

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI KITCHEN

PESONNA HOTEL TUGU YOGYAKARTA

Periode : 17 September, 2018 s/d 21 Maret, 2019



OLEH

NAMA : ARMI WINDA PRATIWI

NIM : 116109189

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (DIII)

KELAS : A

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI KITCHEN

PESONNA HOTEL TUGU YOGYAKARTA

Periode 17 September, 2018 s/d 21 Maret, 2019

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III

Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta



OLEH

NAMA : ARMI WINDA PRATIWI

NIM : 116109189

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI KITCHEN

PESONNA HOTEL TUGU YOGYAKARTA

Periode 17 September, 2018 s/d 21 Maret, 2019

OLEH

NAMA : ARMI WINDA PRATIWI

NIM : 116109189

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (DIII)

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Drs. Santosa,. M.M)

NIDN . 0516057102

NIDN . 0519045901

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGANDI KITCHEN

**PESONNA HOTEL TUGU YOGYAKARTA
Periode 17 September, 2018 s/d 21 Maret, 2019**



OLEH

**NAMA : ARMI WINDA PRATIWI
NIM : 116109189
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (DIII)**

**Telah dipertahankan didepan penguji
Dan dinyatakan LULUS
Pada tanggal 4 Mei 2019**

Penguji

(Drs. Santosa, MM)

NIDN. 0519045901

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN. 05261259

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, yang telah memberikan rahmat serta karunia-Nya sehingga penulis 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 disusun penulis ini menjelaskan tentang informasi yang telah didapatkan oleh penulis setelah melakukan praktek kerja industri di Pesonna Hotel Tugu 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 Hotel Tugu Yogyakarta.

Penulis senantiasa ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak – pihak yang telah membantu dalam mewujudkan laporan yang telah diperintahkan, pihak – pihak yang bersangkutan adalah :

1. Bapak Drs. Santosa, M.M selaku dosen pembimbing di STP AMPTA Yogyakarta yang selalu memberikan dorongan, dan memberikan pengarahan dalam penyusunan laporan yang baik dan benar.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M, sebagai Ketua Jurusan Perhotelann STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan nasehat dan motivasi dalam penyusunan laporan.

3. Bapak Drs. Prihatno, M.M , selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan bagi penulis untuk bergabung menjadi salah satu mahasiswi di STP AMPTA Yogyakarta.
4. Ibu Dr. Hj. Saryani, M.Si, sebagai dosen pembimbing akademik yang telah membimbing dan selalu memberi masukan kepada penulis dari awal semester hingga sekarang.
5. Ibu Angela Ariani, S.H., M.M , selaku Koordinator Training dan Humas yang telah memberikan kesempatan besar bagi penulis untuk dapat mengikuti praktek kerja lapangan sehingga penulis mendapatkan pengalaman yang sangat berharga.
6. Bapak Tommy A. Kartika selaku *General Manajer* di Pesonna Hotel Yogyakarta yang telah menerima penulis untuk mengikuti training di Pesonna Hotel Tugu Yogyakarta.
7. Bapak Ahimsa Bilha selaku *Sour Chef* di Pesonna Hotel Tugu Yogyakarta yang telah menerima penulis untuk mengikuti training di *food and beverage departement product* dan memberikan ilmu dan pengalaman yang sangat berharga.
8. Bapak Arby Asrofie selaku *Human Resources Manager* di Pesonna Hotel Tugu Yogyakarta yang telah menerima penulis untuk mengikuti training di Pesonna Hotel Tugu Yogyakarta dan selalu memberikan arahan agar lebih disiplin, menjaga tata krama dan penampilan.

9. Seluruh staff pimpinan dan karyawan di Pesonna Hotel Tugu Yogyakarta yang telah bersedia menerima, memberikan ilmu dan membimbing penulis selama melaksanakan on the job training.
10. Ibu, kakak, dan keluarga besar yang memberikan doa dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan praktek kerja lapangan maupun laporan tugas akhir dengan baik.
11. Teman – teman yang telah memberikan semangat dan membantu dalam proses penulisan Laporan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna, masih banyak terdapat kekurangan maupun kesalahan dalam penyusunan, maka dari itu penulis mengharapkan saran beserta kritik.

Demikian yang dapat penulis sampaikan dalam kata pengantar ini. Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih semoga laporan ini bermanfaat bagi kita semua.

Yogyakarta , 7 Mei 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
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 (PKL)	4
1. Manfaat bagi Mahasiswa	4
2. Manfaat bagi Akademik	4
3. Manfaat bagi Perusahaan	4
BAB II. KEPUSTAKAAN	
A. Gambaran Umum Hotel.....	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Karakteristik Hotel	7
3. Jenis Hotel	8
B. Gambaran <i>Food and Beverage Department</i>	15
BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	
A. Deskripsi Hotel Lokasi Praktek Kerja Lapangan.....	28
B. Deskripsi <i>Department</i> Tempat Praktek Kerja Lapangan	40
C. <i>Job Description Obyek</i> Praktek Kerja Lapangan	42
D. Jadwal Kerja	44
E. Pelaksanaan Kerja Harian	46
F. Analisis Pelaksanaan Kerja	47
BAB IV. PENUTUP	
A. Kesimpulan	51
B. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	53
DAFTAR LAMPIRAN	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 : Perlengkapan dapur (<i>kitchen equipment</i>)	26
Gambar 2 : Peralatan dapur (<i>kitchen utensil</i>)	27
Gambar 3 : Pesonna Hotel Tugu Yogyakarta	28
Gambar 4 : Lokasi Pesonna Tugu hotel Yogyakarta	29
Gambar 5 : Deluxe Twin Room Pesonna Hotel Tugu Yogyakarta	31
Gambar 6: Deluxe Double Room Pesonna Hotel Tugu Yogyakarta	31
Gambar 7 : Deluxe Panorama Twin Room Pesonna Hotel Tugu Yogyakarta	32
Gambar 8 : Deluxe Panorama Double Room Pesonna Hotel Tugu Yogyakarta	32
Gambar 9 : Pesonna Suite Room Pesonna Hotel Tugu Yogyakarta	33
Gambar 10 : Saphire <i>Meeting Room</i> Pesonna Hotel Tugu Yogyakarta.....	34
Gambar 11 : Diamond <i>Meeting Room</i> Pesonna Hotel Tugu Yogyakarta	35
Gambar 12 : <i>Restaurant</i> Pesonna Hotel Tugu Yogyakarta	36
Gambar 13 : Kolam Renang Pesonna Hotel Tugu Yogyakarta	37
Gambar 14 : Struktur Organisasi <i>Head Of Department</i> Pesonna Tugu Hotel Yogyakarta	37
Gambar 15 : Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product Department</i> Pesonna Hotel Tugu Yogyakarta.....	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1: Klasifikasi Ragam Jenis Kamar Pesonna Tugu Hotel Yogyakarta.....	30
Tabel 2: Klasifikasi Ragam Jenis <i>Meeting Room</i> Pesonna Tugu Hotel Yogyakarta	34

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata adalah suatu kegiatan yang secara langsung menyentuh dan melibatkan masyarakat, sehingga membawa berbagai manfaat terhadap masyarakat setempat dan sekitarnya. Bahkan pariwisata dikatakan mempunyai energi dobrak yang luar biasa, yang mampu membuat masyarakat setempat mengalami metamorphose dalam berbagai aspeknya. Pariwisata mempunyai banyak manfaat bagi masyarakat bahkan bagi Negara sekalipun, manfaat pariwisata dapat dilihat dari berbagai aspek atau segi yaitu manfaat pariwisata dari segi ekonomi, sosial budaya, lingkungan hidup, nilai pergaulan dan ilmu pengetahuan, serta peluang dan kesempatan kerja.

Hotel merupakan suatu akomodasi berupa penginapan yang disediakan untuk para wisatawan untuk dapat menginap. Hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan serta menyediakan jasa pelayanan, penginapan, makanan, minuman, dan fasilitas lainnya bagi umum yang dikelola secara professional, komersil, dan memenuhi ketentuan yang telah ditentukan. Keberhasilan sebuah hotel dalam mengoperasikannya banyak ditentukan oleh tenaga pelaksana (karyawan). Hal ini di sebabkan oleh karena

pelayanan yang di berikan oleh mereka akan menentukan kualitas hotel tersebut.

Makan dan minum adalah kegiatan yang tidak ada henti-hentinya, manusia membutuhkan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan tubuhnya demi kelangsungan hidupnya. Pada masa sekarang sangat mudah sekali untuk memperoleh makanan dan minuman itu karena, banyak jasa boga menyediakan berbagai macam makanan dan minuman termasuk diantaranya hotel. *Food and beverage* adalah bagian yang sangat penting terutama di dalam hotel, dimana selain tamu menginap, tamu juga memerlukan makanan dan minuman. Selain itu *food and beverage* juga dapat meningkatkan pendapatan hotel, dimana *food and beverage* juga merupakan sarana yang mutlak harus disediakan hotel untuk dapat dikategorikan ke dalam hotel berbintang. Bagian tata hidangan makanan dan minuman mempunyai fungsi yang sangat penting dalam sebuah hotel. *Food and beverage* merupakan salah satu *department* yang memegang peranan penting dalam operasional suatu hotel, hal ini di karenakan *food and beverage department* yang menyediakan segala kebutuhan makanan maupun minuman yang di sajikan di hotel, baik untuk *breakfast* (makan pagi), *lunch* (makan siang), *dinner* (makan malam), serta segala macam produk hidangan makanan dan minuman bagi tamu yang menginap atau tamu dari luar hotel.

Food and beverage department menyediakan berbagai pengolahan makanan khususnya di *food and beverage product* yang lebih dikenal

dengan istilah *kitchen*. Yang terdiri dari beberapa bagian yaitu *hot kitchen*, *cold kitchen*, *butcher*, *pastry* dan juga *steward*. Yang melakukan pekerjaan setiap harinya dalam mengolah makanan, serta *personal hygiene* juga mengikuti *standart* pekerjaan yang telah ditetapkan. Masakan dan makanan yang berkualitas yang diolah oleh petugas masak atau *cook* dapat mempengaruhi cita rasa suatu makanan, apabila tidak mengikuti prosedur penyajian makanan dan mengabaikan *hygiene* dan *sanitasi* serta prosedur kerja, hal ini dapat menimbulkan image negatif pada citra hotel tersebut. Karena baik dan buruknya suatu hotel ditentukan dari mutu dan kualitas terhadap makanan yang disajikan ketamu.

Untuk memperoleh hal-hal tersebut diatas maka di perlukan sumber daya manusia yang disiplin, terampil, berkualitas, dan diharapkan dapat berperan aktif dalam menaikan taraf hotel, khususnya dalam bidang *culinary*.

B. Rumusan Masalah

1. Apa saja syarat untuk memenuhi penyajian makanan yang akan disajikan?
2. Apa yang harus diperhatikan ketika makanan akan disajikan kepada tamu?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Ingin mengetahui syarat untuk memenuhi penyajian makanan
2. Ingin mengetahui hal apa yang harus diperhatikan dalam penyajian makanan

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Dapat meningkatkan kemampuan *Hard Skill* dan *soft skill*nya.
 - b. Mampu melihat hubungan antara dunia kerja dan dunia pendidikan.
 - c. Mampu menggunakan pengalaman kerjanya untuk mendapatkan kesempatan kerja yang diinginkan setelah menyelesaikan kuliahnya
2. Manfaat bagi Akademik
 - a. Mampu merelevansikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan dunia kerja.
 - b. Kampus mampu meningkatkan hubungan kemitrian dengan perusahaan.
3. Manfaat bagi Perusahaan
 - a. 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).
 - b. Dan sebagai wadah penyerapan karyawan atau tenaga kerja.