

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI PASTRY SECTION

THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA

Periode Agustus 2017 s/d Februari 2018



OLEH

NAMA : MUHAMMAD NAUFAL FEBRIAN

NIM : 115109055

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2018

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI PASTRY SECTION

The Phoenix Hotel Yogyakarta

Periode Agustus 2017 s/d Februari 2018

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Progam

**Diploma III Perhotelan
di STP AMPTA Yogyakarta**



OLEH

NAMA : MUHAMMAD NAUFAL FEBRIAN

NIM : 115109055

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2018

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI PASTRY SECTION

THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA

Periode Agustus 2017 s/d Februari 2018

OLEH

NAMA : MUHAMMAD NAUFAL FEBRIAN

NIM : 115109055

PRODI : D III PERHOTELAN

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.) (Drs. Santosa, MM)

NIDN.0516057102

NIDN.0519045901

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI PASTRY SECTION
THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA
Periode 28 Agustus 2017 s/d 28 Februari 2018**



OLEH

**NAMA : MUHAMMAD NAUFAL FEBRIAN
NIM : 115109055
JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)**

**Telah dipertahankan di depan penguji
dan dinyatakan LULUS
Pada tanggal 14 juli 2018
Penguji**

(Drs. Santosa, MM)

NIDN. 0519045901

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 The Phoenix Hotel dengan baik tanpa ada halangan yang berarti. Adapun tujuan dari penyusunan laporan ini adalah guna memenuhi sebagian persyaratan untuk menyelesaikan progam DIII perhotelan di Sekolah Tinggi 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. Bapak Drs, Santosa, M.M selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan selama Laporan Tugas Akhir Berlangsung
2. Bapak Hermawwan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.
3. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

4. Seluruh Dosen pengampu di STP AMPTA yang telah membantu kelancaran seluruh kegiatan penulis.
5. Bapak Marcel Jacquat selaku General Manager The Phoenix Hotel Yogyakarta yang telah memberi kesempatan penulis melaksanakan Praktek Kerja Lapangan.
6. Ibu Ni Made Widiyasari selaku Talent and Culture Manager di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
7. Bapak Rufadin selaku Executive Chef di The Phoenix Hotel Yogyakarta yang telah membimbing dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan.
8. Bapak Surat selaku Sous Chef di Pastry and Bakery section di The Phoenix Hotel Yogyakarta yang telah membimbing dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan
9. Seluruh Staf The Phoenix Hotel Yogyakarta yang telah memberi semangat dalam bekerja.
10. Keluarga besar yang telah mendukung saya secara moral maupun material dalam menyelesaikan studi di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
11. 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 diharapkan 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 (pastry section)*.

Yogyakarta, 28 Maret 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..... | 2 |
| D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan..... | 2 |

BAB II LANDASAN TEORI

| | |
|--|----|
| A. Hotel..... | 4 |
| 1. Pengertian Hotel..... | 4 |
| 2. Jenis Hotel..... | 6 |
| 3. Klasifikasi Hotel..... | 7 |
| B. Food and Beverage | 11 |
| 1. Gambaran Umum Food & Beverage Department..... | 11 |

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

| | |
|--|----|
| A. Gambaran UmumThe Phoenix Hotel Yogyakarta | 21 |
| 1. Sejarah dan Perkembangan Hotel | 21 |
| 2. Fasilitas di The Phoenix Hotel | 24 |
| B. GambaranUmum Food and Beverage Department..... | 29 |
| 1. Pengertian F & B Product Department | 29 |
| 2. Tugas dan tanggung jawab F & B Product Department . | 29 |
| 3. Struktur Organisasi F & B Department..... | 30 |
| C. Jadwal Kerja | 34 |
| D. Pelaksanaan Kerja Harian | 35 |
| E. Analisis Pelaksanaan Kerja..... | 36 |

BAB IV PENUTUP

| | |
|----------------------------|-----------|
| A. Kesimpulan | 39 |
| B. Saran | 39 |

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan persaingan bisnis di Indonesia adalah suatu fenomena yang sangat menarik untuk kita ketahui, terlebih dengan adanya globalisasi dalam bidang ekonomi yang semakin membuka peluang pengusaha asing turut berkompetisi dalam menjangkau konsumen lokal. Dampak globalisasi menyebabkan industri jasa yang terdiri dari berbagai macam industri seperti telekomunikasi, transportasi, perbankan, dan perhotelan berkembang dengan cepat.

Industri perhotelan adalah industri jasa yang memadukan antara produk dan layanan. Desain bangunan interior dan eksterior kamar hotel, restoran, dan fasilitas ataupun produk lainnya yang ada di Hotel. Dalam suatu hotel memiliki beberapa Departemen seperti Departemen *Front Office*, Departemen *Housekeeping*, Departemen *Food And Beverage*, Departemen *Accounting*, Departemen *Marketing*, *HRD* Departemen, *Engineering* Departemen, *Purchasing* Departemen, *Security* Departemen. Semua departemen di hotel tidak bisa berdiri sendiri oleh karena itu departemen di hotel harus saling bekerjasama dalam beroperasi. *Food and Beverage Department* merupakan salah satu departemen yang memberikan sebagian besar *Revenue* ke hotel. Dalam kegiatan operasional *Food and Beverage Department* dibagi menjadi 2 bagian yaitu *Food and*

Beverage Product dan *Food and Beverage Service*. Kedua bagian tersebut saling bergantung satu sama lain dan saling bekerja sama.

Food and beverage product departement terbagi menjadi beberapa *section*, salah satunya *pastry and bakery section*. *Section* tersebut bertugas dan bertanggung jawab dalam pembuatan dan penyediaan berbagai macam makanan penutup (*Dessert*), makanan pengiring (*Snack*), kue (*Cake*), dan roti (*Bread*). Penulis memilih *food and beverage product* yang lebih mengarah ke *pastry and bakery section* mulai dari bahan, peralatan, perlengkapan, dan pengolahan kue/roti.

B. Rumusan masalah

1. Bagaimana cara *trainee* mempelajari lebih dalam mengenai *product knowledge* di *pastry and bakery section* di *The Phoenix Hotel Yogyakarta*
2. Apa saja kendala yang dihadapi selama proses pembelajaran *product knowledge* di *The Phoenix Hotel Yogyakarta*.

C. Tujuan Praktek Lapangan

1. Untuk mengetahui lebih dalam tentang *product knowledge* yang ada di *pastry and bakery section* di *The Phoenix Hotel Yogyakarta*.
2. Untuk menerapkan ilmu teori yang sudah didapat di bangku kuliah dengan praktek kerja lapangan di Hotel.
3. Untuk melihat dan merasakan dunia kerja secara nyata / *real*.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. **Manfaat bagi Mahasiswa**

- a. Dengan mengikuti Praktek Kerja Lapangan, mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan *skill* dan *knowledge*-nya.
- b. Mampu melihat antara dunia kerja dan dunia pendidikan.
- c. Mampu mnggunakan kemampuan kerjanya untuk mendapatkan lapangan kerja setelah menyelesaikan pendidikannya.

2. **Manfaat untuk lembaga**

- a. Dapat menjalin hubungan yang saling menguntungkan dari kedua belah pihak antara hotel dan kampus.
- b. Dapat menumbuhkan kerja sama antar hotel

3. **Manfaat Bagi Hotel**

- a. Dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan, diharapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan sekolah.
- b. Dan sebagai wadah penyerapan karyawan dan tenaga kerja.