

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI BANQUET KITCHEN SECTION

HOTEL SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA

YOGYAKARTA

Periode 01September 2017 s/d 01 Maret 2018



OLEH

NAMA : HELMI MUSLIM MAHARDHIKA

NIM : 115109049

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2018

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI BANQUET KITCHEN SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA YOGYAKARTA
Periode 01 September 2017 s/d 01 Maret 2018

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



OLEH

NAMA : HELMI MUSLIM MAHARDHIKA

NIM : 115109049

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2018

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI BANQUET KITCHEN SECTION

HOTEL SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA YOGYAKARTA

Periode 01 September 2017 s/d 01 Maret 2018

OLEH

NAMA : Helmi Muslim Mahardhika

NIM : 115109049

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Ali Hasan, SE., M.M)

NIDN. 0516057102

NIP. 1960071019880301

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI BANQUET KITCHEN SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA YOGYAKARTA
Periode 01 September 2017 s/d 01 Maret 2018



OLEH

NAMA : Helmi Muslim Mahardhika
NIM : 115109049
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan.....

Pada tanggal

.....

Penguji

(Ali Hasan,SE,.,M.M)

NIP. 1960071019880301

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, MM)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah SWT yang telah senantiasa memberkati dengan segala rahmat dan restu-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan di hotel Sheraton Mustika Resort & Spa dengan baik tanpa ada halangan yang berarti. Adapun tujuan dari penyusunan laporan ini adalah guna memenuhi sebagian persyaratan untuk menyelesaikan program diploma III di sekolahTinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan Laporan ini, penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah turut serta membantu, baik langsung maupun tidak langsung. Penulis juga ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya atas bimbingan, pelayanan, dan bantuan yang telah di berikan dengan tulus kepada penulis. Untuk itu dengan rasa hormat yang setulus-tulusnya penulis menyampaikan penghargaan dan rasa terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberkati dan memberikan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini.
2. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Ali Hasan ,SE,.M.M selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan selama Laporan Tugas Akhir berlangsung.
4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.st selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.

5. Bapak Afnurrobie B. Jauhari selaku General Manager Hotel Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada untuk melaksanakan praktek kerja lapangan.
6. Bapak Rahmad Yulianto selaku Sous Chef Hotel Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta yang memberikan kesempatan dan bimbingan kepada penulis hal kedisiplinan serta kegigihan dalam bekerja.
7. Bapak Alex Muda sebagai Chef de partie Hotel Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta yang telah membimbing penulis dalam hal kebersihan dan tanggung jawab ketika penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan.
8. Keluarga besar yang telah mendukung saya secara moral maupun material dalam menyelesaikan studi di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
9. Sahabat baik dari kelas perhotelan A yang senantiasa selalu mendukung serta memberikan semangat kepada penulis.

Meskipun penulis telah bersungguh-sungguh dalam mengerjakan penulisan laporan, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dan kesalahan dalam penyusunan laporan ini, karena memang masih sangat terbatas kemampuan, pengetahuan, dan keterampilan penulis. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat di harapkan sebagai bahan masukan untuk perbaikan pada penulisan dimasa yang akan datang.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pembaca yang budiman. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak serta dapat dipergunakan sebagai pengetahuan yang menambah wawasan, khususnya dibidang food and Beverage Product.

Yogyakarta, 05 April 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN BERITA ACARA.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	3

BAB II LANDASAN TEORI

A. Hotel.....	4
1. Pengertian Hotel.....	4
2. Klasifikasi Hotel.....	5
3. Jenis Hotel.....	7
B. Food and Beverage	12
1. Pengertian Food and Beverage Department.....	12
2. Pengertian Kitchen dan Peranan Kitchen hotel.....	14

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Gambaran Umum Hotel Sheraton Mustika	19
1. Sejarah Hotel Sheraton Mustika	19
2. Fasilitas di Hotel Sheraton Mustika	20
B. Gambaran Umum Food and Beverage Department.....	25
1. Pengertian F & B Product Department	25
2. Tugas dan tanggung jawab F & B Product Department .	25
3. Struktur Organisasi F & B Department.....	28
C. Jadwal Kerja	30
D. Pelaksanaan Kerja Harian.....	30
E. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	32

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	34
B. Saran	34

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha lainnya, akhir-akhir ini semakin berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelangganya. Berbicara mengenai dunia Perhotelan, Selain sebagai sarana menginap tamu juga memerlukan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Makanan dan minuman mempunyai fungsi sangat penting dalam sebuah hotel, dengan adanya makanan dan minuman di hotel akan memudahkan tamu untuk memenuhi kebutuhannya. Dalam memenuhinya kebutuhan tersebut pihak hotel akan menyajikan hidangan makanan dan minuman dengan baik serta penuh kreasi dimana tamu akan merasa puas dalam menikmati makanan dan minuman di hotel dan *Food and Beverage Department* yang harus memberikan pelayanan itu. Yang mana tugas utama *Food and Beverage Department* sendiri adalah mengurus dan bertanggungjawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman untuk tamu.

Dalam menjalankan tugasnya, *Food and Beverage* dibagi menjadi dua bagian yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*, dan didalam *Food and Beverage Product* sendiri memiliki beberapa

section, salah satunya adalah *Kitchen Banquet*. Tugas *Kitchen Banquet* sendiri yaitu mengolah suatu bahan makanan menjadi sebuah hidangan yang disajikan kepada tamu dan dapat dinikmati oleh tamu. *Kitchen Banquet* sendiri memiliki peran penting karena berhubungan dengan kepuasan tamu terhadap makanan di hotel.

Dalam menyajikan suatu hidangan kepada tamu tentunya harus teliti dalam memilih kualitas bahan yang akan digunakan untuk membuat suatu hidangan. Selain itu, *Kitchen Banquet* juga harus bekerja dengan cepat agar tamu tidak menunggu hidangan terlalu lama. Akan tetapi harus memperhatikan ketelitian dan rasa agar hidangan yang dibuat tidak mengecewakan tamu dan tidak terjadi *complaint* dari tamu.

Maka dari itu, alasan penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan di hotel yaitu ingin mengetahui bagaimana cara agar dapat bekerja secara cepat di *Banquet Kitchen* dan tetap menjaga kualitas makanan supaya tamu tidak *complaint*.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara bekerja cepat dan tetap memperhatikan makanan di *Banquet Kitchen*?
2. Apa yang menjadi kendala seseorang tidak dapat bekerja dengan cepat di *Banquet Kitchen*?

C. Tujuan Praktek Lapangan

1. Untuk mengetahui teknik memasak dengan cepat dan tetap memperhatikan kualitas makanan.
2. Membentuk mental penulis dalam bekerja di *Banquet Kitchen* dan

memahami tentang manajemen waktu ketika memasak.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat untuk Mahasiswa

- a. Dapat menyiapkan diri agar mampu bertanggungjawab atas pekerjaan yang dilakukan.
- b. Menambah dan memperluas pengetahuan serta wawasan penulis tentang industry perhotelan.
- c. Dapat menjadikan mahasiswa lebih tanggap dan terampil dalam menghadapi pekerjaan di dunia perhotelan.

2. Manfaat untuk Hotel

- a. Hotel bisa mendapatkan tambahan tenaga operasional sehingga semua pekerjaan akan cepat terselesaikan.
- b. Dapat menjalin kerjasama yang baik dengan pihak kampus, sehingga dengan mudah mendapat tenaga bantuan saat membutuhkannya.

3. Manfaat untuk lembaga

- a. Dapat menjalin hubungan yang saling menguntungkan dari kedua belah pihak antara hotel dan kampus.
- b. Kampus bisa membandingkan semua pelajaran-pelajaran yang ada dengan kegiatan di hotel melalui laporan yang dibuat oleh para mahasiswa.