

# **LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

**DI *FOOD PRODUCT SECTION***

***HOTEL MERCURE NUSA DUA BALI***

**Periode : 01 Oktober 2018 s/d 01 April 2019**



**OLEH**

**NAMA : ARIF AGUS PRABOWO**

**NIM : 116109188**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN(DIII)**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2019**

# **LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

**DI *FOOD PRODUCT SECTION***

***HOTEL MERCURE NUSA DUA BALI***

**Periode: 01 oktober 2018 – 01 april 2019**

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



**OLEH**

**NAMA : ARIF AGUS PRABOWO**

**NIM : 116109188**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN(DIII)**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2019**

# HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DI FOOD PRODUCT SECTION  
HOTEL MERCURE NUSA DUA BALI  
Periode 01 oktober 2018- 01 april 2019**

**OLEH**

**NAMA : ARIF AGUS PRABOWO  
NIM : 116109188  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : PERHOTELAN(DIII)**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Jurusan**

**Dosen Pembimbing**

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

**(Drs.Prihatno,MM.)**

**NIDN .0516057102**

**NIDN .0526125901**

**BERITA ACARA UJIAN**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DI SECTION FOOD PRODUCT  
HOTEL MERCURE NUSA DUA BALI  
Periode: 01 oktober 2018- 01 april 2019**



**OLEH**

**NAMA : ARIF AGUS PRABOWO  
NIM : 116109188  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : DIII**

**Telah dipertahankan didepan penguji**

**Dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal**

**APRIL 2019**

**Penguji**

**(Drs.Prihatno,MM. )  
NIDN. 0526125901**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

**( Drs.Prihatno,M.M.)  
NIDN.0526125901**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, sehingga penulis dapat membuat dan menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan di Mercure Bali Nusa Dua dengan baik dan tepat waktu.

Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan menyelesaikan PKL (Praktek Kerja Lapangan) bagi para mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta.

Praktek kerja ini merupakan salah satu upaya dalam menjalin kerjasama yang baik dalam bidang pariwisata khususnya dalam bidang perhotelan. Dan kami harap praktek kerja ini akan memberi banyak manfaat bagi kami para mahasiswa maupun bagi pembaca.

Kemudian Penulis senantiasa mengucapkan terima kasih, kepada pihak-pihak yang telah membantu dan mewujudkan penyelesaian Laporan praktek kerja lapangan ini, diantaranya :

1. Bapak Drs. Prihatno,MM selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta sekaligus pembimbing saya untuk membantu menyelesaikan tugas akhir ini
2. Bapak Drs. H. Santosa, MM selaku Puket Bidang Akademik
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M selaku kajor perhotelan yang memberi saran -saran sewaktu PKL
4. Ibu Angela Ariani, S.H., M.M selaku Koordinator Training dan Humas yang selalu memberikan info mengenai tempat yang tersedia untuk training
5. Seluruh staff Hotel Mercure Bali Nusa Dua yang membimbing saya selama di sana serta memberikan ilmu yang bermanfaat untuk masa depan saya didunia perhotelan terkhususnya kitchen

6. Orang Tua dan Keluarga selaku penyemangat saya yang membuat saya semangat menjalani masa – masa PKL di mercure nusa dua bali
7. Teman-teman yang selalu membantu saya di tempat PKL dan memberikan kenyamanan selama PKL

Semoga laporan praktek kerja lapangan di Mercure Bali Nusa Dua berguna dan bermanfaat bagi pembaca. Penulis menyadari bahwa didalam laporan praktek kerja lapangan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk kesempurnaan laporan ini. Penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Aamiin

Yogyakarta 02 MEI 2019

Arif Agus Prabowo

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN COVER</b>	
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
<b>A. Latar Belakang Masalah .....</b>	<b>1</b>
<b>B. Rumusan Masalah.....</b>	<b>3</b>
<b>C. Tujuan Rumusan Masalah .....</b>	<b>3</b>
<b>D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....</b>	<b>4</b>
1. Manfaat Bagi Mahasiswa .....	4
2. Manfaat Bagi Perusahaan .....	4
3. Manfaat Bagi STP AMPTA .....	4
<b>BAB II KEPUSTAKAAN</b>	
<b>A. Gambaran Perusahaan Secara Umum .....</b>	<b>5</b>
<b>B. Gambaran Umum Departemen di Hotel .....</b>	<b>11</b>
<b>BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA</b>	
<b>A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL .....</b>	<b>32</b>
<b>B. Diskripsi Departemen Tempat PKL .....</b>	<b>43</b>
<b>C. Bagan Struktur Organisasi .....</b>	<b>49</b>
<b>D. Job Description.....</b>	<b>50</b>
<b>E. Jadwal Kerja .....</b>	<b>50</b>
<b>F. Analisis Dalam Praktek kerja lapangan .....</b>	<b>51</b>
<b>BAB IV PENUTUP</b>	
<b>A. Kesimpulan .....</b>	<b>52</b>
<b>B. SARAN .....</b>	<b>52</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pada awalnya hotel adalah sebuah rumah biasa yang disewakan untuk penginapan. Pada masa itu hotel tidak menyediakan makan dan minum bagi para tamunya. Pendapatan utama hotel semata-mata dari penyewaan kamar. Kemudian dalam perkembangannya, untuk meningkatkan pelayanan terhadap tamu, mulailah dipikirkan pelayanan makan dan minum dengan masih tanpa mengharapkan keuntungan dari sektor layanan ini. Bersama jalannya waktu, ternyata pelayanan makan dan minum suatu hotel merupakan salah satu daya tarik bagi para tamu yang datang menginap. Untuk menarik pengunjung lebih banyak lagi maka mulailah para pengelola hotel memikirkan pengembangan dari makan dan minum ini kemudian muncul coffee shop dan snack bar di banyak hotel. Lama kelamaan pelayanan makan dan minum ini ternyata dapat menjadi sumber penghasilan tambahan dan cukup mendatangkan keuntungan bagi hotel. Para pengelola hotel kemudian mulai memberi perhatian lebih terhadap sektor ini. Mulailah dipikirkan adanya sistem pengolahan makanan dan minuman yang ahli, cara pelayanan yang professional, dan tempat makanan serta minuman diolah. Pada masa inilah muncul yang namanya dapur (kitchen) di hotel.

Dapur hotel merupakan salah satu bagian hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi makanan. Dapur hotel memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel. Dapur hotel dibagi menjadi beberapa sub bagian yang mempunyai fungsi dan



tugas sesuai dengan jenis makanan yang harus disiapkan, seperti soup,vegetable,sauce,pastry,pantry dan butcher. Dalam mengolah makanan,seorang karyawan dapur atau juru masak harus mengerti tentang kesehatan dan kebersihan,pengetahuan memasak,standar resep,standar pelayanan penggunaan alat dapur dan hal lain tentang makanan. Dengan produksi makanan yang baik maka tamu akan tetap berlangganan pada hotel itu.

Untuk menjaga produk makanan tetap baik kita harus menjaga bahan . Makanan berkualitas bukanlah dinilai dari harganya yang mahal makanan yang berkualitas adalah makanan yang mengandung gizi seimbang (bergizi) dan tentunya mempunyai kandungan protein, karbohidrat, dan vitamin yang cukup bagi tubuh kita. Menurut para ahli zat gizi kita kenal ialah Menurut Almatier (2011) yang dikutip oleh Marmi mengatakan, zat gizi adalah ikatan kimia yang diperlukan oleh tubuh untuk melakukan fungsinya yaitu karbohidrat, lemak, dan protein berfungsi sebagai sumber energi atau penghasil energi yang bermanfaat untuk menggerakkan tubuh dan proses metabolisme di dalam tubuh,zat gizi yang berfungsi sebagai pembentuk sel-sel pada jaringan tubuh manusia dan memelihara jaringan tersebut, serta mengatur proses-proses kehidupan merupakan fungsi dari kelompok zat gizi seperti protein, lemak, mineral, vitamin dan air.<sup>4</sup> Hubungan antara nutrisi, fungsi mereka dalam tubuh, dan makanan penting yang memasoknya . Menjaga kualitas bahan juga tidak kalah penting untuk membuat hidangan tersebut agar tetap terjaga kualitasnya

Dalam pelaksanaannya terkadang hotel tidak dapat menjaga cita rasa tetap stabil dan tingkat kesehatan serta gizi yang ada didalam hidangan yang akan di sajikan kepada pelanggan. Sebagian hotel beranggapan menurunnya cita rasa serta nilai gizi yang ada didalam makanan diakibatkan dari berbagai permasalahan seperti sulitnya mendapatkan bahan - bahan berkualitas, harga yang tiba –tiba naik tinggi serta adanya pegawai yang bekerja tidak sesuai *SOP*. Dari latar belakang tersebut penulis tertarik melakukan analisis serta praktek kerja lapangan di Mercure Bali Nusa Dua

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana cara mempertahankan cita rasa makanan?
2. Bagaimana cara menjaga kesehatan dan gizi makanan?
3. Bagaimana cara mengatasi bahan yang sulit di dapat?

## **C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

1. Ingin mengetahui cara mempertahankan cita rasa makanan
2. Ingin mengetahui cara menjaga kesehatan dan gizi makanan
3. Ingin mengetahui cara mengatasi bahan sulit di dapat

## **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)**

1. Manfaat bagi Mahasiswa
  - a. Mahasiswa mendapatkan ilmu untuk menyelesaikan masalah yang timbul di bagian *food product*

## 2. Manfaat bagi Akademik

- a. Akademik mampu memahami seberapa besar kesiapan mahasiswa dalam bersaing di dalam dunia industri food and baverage product

## 3. Manfaat bagi Perusahaan

- a. Perusahaan dapat menyaring beberapa mahasiswa yang sudah Praktek Kerja Lapangan (PKL) di perusahaanya untuk dipilih beberapa mahasiswa yang berprestasi untuk menjadi pegawai di perusahaan tersebut