LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI KITCHEN SECTION
MERCURE NUSA DUA BALI

Periode : Oktober, 2018 s/d April, 2019

OLEH :

NAMA	**: Bambang Wijanarko**
NIM	**: 116109151**
JURUSAN	**: Perhotelan**
PRODI	**: Perhotelan**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2019

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI KITCHEN SECTION
MERCURE NUSA DUA BALI

Periode : Oktober, 2018 s/d April, 2019

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

OLEH

NAMA : Bambang Wijanarko
NIM : 116109151
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : Perhotelan

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2019

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

MERCURE NUSA DUA BALI

FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMENT

Periode: Oktober, 2018 s/d April, 2019

OLEH

NAMA	**: Bambang Wijanarko**
NIM	**: 116109151**
JURUSAN	**: Perhotelan**
PRODI	**: Perhotelan**

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan	**Dosen Pembimbing**
(HermawanPrasetyanto,S.ST., M.M.)	**(Agus Wibowo SBS,S.Sos,S.ST,.M.M)**
NIDN . 0516057102	**NIDN . 0502076701**

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMENT

MERCURE NUSA DUA BALI

Periode : Oktober, 2018 s/d April, 2019

OLEH

NAMA	**: Bambang Wijanarko**
NIM	**: 116109151**
JURUSAN	**: Perhotelan**
PRODI	**: Perhotelan (DIII)**

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 18 Juli 2018

Penguji

(Agus Wibowo SBS,S.Sos,S.ST,.MM)

NIDN. 0502076701

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

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

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur kehadirat Allah SWT. Serta sholawat dan salam kepada junjungan kita, Nabi Muhammad SAW., karena rahmat dan petunjuk_Nya kami diberikan kelancaran dalam penyusunan laporan penelitian atau tugas akhir yang berjudul : “ Pengaruh Cara Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Produk Makanan di kitchen Mercure Nusa Dua Bali“.

Semoga dengan laporan tugas akhir ini dapat membantu bagaimana cara melayani tamu dihotel dengan baik dan dapat menghasilkan kepuasan bagi tamu yang berkunjung di hotel.

Demikian laporan tugas akhir saya dan masih banyak kekurangan dalam laporan ini. Sehingga kritik dan saran sangat berguna untuk menyempurnakan laporan tugas akhir ini. Semoga dapat memberi inspirasi dan pengetahuan bagi pembaca.Oleh karena itu dengan penuh rasa tulus saya mengucapkan rasa terimakasihyang sebanyak-banyaknya kepada semua pihak-pihak yang terlibat didalam penulisan laporan ini :

1. Kepada Tuhan Yang Maha Esa,yang telah memberikan karunianya yang besar sehingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
2. Kepada Bapak Agus Wibowo SBS,S.Sos,S,ST,.M.M selaku dosen pembimbing yang selalu bijaksana dalam membimbing saya dan bersedia memberikan waktu selama bimbingan penulisan laporan ini saya buat.
3. Kepada Dosen Pembimbing Akademik Ibu Enny Mulyantari,yang dari awal semester saya hingga sekarang telah membantu saya dalam proses

kuliah maupun hal-hal umumlain yang tidak berhenti memberi saran kepada saya.

4. Bapak Drs.Prihatno, M.M. selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek kerja Lapangan.
5. Bapak Hermawan Prasetyanto, Sos, S.ST,. M.M selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan sehingga Laporan Praktek Kerja Lapangan ini berjalan dengan lancar.
6. Kepada Chef Ketut Ariawan selaku Executive chef di Mercure Bali Nusa Dua yang telah memperbolehkan saya untuk melakukan training di Mercure Nusa Dua Bali.

Yogyakarta, 25 April 2019

Penulis,

(Bambang Wijanarko)

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER i

HALAMAN JUDUL ii

HALAMAN PENGESAHAN iii

BERITA ACARA UJIAN iv

KATA PENGANTAR v

DAFTAR ISI vii

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang PKL 1

B. Rumusan Masalah. 2

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan 3

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL) 3

BAB II. KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Perusahaan/hotel 5

1. Pengertian Industri Perhotelan 5

2. Karakteristik Hotel 11

3. Tipe-Tipe/jenis-jenis Hotel 12

B. Gambaran Umum Deparement di Hotel 15

BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL 20

B. Bagan Struktur Organisasi 29

C. Hubungan Kerja Antara F&B dengan Departemen Yang Lain.....32

D. Jadwal Kerja 36

E. Pelaksanaan Pekerjaan 37

F. Analisis Pelaksanaa Kerja 38

BAB IV. PENUTUP

A.Kesimpulan 40

B.Saran 41

DAFTAR PUSTAKA 42

LAMPIRAN.

1.Surat Pengantar PKL (Wajib)

2.Sertifikat PKL/Surat Keterangan telah Mengikuti PKL dari Hotel

3.Sertifikat Kopentesi/Surat KeteranganUji Kompetensi dari LPM..

4.Lain-lain yang berkaitan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang PKL

Di era global ini banyak negara semakin maju dari segi teknologi, industri perdagangan, industri jasa dan pariwisata. Dunia pariwisata mendapat apresiasi positif tersendiri sehingga memunculkan daya tarik tersendiri bagi banyak orang.Dimasa ini banyak wilayah kabupaten atau kota madya mengembangkan obyek 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 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 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.

Mercure Nusa Dua Bali adalah salah satu *Four Star* Hotel di Nusa Dua Bali yang memiliki departemen *food and beverage product*.Sehingga terdapat bahan-bahan makanan.Cara penyimpanan bahan makanan di 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.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis merumuskan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan ini. Adapun rumusan masalah laporan ini adalah:

1. Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan yang benar?
2. Apa pengaruh cara penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas bahan makanan?
3. Apa saja kendala-kendala dalam penyimpanan bahan makanan?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Untuk mengetahui berbagai macam menu makanan yang ada dalam berbagai di kitchen section Mercure Nusa Dua Bali
2. Untuk mengetahui cara yang tepat dalam menciptakan cita rasa sesuai dengan bahan dan produk yang digunakan.
3. Untuk mengetahui berbagai faktor-faktor yang harus diperhatikan dalam membuat makanan/hidangan agar mendapatkan hasil yang maksimal.

D. Manfaat Praktek Kerja Langsung

1. Bagi Mahasiswa

   Laporan ini diharapkan menjadi referensi / bahan bacaan tentang Food Product bagi mahasiswa yang akan praktek / On The Job Training di dunia perhotelan khususnya di departemen Food & Beverage Product.

2. Bagi Akademi

   a. Semoga laporan ini menjadi bukti bagi Sekolah Tinggi Pariwisata "AMPTA" Yogyakarta yang telah mendidik mahasiswa sampai lulus. Dan sebagai koleksi perpustakaan atau bahan bacaan bagi mahasiswa.
   b. Mampu merelevansikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan kerja.

3. Bagi Hotel

   a. Dengan pelaksaan 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).