajari budaya Jawa, menawarkan perjalanan ke upacara, kuil dan toko barang antik. Kunjungan fajar dan matahari terbenam ke Borobudur dan monumen arkeologi lainnya di sekitarnya merupakan sorotan menginap di Manohara Hotel Borobudur. Anda bisa memulai hari Anda dengan jalan-jalan menjelang fajar menyusuri rumput berdaun di taman tropis yang rimbun dan dengan sungguh-sungguh naik ke puncak candi Borobudur untuk menikmati matahari terbit yang tak terlupakan dengan pemandangan yang menakjubkan, dari puncak bait suci, pemandangan indah dari Jawa Tengah terungkap.

1. Sejarah

Menurut catatan yang ada, bangunan ini pertama kali berdiri pada tahun 1980 di atas lahan 4 hektar. Berbarengan dengan pembangunan Unit Taman Wisata Candi Borobudur. Namun, konsep awal bangunan awalnya merupakan *Center For Borobudur Study*. Bukan penginapan, manajemen hotel ini berada di bawah naungan BUMN Kepariwisataaan. PT Taman Wisata Candi Borobudur Prambanan dan Ratu Boko. Manohara Hotel Borobudur adalah salah satu unit usahanya.

Seiring berjalannya waktu, keberadaan *center for borobudur study* tidak berjalan dengan baik. *Event-event arkeologi* dan kebudayaan saat itu, belum sebanyak saat ini. Apalagi, *workshop* dan seminar tentang konservasi juga masih sangat minim.

Kemudian, pada tahun 1987 saat Menteri Pariwisata dijabat Susilo Sudarman, bangunan ini kemudian beralih fungsi menjadi penginapan. Tepatnya bernama Hotel Manohara. Setelah dua tahun sebelumnya sempat menjadi *guest house*.

Manohara sendiri diambil dari sebuah cerita yang ada pada *relief* Candi Borobudur. Dia adalah seorang bidadari kayangan yang cantik dengan kepribadian yang menawan. Bidadari ini, diperistri oleh Raja Sudjana pemimpin kerajaan Pancala Utara. Saat itu, Raja Sudjana harus memperistri seorang bidadari untuk menyelamatkan negerinya dari kesengsaraan. Wangsit itu diberikan oleh para petapa sakti.

Kemudian, berbekal Tali Laso, Raja Sudjana berhasil mendapatkan bidadari Manohara dari kayangan. Setelah keduanya menjadi suami istri, negeri Pancala Utara akhirnya sejahtera. Atau dalam bahasa jawanya *gemah ripah loh jinawi*.

2. Fasilitas

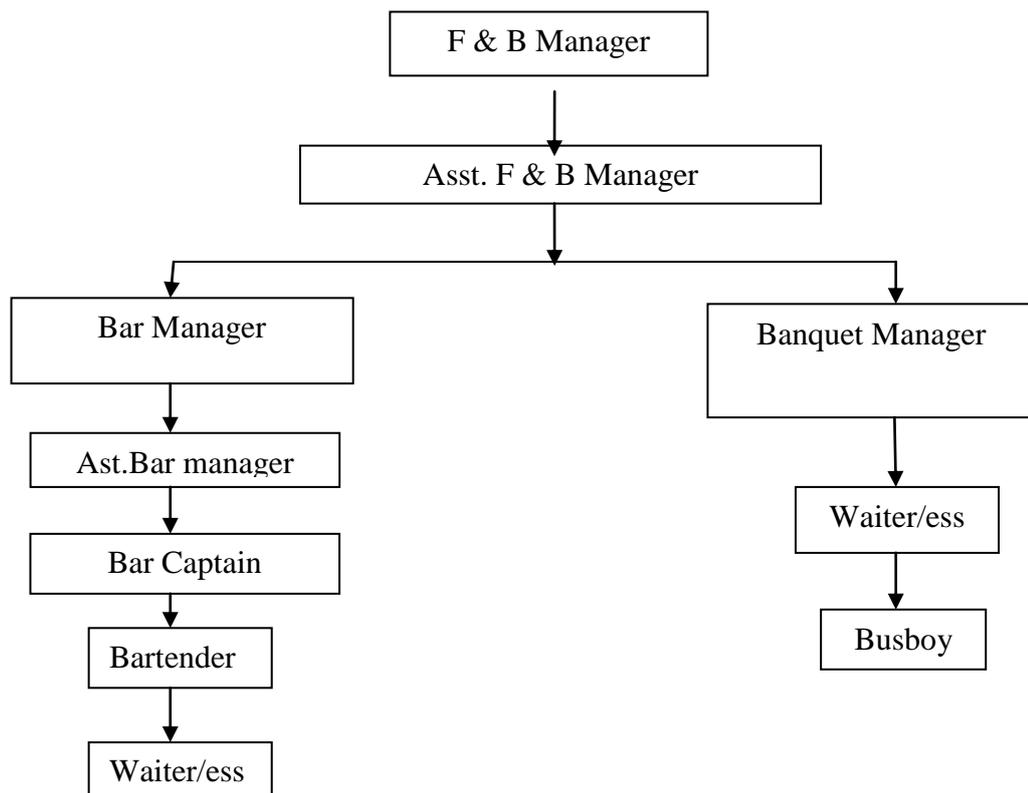
- a. Hotel Manohara memiliki 35 kamar bernuansakan tradisional yang dikelilingi dengan asrinya taman-taman hijau disekeliling kamar. Setiap kamar menawarkan berbagai fasilitas seperti AC, mini bar, TV kabel, *coffee maker*, kamar mandi *bathtub* dankoneksi WI-FI
- b. Hotel Manohara memiliki 1 *Hall Indoor* Awadana yang berkapasitas 80 pax dan 2 *Open hall* Abaya yang berkapasitas 100 pax.
- c. Hotel Manohara mempunyai restoran bernuansakan tradisional yang menawarkan menu-menu utama yang didominasi dengan masakan khas Jawa Tengah, namun restoran ini juga tetap menyajikan *western food*
- d. Hotel Manohara menyediakan *Audio visual learning Borobudur*. Fasilitas ini merupakan semacam penayangan sejarah Borobudur
- e. Toko oleh – oleh
- f. Hotel Manohara menyediakan jasa *Concierge*, sehingga para tamu tidak perlu repot memarkirkan mobilnya
- g. Dengan menginap di hotel Manohara tamu akan mendapatkan *Free pass* ke Borobudur

3. Kontak dan Alamat

- a. Lokasi : Jln. Badrawati Borobudur, Magelang, Jawa Tengah,56553
- b. Telepon : (0274) 293788680
- c. Email : sales@manoharaborobudur.com
- d. Website : www.manoharaborobudur.com

B. Deskripsi Departement Tempat Praktek Kerja Lapangan

1. Stuktur Organisasi *Food and Beverage service Departement* di Hotel Manohara



Tabel.01 Stuktur Organisasi *Food and Beverage service Departement* di Hotel Manohara

Sumber dari : *Manohara Hotel Borobudur Center*

2. Tugas dan tanggung jawab

a. *Waiter/Waitres*

Tugas utama *waiter/s* adalah melayani tamu di dalam melakukan pemesanan menu dan mengantarkan pesanan tersebut hingga sampai ke meja tamu. *Waiter/s* juga bertugas untuk menjaga kebersihan outlet dan meja tamu.

b. *Bartender*

Tugas bartender ini membuat menu minuman *alcoholic* dan melayani tamu di bar hotel.

c. *Bar Captain/leader*

Tugas utama kapten ini adalah koordinator para *waiter* di dalam melakukan tugasnya.

d. *Asst bar manager*

Tugas utama *asst bar manager* ini adalah melakukan kontrol terhadap kinerja *waiter*. Selain itu membuat jadwal kerja, memberikan pelatihan kepada karyawan, membantu *staff* dalam *handling complain* dan masalah operasional lainnya, serta memastikan ketersediaan stock barang-barang dan peralatan kerja

e. *Bar Manager*

Bar Manager ini adalah pimpinan atau kepala *Bar, Lounge, Cafe, Coffee Shop dan Banquet / meeting room*. Tugasnya adalah membuat kebijakan dan bertanggung jawab penuh atas operasional terhadap outlet yang dikelolanya. Misalnya: membuat menu dengan *head chef* , merumuskan

kalender rencana promosi, membuat dan mengevaluasi biaya produksi dan operasional, melatih, mengembangkan, dan membimbing karyawan. Serta, mengawasi jalannya operasional kerja di outlet yang dipimpinnya.

f. Assistant Food & Beverage Manager

Posisi ini bertanggung jawab penuh atas pengelolaan Sumber Daya Manusia, memastikan keuntungan dalam bisnis di departemennya, mengelola dan mengawasi standar kerja, mengevaluasi operational kerja, menerapkan perubahan strategi bisnis dan aktifitas-aktifitas lainnya.

g. Food & Beverage Manager

Umumnya, posisi ini membawahi dua departemen sekaligus yaitu *Food & Beverage Service* dan *Kitchen*. Bertanggung jawab penuh atas semua aktifitas management untuk kedua departement tersebut.

C. Jadwal Kerja

Manohara Hotel Borobudur menggunakan sistem kerja 6 hari kerja dan 1 hari libur yang terbagi lagi dalam 2 *shift* yaitu *morning shift* (07.00-15.00) , *evening shift* (15.00-23.00) . Jika tidak berangkat dikarenakan sakit wajib memberikan surat dokter saat kembali masuk kerja keesokan harinya. Berikut ini adalah table daftar jadwal kerja penulis selama melakukan *job training*.

Periode 15 Oktober s/d 16 April 2018

Sunday	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday
			M7	M7	M7	D0
			M7	M7	DO	A3
A3	A3	A3	A3	DO	M7	M7
M7	M7	M7	DO			

15 Oktober -31 Oktober 2017

Sumber : *Manohara Hotel Borobudur*

KET.

M : *Pagi*

A : *Siang*

DO : *Libur*

*Angka menunjukkan jam masuk kerja

Sunday	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday
				A3	A3	A3
A3	A3	DO	A3	A3	A3	A3
A3	DO	M6	M6	M6	M7	A3
DO	A3	A3	A3	A3	A3	DO
A3	A3	A3	A4	A3	DO	

November 2017 – 30 November 2017

Sumber : *Manohara Hotel Borobudur*

KET

M : *Pagi*

A : *Siang*

DO : *Libur*

*Angka menunjukkan jam masuk kerja

Sunday	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday
						A3
A4	A3	A3	A3	DO	A5	A4
A4	A4	A5	DO	M6	M7	M7
M7	M7	DO	M7	M7	M7	M7
M7	DO	A4	A4	A3	A3	A3
DO	A3					

1 Desember– 31 Desember 2017

Sumber : *Manohara Hotel Borobudur*

KET.

M : *Pagi*

A : *Siang*

DO : *Libur*

*Angka menunjukkan jam masuk kerja

Sunday	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday
		A3	A3	A3	A3	A3
DO	A4	A4	A3	A3	A3	DO
M6	M6	M6	M7	M7	DO	A4
A4	A4	A3	M7	DO	M6	M5
A3	A3	A3	DO	A3		

1 Januari 2018 – 31 Januari 2018

Sumber : *Manohara Hotel Borobudur*

KET.

M : *Pagi*

A : *Siang*

DO : *Libur*

Angka menunjukkan jam masuk kerja

Sunday	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday
					A3	A4
A4	A3	M6	DO	M7	M6	M6
M6	M6	DO	M6	M6	M6	M7
M7	DO	M6	M6	M6	M6	M5
D0	A3	A3	A3	A4		

1 Februari 2017 – 28 Februari 2018

Sumber : *Manohara Hotel Borobudur*

KET.

M : *Pagi*

A : *Siang*

DO : *Libur*

*Angka menunjukkan jam masuk kerja

Sunday	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday
A4	A3	M6	M7	M7	DO	M6
M6	M6	M6	M6	DO	M6	M7
M7	A3	A3	DO	M6	M6	M5
M6	M6	M7				

1 Maret 2018 – 31 Maret 2017

Sumber : *Manohara Hotel Borobudur*

KET.

M : *Pagi*

A : *Siang*

DO : *Libur*

*Angka menunjukkan jam masuk kerja

Sunday	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday
A4	A3	M6	M7	M7	DO	M6
A4	A3	M6	M7	M7	DO	M6
M6	M6					

1 April 2018- 16 April 2018

Sumber : *Manohara Hotel Borobudur*

KET.

M : *Pagi*

A : *Siang*

DO : *Libur*

*Angka menunjukkan jam masuk kerja

D. Standar *Recipe Cocktail Margarita* di *Bar Borobudur Lounge*

Margarita Cocktail mempunyai standar resepnya sendiri yang harus dilaksanakan sesuai dengan standar operasionalnya agar tidak merubah kualitasnya.

Standart recipe Margarita Cocktail:

Ingridients:

- a. tequila 1 oz
- b. cointreau ½ oz
- c. Lime Juice ½ oz
- d. *ice cubes*

cara membuat:

- a. siapkan *shaker* dan *Cocktail Glass*
- b. tuangkan 1 oz tequila ke dalam *shaker*
- c. tuangkan ½ oz cointreau ke dalam *shaker*
- d. tuangkan ½ oz lime ke dalam *shaker*
- e. *shake* hingga *shaker* dingin kemudian tuangkan ke *Cocktail Glass*



Gambar margaritha cocktail

E. Penerapan *Standart Recipe Cocktail Margaritha* di *Bar Borobudur Lounge*

Setelah penulis melakukan *On The Job Training* (OJT) selama 6 bulan, penulis mengamati dan mencermati standar operasional yang diberlakukan di *Bar Borobudur Lounge*. Dalam proses pengamatan tersebut penulis menitik beratkan pengamatan ke *Margaritha Cocktail* karena menurut penulis *cocktail* ini populer dan memiliki standar yang tinggi. Selama penulis melakukan *training*, penulis merasa para *staff bar* telah menerapkan standar operasional pembuatan *Margaritha Cocktail* ini sehingga operasional selalu berjalan dengan lancar

F. Kepuasan tamu terhadap *Cocktail Margaritha Bar Borobudur Lounge*

Selama 6 bulan telah mencoba beberapa kali mewawancarai tamu yang datang ke *Bar Borobudur Lounge* untuk menanyakan kepuasan mereka terhadap *Margaritha Cocktail*. Dari segi penjualan, penulis juga menyadari bahwa *cocktail* ini terus stabil dalam penjualannya bahkan cenderung

mengalami peningkatan. Sehingga dari dua alasan di atas dapat disimpulkan bahwa tamu yang berkunjung ke *Bar Borobudur Lounge* merasa puas dengan *cocktail* ini

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah melakukan evaluasi selama melakukan *job training* di Manohara Hotel Borobudur dapat disimpulkan bahwa :

1. Kurangnya kedisiplinan pegawai pada saat datang ke tempat kerja sehingga pelayanan sedikit terganggu di *bar*.
2. Kurangnya kesigapan pegawai saat *incharge* di *bar* sehingga pelanggan harus sedikit menunggu untuk minuman yang dipesan datang.
3. *Staff bar* selalu sigap melaksanak *inventory* sehingga bahan bahan margaritha selalu tersedia
4. *Log Book* selalu terisi secara disiplin, sehingga jika ada complain terkhususnya dalam pemesanan *Margaritha Cocktail* complain lain dapat teratasi

B. Saran

1. Memberikan sanksi yang lebih berat dalam hal keterlambatan agar pegawai lebih disiplin dalam bekerja.
2. Memberikan motivasi dan pelatihan kepada pegawai agar dapat memberikan pelayanan yang terbaik kepada pelanggan.
3. Perlunya *upselling* produk sehingga produk minuman lainnya juga bisa sepopuler *Margaritha Cocktail*

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Sulastiyono. 2016. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Penerbit Alfabeta
- Bardi, James A. 2011. *Hotel Front Office Management (4th ed)*. United State of America: John Wiley & Sons, Inc.
- Rahmat , 2009. *Strategi Menjalankan Restoran*. Jakarta: Gramedia
- Soekresno. 2015. *Garis Besar Food & Beverages*. Jakarta: Gramedia
- Sri, Larasati. 2015. *Pengertian dan Klarifikasi Hotel*. Jakarta: Erlangga.
- Sudarmaji. 2010 . *Hotel Management*. Jakarta: Gramedia.
- Sulatiingrum, B.A. 2010. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: Grasindo.
- Suyoto, Pringgodigdo. 2009. *Petunjuk Praktek Bartender*. Jakarta: Erlangga

LAMPIRAN



Pt. Taman Wisata Candi
BOROBUDUR, PRAMBANAN & RATU BOKO
MANOHARA CENTER OF BOROBUDUR STUDY

ALAMAT : KOMPLEK TAMAN WISATA CANDI BOROBUDUR MAGELANG JAWA TENGAH TELP. (0293) 788131. 788680 FAX. (0293) 788679

SERTIFIKAT

PRATEK KERJA LAPANGAN

Nomor: 405/DL.457/IV/2018

Kepala Unit *Manohara Center of Borobudur Study*,
menerangkan bahwa:

Nama : **BOY PUTRA MANIHURUK**
NIM : 3301062403960005
Program Studi : F&B BARTENDER
Tempat/ Tgl. Lahir : CILACAP 24 MARET 1996
Jenis kelamin : Laki - laki
Alamat : Jl. Puri mujur no 133

Telah mengikuti praktek kerja lapangan di *Manohara Center of Borobudur Study*, terhitung mulai tanggal 15 Oktober 2017 sampai 16 April 2018, dengan hasil : **BAIK**.
Daftar peniaian tercantum di balik halaman ini.

Dikeluarkan di : Borobudur

Tanggal : 16 April 2018

Kepala Unit,

ESTI WAHYUJATI

**DAFTAR PENILAIAN
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
MANOHARA CENTER OF BOROBUDUR STUDY**

NO	URAIAN	NILAI	KETERANGAN
1.	Kedisiplinan	B	
2.	Prestasi Kerja	B	
3.	Inisiatif / Prakarsa	B	
4.	Tanggung Jawab	B	
5.	Kejujuran	B	
6.	Kerajinan	B	
7.	Kerjasama	B	
8.	Sikap	B	

Catatan :

A : Baik Sekali 90 - 100

B : Baik 79 - 89

C : Cukup 69 - 78

D : Kurang 50 - 68