# LAPORAN TUGAS AKHIR

# FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

# DI PESONNA TUGU HOTEL YOGYAKARTA

**Periode : September 2018 s/d Maret 2019**

**OLEH :**


**NAMA : ANINDYA MURWANTIKA**

**NIM : 116109226**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN (D III)**


**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2019**

# LAPORAN TUGAS AKHIR

# FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

# DI SECTION KITCHEN

# DI PESONNA TUGU HOTEL YOGYAKARTA

**Periode : September 2018 s/d Maret 2019**

**Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan**

**Program Diploma III Perhotelan**

**di STP AMPTA Yogyakarta**

**OLEH :**


**NAMA : ANINDYA MURWANTIKA**

**NIM : 116109226**

**JURUSAN : PERHOTELAN (D III)**


## SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

## YOGYAKARTA

## 2019

# HALAMAN PENGESAHAN

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**

**DI PESONNA TUGU HOTEL YOGYAKARTA**

**Periode : September 2018-Maret 2019**

**OLEH**

**NAMA : ANINDYA MURWANTIKA**

**NIM : 116109226**

**JURUSAN : PERHOTELAN (D III)**

Telah Disetujui Oleh :

| Ketua Jurusan | Dosen Pembimbing |
|---|---|
| (Hermawan Prasetyanto. S.ST, MM) | (Saptin Dwi Setyo H. S.Pd, M.Pd) |
| NIDN. 0516057102 | NIDN. 052704870 |

**BERITA ACARA UJIAN**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**

**DI PESONNA TUGU HOTEL YOGYAKARTA**

**Periode : September 2018 - Februari 2019**

**OLEH :**

**NAMA : ANINDYA MURWANTIKA**

**NIM : 116109226**

**JURUSAN : PERHOTELAN (D III)**

**Telah dipertahankan didepan penguji dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal 2019**

**Penguji**

**( Saptin Dwi Setyo H. S.Pd, M.Pd )**

**NIDN. 0527048702**

**Mengetahui**

**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA**

**(Drs. Prihatno,MM**

**NIDN.0526125901**

# KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, yang telah memberikan rahmat serta karunia-Nya sehingga kita diberikan kesehatan, dan hanya karena ridho-Nya penulis dapat melaksanakan kegiatan praktek kerja lapangan dengan baik dan juga mendapat data – data maupun informasi – informasi untuk menyusun laporan sesuai dengan pedoman yang diberikan sehingga laporan ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu.

Laporan yang dibuat penulis ini menjelaskan tentang informasi yang telah didapatkan oleh penulis setelah melakukan praktek kerja industri di Pesonna Tugu Hotel Yogyakarta selama kurun waktu enam bulan. Laporan ini juga bertujuan untuk menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas dan dapat membantu para pembaca untuk mengetahui kegiatan – kegiatan yang dilakukan oleh penulis selama menjalankan praktek kerja industri di Pesonna Tugu Hotel Yogyakarta.

Selama proses penulisan laporan praktek kerja lapangan ini, penulis sempat mengalami beberapa hambatan maupun kesulitan yang terkadang membuat penulis berada dititik terlemah pada dirinya. Namun dengan adanya doa, restu dan dorongan dari orang tua yang tak pernah putus menjadikan penulis semangat untuk melanjutkan penulisan laporan praktek kerja lapangan ini. Untuk itu dengan segala bukti penulis memberikan penghargaan setinggi-tinggi dan ucapan trimakasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak dan Ibu tercinta. Dan penulis juga mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta
2. Bapak Drs. H. Santosa, MM selaku Pembimbing Akademik
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M selaku Ketua Jurusan Perhotelan
4. Ibu Saptin Dwi Setyo H. S.Pd, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir
5. Ibu Angela Ariani, S.H., M.M selaku Koordinator Training dan Humas
6. Bapak Achmad C. Daulay selaku *Executive Chef* Pesonna Tugu Hotel Yogyakarta
7. Bapak Ahimsa Bilha Padmaputra selaku *Sous Chef* Pesonna Tugu Hotel Yogyakarta

Penulis menyadari atas ketidak sempurnaan penyusunan laporan kegiatan PKL ini. Namun penulis tetap berharap laporan ini akan memberikan manfaan bagi para pembaca. Demi kemajuan penulis, penulis juga mengharapkan adanya masukan berupa kritik atau saran yang berguna.

Yogyakarta, 2019

Penulis

# DAFTAR ISI

**HALAMAN JUDUL** ..... i

**HALAMAN PENGESAHAN** ..... ii

**BERITA ACARA UJIAN** ..... iii

**KATA PENGANTAR** ..... iv

**DAFTAR ISI** ..... vi

**BAB I PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan ..... 1

B. Rumusan Masalah Praktek Kerja Lapangan ..... 3

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan ..... 3

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan ..... 3

1. Manfaat bagi Mahasiswa ..... 3

2. Manfaat bagi Akademik ..... 3

3. Manfaat bagi Perusahaan ..... 4

**BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

A. Gambaran Umum Hotel ..... 5

1. Pengertian Industri Hotel ..... 5

2. Kharakteristik Hotel ..... 8

3. Jenis Hotel ..... 9

B. Gambaran *Food and Beverage Department* ..... 15

**BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

A. Deskripsi Hotel Lokasi Praktek Kerja Lapangan ..... 27

B. Deskripsi *Departement* Tempat Praktek Kerja Lapangan ..... 38

C. *Job Description Obyek* Praktek Kerja Lapangan ..... 40

D. Jadwal Kerja ..... 43

E. Pelaksanaan Kerja Harian ..... 44

F. Analisis Pelaksanaan Kerja ..... 47

**BAB IV PENUTUP**

A. Kesimpulan ..... 56

B. Saran ..... 58

**DAFTAR PUSTAKA** ..... 59

**LAMPIRAN** ..... 60

# BAB I

# PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang Masalah

Di era global ini banyak negara semakin maju dari segi teknologi, industri perdagangan, industri jasa dan juga industri pariwisata. Dunia pariwisata mendapat apresiasi positif tersendiri sehingga memunculkan daya tarik tersendiri bagi banyak orang. Di masa ini banyak wilayah Kabupaten atau Kota Madya mengembangkan objek wisata daerah dan kota masing – masing sehingga semakin kuat persaingan yang ada. Dari penjabaran di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa semakin banyak tempat pariwisata bermunculan, maka semakin banyak pula kebutuhan akan jasa akomodasi dan restoran.

Hotel adalah salah satu contoh akomodasi, hotel tidak hanya menyediakan jasa penginapan saja akan tetapi jasa makan, minum dan jasa pelayanan. Dalam suatu hotel terdapat bagian - bagian yang saling terkait antara yang satu dengan yang lain misalkan : *Front Office*, *Housekeeping*, *Accaunting*, *Enginering*, *Food & Beverage. Food & Baverage* dibagi menjadi dua lagi yakni *Food Beverage Service* (FBS) dan *Food Beverage Product* (FBP) yang sangat berkaitan erat dan sangat mempengaruhi pendapatan hotel. *Food & Beverage Product* ialah seksi dimana secara khusus menangani

makanan, minuman dari penyimpanan bahan makanan, pengolahan, sampai pada penyajian makanan.

Pada saat semakin naiknya harga - harga pasar maka akan mempengaruhi harga penjualan sebuah produk makanan, dan sering kali terjadi dampak keracunan makanan. Hal itu dapat disebabkan oleh waktu dan cara penyimpanan bahan makanan yang tidak benar sehingga sebelum pengolahan bahan tersebut sudah terkontaminasi dan rusak, atau bisa disebabkan oleh faktor manusia yang belum bisa membedakan mana bahan yang layak digunakan atau tidak layak digunakan lagi.

Cara penyimpanan bahan makanan di *store kitchen* harus berhati – hati dan benar, mulai dari bahan mentah sampai menjadi makanan yang berkualitas dan bergizi. Cara penyimpanan sayur dan buah yang salah akan membuat *cost* pengeluaran lebih banyak, hal ini dikarenakan sayur dan buah yang cepat rusak dan busuk. Untuk itulah dari latar belakang tersebut penulis menjadikan “Prosedur Penyimpanan Sayur dan Buah Di Kitchen Pesonna Tugu Hotel Yogyakarta” sebagai judul tugas akhir.

## B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas munculah rumusan masalah seperti berikut:

Apa Prosedur Penyimpanan Sayur dan Buah Pesonna Tugu Hotel Yogyakarta?

## C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL)

Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan ini yaitu untuk mengetahui dan lebih memahami cara penyimpanan sayur dan buah agar makanan yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik di Kitchen Pesonna Tugu Hotel Yogyakarta.

## 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 langsung ke dunia kerja yang nyata.

d. Sebagai wadah untuk menjalin kerjasama yang baik antara lembaga pendidikan dengan pihak instansi yang terkait.

2. Manfaat Bagi Akademik

a. Dengan pelaksanaan praktek kerja lapangan, Fakultas mampu meningkatkan hubungan kemitrian dengan perusahaan.
b. Mampu mengembangkan program kemitraan lainnya, seperti pertukaran pakar.
c. Mempu merelevansikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan dunia kerja.

3. Manfaat bagi Perusahaan

a. Dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL), diharapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi.
b. Mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki mahasiswa peserta Praktek Kerja Lapangan (PKL), sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang Sumber Daya Manusia (SDM).
c. Dan sebagai wadah penyerapan karyawan atau tenaga kerja.