

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
SAHID JAYA HOTEL AND CONVENTION YOGYAKARTA

Periode Oktober2017 s/dApril2018



OLEH

NAMA : EVAN RAKA MUFTI IDRIS

NIM : 115109082

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI :PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
SAHID JAYA HOTEL AND CONVENTION YOGYAKARTA

Periode Oktober2017 s/d April2018

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



OLEH

NAMA : EVAN RAKA MUFTI IDRIS

NIM : 115109082

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2019

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT SAHID JAYA HOTEL AND COVENTION YOGYAKARTA

Periode Oktober 2017 s/d April 2018

OLEH

NAMA : EVAN RAKA MUFTI IDRIS

NIM : 115109082

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S.ST, S.Sos, M.MPar) (Drs Prihatno, MM)

NIDN.0516057102

NIDN.0526125901

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT SAHID JAYA
HOTEL & CONVENTION YOGYAKARTA
Periode Oktober 2017 s/d April 2018**



OLEH

**NAMA : EVAN RAKA MUFTI IDRIS
NIM : 115109082
PRODI : PERHOTELAN
JURUSAN : PERHOTELAN**

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan

Pada tanggal

.....

Penguji

(Drs Prihatno,MM)

NIDN. 0526125901

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs Prihatno,MM)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat, karunia dan hidayah-Nya LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN DI DEPARTMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT HOTEL SAHID JAYA YOGYAKARTA dapat diselesaikan. Penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini merupakan syarat dalam menyelesaikan program Diploma III di STP AMPTA YOGYAKARTA. Dalam proses penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini tidak sedikit halangan yang ditemui. Untuk itu dengan penuh rasa tulus mengucapkan banyak terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada :

- 1 Bapak Drs Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan izin kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
- 2 Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, M.Mpar selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan sehingga Laporan Praktek Kerja Lapangan ini berjalan lancar.
- 3 Staf dosen STP AMPTA Yogyakarta yang telah membekali penulis dengan berbagai ilmu selama mengikuti perkuliahan sampai akhir penulisan laporan praktek kerja lapangan.
- 4 Kepada staf Kitchen Hotel Sahid Jaya yang telah mengajarkan berbagai hal selama on the job training.
- 5 Kedua Orang Tua yang selalu memberikan motivasi moril dan material, terima kasih kasih sayang mereka yang sangat berharga.

6 Semua teman – teman penulis yang selalu memberikan dukungan.

7 Semua pihak yang telah membantu baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang di berikan dapat menjadi amal dan ibadah. Penulis berharap semoga tugas akhir ini bermanfaat untuk semua pihak.

Yogyakarta, 18 Agustus 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN	
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
LAMPIRAN.....	vii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Tujuan	3
1. Manfaat Bagi Perusahaan	3
2. Manfaat Bagi Akademik.....	4
3. Manfaat bagi Mahasiswa	4

BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Hotel.....	5
1. Pengertian Hotel	5

2. Karakteristik Hotel.....	6
3. Jenis Hotel	7
4. Departemen yang ada di Hotel	9
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Department</i>	13
1. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	13
2. Pengertian <i>Food and Beverage Product Department</i>	14
3. <i>Pastry & Bakery</i>	15

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Deskripsi Sahid Jaya Hotel	19
1. Sejarah Sahid Jaya Hotel.....	19
2. Fasilitas Sahid Jaya Hotel	24
3. Struktur Organisasi <i>Pastry Section</i> Sahid Jaya Hotel.....	27
B. Gambaran Umum <i>F & B Department</i> Sahid Jaya Hotel.....	28
C. <i>Job Description Pastry Section</i> Sahid Jaya Hotel	32
D. Jadwal Kerja	32
E. Pelaksanaan Kerja Harian.....	34
F. Analisis Pelaksanaan Kerja	35
G. <i>Pastry Cook & Inovasinya</i>	36

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan.....	37
---------------------------	-----------

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Latar belakang pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan adalah untuk menambah ilmu pengetahuan dalam dunia industri/perusahaan untuk meningkatkan mutu suatu kualitas sumber daya manusia yang handal dan professional dan mampu melaksanakan tanggung jawabnya dengan semakin baik sesuai dengan standar. Untuk itu mahasiswa dan dosen pembimbing dipandang perlu mempunyai pedoman yang sama berupa bukti laporan Praktik Kerja Lapangan.

Didalam suatu hotel terdapat fasilitas pendukung berupa makanan dan minuman. Oleh karena itu petugas yang menangani adalah *cook*. Maka dari itu seorang *cook* harus menerapkan *Standart Operasional Procedure (SOP)*. Tugas seorang *cook* adalah menyajikan makanan dengan keahlian dan kreatifitas yang tinggi sehingga dapat memenuhi kebutuhan dan kepuasan dari tamu. Selain itu seorang *cook* harus memiliki ketelitian dan tanggung jawab atas segala sesuatu yang dikerjakannya. Hal ini dapat memberikan keunggulan tersendiri bagi hotel berupa reputasi yang tinggi terhadap fasilitas pengadaan makanan.

Dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini penulis memilih Sahid Jaya Hotel and Convention, karena hotel tersebut memiliki tingkat standart yang tinggi dan memiliki kinerja yang bagus serta promosi bertaraf internasional.

Dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapangan ini penulis memilih bidang *Food and Beverage Product*. *Departement Food and Beverage Product*, secara umum dibagi menjadi beberapa bagian yaitu *Hot Kitchen*, *Main Kitchen*, *Pastry and Bakery*, dan *Cold Kitchen*. Namun dari ketiga bagian dari *Food and Beverage Product* ini bagian *Pastry and Bakery* biasanya bagian yang sering mengalami banyak kendala dalam hasil produksinya. Salah satunya adalah makanan yang dibuat harus memiliki daya tarik, hal ini menuntut seorang *pastry chef* untuk melakukan inovasi-inovasi baru untuk meningkatkan kualitas *product* supaya tamu yang datang memiliki kesan yang baik terhadap *product-product* dari *pastry* hotel tersebut dan mengundang tamu untuk datang kembali. Inovasi yang dilakukan oleh *pastry chef* harus memiliki keseimbangan antara jumlah produksi dan jumlah konsumsi agar tidak terjadi kerugian akibat inovasi tersebut.

Maka sesuai dengan tujuannya, uraian-uraian dalam laporan ini berusaha memberikan laporan umum tentang keterlibatan penulis dalam Praktik Kerja Lapangan selama enam bulan di Sahid Jaya Hotel pada bagian *Pastry*. Dalam laporan ini juga dijelaskan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan yang dilakukan penulis, mengingat sangat luasnya pengetahuan tentang *Pastry* diharapkan penyajian serta pembahasannya sesuai dengan yang diharapkan.

B. Rumusan Masalah

Dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan, penulis menyimpulkan hal menjadi rumusan masalah sebagai berikut : Bagaimana cara *pastry cook* dalam

berinovasi membuat menu baru untuk menarik perhatian tamu yang datang ke Hotel Sahid Jaya Yogyakarta.

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Dalam melaksanakan praktek kerja lapangan, penulis memiliki beberapa tujuan, antara lain sebagai berikut :

Untuk menegetahui cara *pastry cook* dalam berinovasi membuat menu baru untuk menarik perhatian tamu yang datang ke Hotel Sahid Jaya Yogyakarta.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Pelaksanaan praktek kerja lapangan memiliki beberapa manfaat antara lain :

1. Manfaat bagi Hotel Sahid Jaya
 - a. Dengan pelaksanaan praktek kerja lapangan (PKL) diharapkan Hotel Sahid Jaya mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan pihak STP Ampta.
 - b. Semoga dengan ada nya kerja sama dengan STP Ampta, Hotel Sahid Jaya dapat dengan mudah mendapatkan tenaga kerja bantuan saat hotel membutuhkan.

2. Manfaat bagi STP Ampta Yogyakarta
 - a. Dapat menciptakan tenaga kerja professional sesuai dengan kebutuhan industry jasa perhotelan.
 - b. Dapat menyesuaikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan dunia nyata.

- c. Dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan (PKL), sekolah mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan.
3. Manfaat bagi penulis
 - a. Dengan mengikuti praktek kerja lapangan (PKL) penulis dapat meningkatkan kemampuan/*skill*
 - b. Selama praktek kerja lapangan (PKL) penulis mendapat banyak pengalaman awal sebelum kerja yang sesungguhnya
 - c. Dapat menambah ilmu dan wawasan yang lebih lagi tentang perhotelan
 - d. Mengetahui bagaimana seorang chef berinovasi dengan menu baru untuk menarik perhatian tamu yang datang ke Hotel Sahid Jaya