

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT**  
**AMANJIWO LUXURY HOTEL & RESORT**  
**Periode : 3 September 2018 s.d. 3 Maret 2019**



**OLEH**

**NAMA : ATIKA PRAYUSWI**  
**NIM : 116109228**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : PERHOTELAN ( DIII )**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
**2019**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT**  
**AMANJIWO LUXURY HOTEL & RESORT**  
**Periode : 3 September 2018 s.d. 3 Maret 2019**

**Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan**  
**Program Diploma III Perhotelan di**  
**STP AMPTA YOGYAKARTA**



**OLEH**

**NAMA : ATIKA PRAYUSWI**  
**NIM : 116109228**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : PERHOTELAN ( DIII )**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
**2019**

## HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT**  
**AMANJIWO LUXURY HOTEL & RESORT**  
**Periode : 3 September 2018 s.d. 3 Maret 2019**

**OLEH**

**NAMA : ATIKA PRAYUSWI**  
**NIM : 116109228**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : PERHOTELAN (D III)**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Jurusan**

**Dosen Pembimbing**

**(Hermawan P, S.Sos, S.ST., M.M.)**  
**NIDN. 0516057102**

**(Arif Dwi Saputra, S.S., M.M.)**  
**NIDN. 0525047001**

**BERITA ACARA UJIAN**

**LAPORAN TUGAS AKHIR  
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT  
AMANJIWO LUXURY HOTEL & RESORT  
Periode : 3 September 2018 s.d. 3 Maret 2019**



**OLEH**  
**NAMA : ATIKA PRAYUSWI**  
**NIM : 116109228**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : PERHOTELAN (D III)**

**Telah dipertahankan di depan penguji  
dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal  
18 April 2019**

**Penguji**

**(Arif Dwi Saputra, S.S., M.M.)  
NIDN. 0525047001**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

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

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir dengan judul “Laporan Praktek Kerja Lapangan di Kitchen Amanjiwo Luxury Hotel & Resort” dengan waktu yang sudah ditentukan. Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat lulus Program Diploma III Jurusan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Kemudian pada kesempatan ini perkenankanlah penulis untuk menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada yang terhormat:

1. Bapak Arif Dwi Saputra, S.S., M.M. Selaku dosen pembimbing yang mengarahkan cara penyusunan dan penulisan proposal tugas akhir ini dengan baik.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST, M.M Selaku ketua jurusan perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Drs. Prihatno, MM. Selaku ketua yayasan STP AMPTA Yogyakarta.
4. Ibu Angela Ariani, SH. M.M. Selaku *training coordinator* STP AMPTA Yogyakarta.

Penulis merasa tidak mampu membalas jasa yang begitu besar. Hanya doa yang penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, semoga Tuhan membalas

kebaikan Bapak/Ibu dan teman-teman sekalian. Dalam menyusun Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pembaca. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak serta dapat dipergunakan sebagai pengetahuan yang menambah wawasan, khususnya di bidang *Food and Beverage Product*.

Yogyakarta, 12 Maret 2019

Penulis

## 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>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
<b>A. Latar Belakang Masalah.....</b>	<b>1</b>
<b>B. Rumusan Masalah.....</b>	<b>2</b>
<b>C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan .....</b>	<b>3</b>
<b>D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL) .....</b>	<b>3</b>
<b>BAB II. KEPUSTAKAAN</b>	
<b>A. Gambaran Umum Perusahaan / Hotel.....</b>	<b>5</b>
<b>1. Pengertian Industri Perhotelan .....</b>	<b>5</b>
<b>2. Karakteristik Hotel .....</b>	<b>6</b>
<b>3. Jenis Hotel.....</b>	<b>6</b>
<b>B. Gambaran Umum Departmen di Hotel .....</b>	<b>9</b>

1. Pengertian <i>Food &amp; Beverage Product Department</i> .....	9
2. <i>Kitchen Section</i> .....	10
3. <i>Pastry Section</i> .....	13
<b>BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA</b>	
A. Deskripsi Hotel Lokasi Praktek Kera .....	25
B. Deskripsi Departemen Tempat Praktek Kerja	
Lapangan .....	34
C. Job Discription Obyek Praktek Kerja Lapangan.....	37
D. Jadwal Kerja .....	43
E. Pelaksanaan Kerja Harian.....	44
F. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	47
<b>BAB IV. PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan	
B. Saran	

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**



## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jadwal Kerja.....	34
-----------------------------	----

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi <i>F&amp;B Department</i> .....	22
Gambar 3.1 Area Kerja Western.....	34
Gambar 3.2 Area Kerja Cold Kitchen.....	35
Gambar 3.3 Area Kerja Pool Club .....	37
Gambar 3.4 Area Kerja Kantin .....	37
Gambar 3.5 Organization Chart .....	38

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Fotocopy surat pengantar *On the Job Training*
- Lampiran 2 : Fotocopy sertifikat *On the Job Training*
- Lampiran 3 : Fotocopy nilai *On the Job Training*
- Lampiran 4 : Fotocopy nilai laporan *On the Job Training*
- Lampiran 5 : Fotocopy surat keterangan bebas *On the Job Training*

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan**

*Food & beverage department* merupakan salah satu departemen yang ada di hotel dan bertujuan untuk mendapatkan keuntungan bagi hotel yang dikelola secara komersial. *Food & beverage department* dibagi menjadi dua bagian, yaitu *food & beverage service* dan *food & beverage product*. Keduanya memiliki tujuan yakni melayani dan menyediakan makanan serta minuman kepada tamu.

Menurut Sulastiyono (2011:65) bagian makanan dan minuman merupakan salah satu bagian yang terdapat di hotel yang mempunyai fungsi melaksanakan penjualan makanan dan minuman. Sekalipun melakukan fungsi menjual makanan dan minuman, tetapi dibalik itu semuanya terdapat kegiatan-kegiatan yang sangat kompleks. Kegiatan itu adalah melaksanakan usaha pengembangan produk makanan dan minuman, merencanakan kegiatan-kegiatan yang dapat menarik tamu untuk makan dan minum di restoran hotel, melakukan pembelian bahan-bahan makanan dan minuman, penyimpanan bahan-bahan makanan dan minuman, melakukan pengolahan, penyajian makanan dan minuman serta perhitungan produk.

Hotel Amanjiwo adalah salah satu hotel yang digunakan oleh mahasiswa jurusan perhotelan sebagai tempat praktek industri mata kuliah Praktek Kerja Lapangan. Hotel Amanjiwo dipilih karena bisa menerima mahasiswa praktek kerja lapangan selama enam bulan. Selama melaksanakan

praktek kerja lapangan, mahasiswa ditempatkan di *Food & Beverage Department*, karena merupakan departemen yang relevan dengan program studi perhotelan. *F & B* produksi di bagian *main kitchen* adalah tempat melaksanakan Praktek Kerja Lapangan. Selama melaksanakan praktek kerja lapangan hotel ini banyak menyelenggarakan *event*, hal ini memberi inspirasi kepada mahasiswa untuk membuat produk yang baru. Selain itu juga banyak pelajaran yang didapatkan, diantaranya mengetahui cara bagaimana memilih peralatan agar produk tidak gagal, mengetahui perencanaan mulai dari penyusunan menu dan pengadaan bahan sampai proses pengoorganisasian tim kerja untuk tujuan dalam berhasil menyelesaikan event.

Adapun kendala yang timbul yakni, adanya faktor konflik antar sumber daya. Maka tidak jarang di *main kitchen* sering terjadi kesalahpahaman antar karyawan saat proses produksi. Maka dari itu, diperlukan adanya kerjasama di *main kitchen* agar mampu berkoordinasi dengan baik. Selain itu, sering juga terjadi kesalahan dalam penggunaan alat atau metode pembuatan makanan sehingga produk yang dibuat gagal. Hal ini, kerja sama tim sangat diperlukan. Serta kurangnya tempat penyimpanan bahan makanan yang diawetkan, seperti ikan yang di-*frozen*.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat dirumuskan suatu permasalahan yaitu :

1. Bagaimana cara menghindari kesalahpahaman antar SDM di *pastry section* Hotel Amanjiwo?
2. Bagaimana cara mengetahui penggunaan alat atau pemilihan alat agar tidak terjadi kegagalan produk?
3. Apa solusi yang tepat untuk mengatasi minimnya tempat penyimpanan bahan makanan?

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

1. Ingin mengetahui cara menghindari kesalahpahaman antar SDM di *pastry section* Hotel Amanjiwo
2. Untuk menegetahui penggunaan alat agar mampu menghasilkan produk *pastry* yang baik.
3. Untuk mengetahui cara penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar.

### **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan**

1. Manfaat bagi mahasiswa
  - a. Mampu melaksanakan disiplin kerja, bertanggung jawab, mampu bekerja sama dan professional.
  - b. Mendapatkan pengalaman baru
  - c. Menerapkan pengalaman praktek kerja lapangan di hotel untuk membuka usaha sendiri.
2. Manfaat Bagi Akademik

- a. Menjalinkan kerjasama dengan industry sebagai tempat belajar mahasiswa dan dapat sebagai promosi STP AMPTA.
  - b. Membuka peluang kerja baru bagi mahasiswa di dunia industry.
3. Manfaat bagi perusahaan
- a. Membantu pihak hotel dalam operasional dengan menekan menekan biaya tenaga kerja bagi perusahaan.
  - b. Sebagai sumber informasi untuk merekrut tenaga kerja di masa mendatang.