

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FORRIZ HOTEL YOGYAKARTA**  
**DEPARTEMEN FOOD & BEVERAGE PRODUCT**  
**PERIODE 01 DESEMBER 2018 – 30 MEI 2019**



**NAMA : ARIF MAULANA**  
**NIM : 114108990**  
**PRODI : DIII PERHOTELAN**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

**2019**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FORRIZ HOTEL YOGYAKARTA**  
**DEPARTEMEN FOOD & BEVERAGE PRODUCT**  
**PERIODE 01 DESEMBER 2018 – 30 MEI 2019**

**Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III**

**Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta**

**OLEH**

**NAMA : ARIF MAULANA**  
**NIM : 114108990**  
**PRODI : DIII PERHOTELAN**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

**2019**

# HALAMAN PENGESAHAN



## LAPORAN TUGAS AKHIR DI FORRIZ HOTEL YOGYAKARTA DEPARTEMEN FOOD & BEVERAGE PRODUCT Periode 01 Desember 2018 – 30 Mei 2019

OLEH

NAMA : ARIF MAULANA  
NIM : 114108990  
PRODI : DIII PERHOTELAN  
JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh

**Ketua Jurusan**

**Dosen Pembimbing**

**Hermawan Prasetyanto, M.M.**  
NIDN. 0516057102

**Budi Hermawan, Drs., M.M.**  
NIDN. 0523026601

**BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR  
DI FORRIZ HOTEL YOGYAKARTA  
DEPARTEMEN FOOD & BEVERAGE PRODUCT  
Periode 01 Desember 2018 – 30 Mei 2019**



**OLEH**

**NAMA : ARIF MAULANA  
NIM : 114108990  
PRODI : DIII PERHOTELAN  
JURUSAN : PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan didepan penguji dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal 15 Juli 2019**

**Penguji,**

**(Drs. Budi Hermawan, M.M.)  
NIDN. 0523026601**

**Mengetahui  
Ketua STP AMPTA**

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

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Tuhan yang Maha Esa, berkat rahmat dan karunianya penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir sebagai salah satu syarat kelulusan dalam jenjang perkuliahan DIII pada Program Studi Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Laporan Tugas Akhir ini disusun berdasarkan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di Forriz Hotel Yogyakarta yang berlangsung selama enam bulan terhitung mulai tanggal 01 Desember 2018 sampai dengan tanggal 30 Mei 2019 di bagian *Food and Beverage Product*. Laporan Tugas Akhir ini fokus dalam analisis *Standard Recipe* serta Prosedur Pengolahan Makanan di Forriz Hotel Yogyakarta. Penulis menyadari bahwa pembahasan dalam Tugas Akhir ini bukanlah perkara yang mudah. Oleh karena itu, penyusunan Laporan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak. Penulis menghaturkan rasa terimakasih secara tulus kepada:

1. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang selalu memberikan motivasi serta dukungan moral kepada seluruh mahasiswa untuk dapat menyelesaikan laporan tugas akhir.
2. Bapak Budi Hermawan, Drs., M.M. selaku pembimbing yang telah memberikan pengarahan dalam penyelesaian tugas akhir ini.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST., M.M. selaku ketua jurusan perhotelan yang telah banyak mendukung dan membantu proses perkuliahan mahasiswa/i perhotelan.

4. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M. selaku pembimbing akademik yang telah banyak meluangkan waktu untuk berkonsultasi dengan saran dan masukannya.
5. Staff Forriz Hotel terutama bagian *Food & Beverage Departement* yang telah membantu penulis dalam melaksanakan Praktek Kerja Lapangan terkhusus kepada Ex. Chef Bapak Sutardi yang telah banyak memberikan ilmu
6. Kedua orang tua serta keluarga yang selalu memberikan semangat, motivasi dan dukungan agar penulisan laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan.

Semoga penulisan Laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua terutama dalam kemajuan wawasan dan pemikiran terhadap industri perhotelan. Tak lupa penulis mengharapkan adanya kritik dan saran untuk perbaikan di masa mendatang.

Yogyakarta, 03 Juli 2019

Arif Maulana

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Laporan Tugas Akhir ini saya persembahkan kepada:

Kedua Orang Tua yang saya cintai serta semua orang yang saya sayangi. Terima kasih atas keikhlasan dan kemurahan hati serta doa yang selalu terucap, sehingga dapat menuntun saya sampai pada saat ini.

## DAFTAR ISI

### HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
BERITA ACARA UJIAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x

### BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan .....	3
D. Manfaat .....	3

### BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Hotel	
1. Pengertian Hotel .....	5
2. Klasifikasi Hotel Bintang .....	6



3. Departemen Dalam perhotelan .....	8
<b>B. Gambaran Umum <i>Food &amp; Beverage Department</i></b>	
1. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i> .....	11
2. Tugas <i>Food and Beverage Department</i> .....	13
3. Prosedur Pengolahan makanan .....	14
4. <i>Standard Recipe</i> .....	17
5. <i>Cooking Methods</i> .....	19
 <b>BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN</b>	
A. Latar Belakang Hotel Lokasi PKL .....	23
B. Deskripsi Departemen Tempat PKL .....	28
C. <i>Job Description</i> Obyek PKL .....	29
D. Jadwal Kerja atau <i>Shift</i> .....	30
E. Pelaksanaan Kerja .....	31
F. Analisis Pelaksanaan Kerja .....	32
1. Analisis <i>Standard Recipe</i> .....	32
2. Analisis Prosedur Pengolahan Makanan .....	36
 <b>BAB IV PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	42
B. Saran .....	43
 <b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	 44

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Standard Recipe Card.....	19
Gambar 3.1 Forriz Hotel Yogyakarta .....	23
Gambar 3.2 <i>Suite Room</i> .....	24
Gambar 3.3 <i>Superior Room</i> .....	25
Gambar 3.4 <i>Deluxe Room</i> .....	25
Gambar 3.5 <i>Forriz Suite Room</i> .....	26
Gambar 3.6 <i>Pawon Sari Restaurant</i> .....	27
Gambar 3.7 <i>Sendang Sari Swimming Pool</i> .....	27
Gambar 3.8 Struktur Organisasi <i>F&amp;B Department</i> .....	30

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1	Sertifikat Praktek Kerja Lapangan
Lampiran 2	Penilaian Praktek Kerja Lapangan
Lampiran 3	Lain-lain Yang Berkaitan

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Yogyakarta selain dikenal sebagai kota perjuangan, pusat kebudayaan dan Pendidikan juga dikenal dengan kekayaan pesona alam dan tradisi budaya Jawa yang masih kental. Hingga saat ini Yogyakarta masih tetap menjadi daerah tujuan wisata yang terkenal di Indonesia dan Mancanegara.

Daerah Istimewa Yogyakarta yang relatif aman dan nyaman dengan keramah-tamahan masyarakatnya menjadi daya tarik wisatawan untuk berkunjung. Tidak mengherankan jika setiap tahunnya jumlah kunjungan wisatawan baik wisatawan mancanegara (wisman) maupun wisatawan nusantara (wisnus) terus meningkat

Kebutuhan Akomodasi di Yogyakarta pun bertambah. Pertumbuhan dan persaingan Hotel di Yogyakarta semakin ketat. Tersaji dalam Ringkasan Data Statistik Pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta tahun 2017 menyebutkan bahwa jumlah Hotel Bintang di DIY yang bersertifikasi sebanyak 96 Hotel dengan jumlah kamar 9.224 serta jumlah Hotel Non Bintang di DIY sebanyak 589 Hotel dengan jumlah kamar sebanyak 10.376.

Pada awal perkembangannya usaha industri perhotelan hanya berorientasi pada penjualan jasa kamar saja sementara pelayanan makanan dan minuman hanya sebagai faktor pendukung saja. Akan tetapi seiring berjalannya waktu,

pelayanan makan dan minum pada suatu hotel telah menjadi daya tarik tersendiri bagi tamu untuk datang menginap. Pada akhirnya pelayanan makan dan minum sudah mampu menjadi sumber penghasilan tambahan yang menguntungkan.

Kualitas hotel dalam memberikan pelayanan jasa makan minum pun mengalami perkembangan. Pelaku bisnis perhotelan di Yogyakarta saling berinovasi menciptakan produk yang menarik tamu untuk menggunakan jasa penyediaan makan minum dalam skala kecil maupun skala besar seperti hidangan acara pernikahan, konvensi, seminar dan sebagainya.

Salah satu Hotel di Yogyakarta yang memanfaatkan peluang ini adalah Forriz Hotel. Tak hanya menyediakan menu variatif untuk tamu yang menginap, hotel bintang 4 ini menawarkan paket makan menarik seperti paket makan *Family Style*, Paket *Wedding*, Paket Ulang Tahun, Paket Arisan, Paket Buka Bersama hingga *Romantic Dinner*.

Perlu disoroti kemudian bahwa dalam penyediaan makan minum, prosedur pengolahan yang benar akan menghasilkan kualitas makanan yang baik serta rasa yang enak. Hal inilah yang menjadi poin utama bagi tamu untuk menikmati aktifitas makan minum di hotel.

Berdasarkan latar belakang tersebut, pada Laporan Tugas Akhir ini penulis tertarik untuk membahas terkait pengolahan makan minum di Forriz Hotel meliputi *Standar Recipe* serta Prosedur Pengolahan makanan yang digunakan dalam penyediaan jasa makan minum.

## **B. Rumusan Masalah**

Pada Laporan Tugas Akhir ini penulis merumuskan pembahasan pada:

1. Analisis *Standard Recipe* di Forriz Hotel Yogyakarta
2. Analisis Prosedur Pengolahan Makanan di Forriz Hotel Yogyakarta

## **C. Tujuan**

Sesuai rumusan masalah, laporan tugas akhir ini dibuat dengan tujuan

1. Untuk memenuhi salah satu syarat akademis dalam menyelesaikan Diploma III Program Studi Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
2. Sebagai perbandingan antara teori-teori yang diperoleh di perkuliahan dengan kondisi yang ditemui di lapangan
3. Menambah wawasan penulis dan pembaca di bidang operasional hotel khususnya bagian *Food & Beverage Department*.

## **D. Manfaat**

Manfaat yang akan diperoleh dari pembahasan ini antara lain:

1. Manfaat Teoritis

Sebagai bahan acuan dan bermanfaat bagi pembaca dan kalangan masyarakat umum sebagai pandangan dalam lingkungan kerja di hotel khususnya dibagian *Food and Beverage Department*

## 2. Manfaat Praktis

### a. Hotelier

Sebagai bahan pertimbangan dalam pemecahan masalah yang dihadapi saat bekerja khususnya di *Food and Beverage Department*

### b. Penulis

Sebagai tambahan wawasan untuk penulis di dunia kerja serta sebagai syarat untuk dapat menempuh ujian akhir.