

LAPORAN TUGAS AKHIR
PRODUCT KITCHEN
DI HOTEL LEMERIDIEN BALI JIMBARAN
PERIODE 10 OKTOBER 2018 S/D 10 APRIL 2019



Oleh :

Nama : Fajar Maulana

NIM : 116109237

Prodi : D III

Jurusan : Perhotelan

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2019

LAPORAN TUGAS AKHIR
PRODUCT KITCHEN
DI HOTEL LEMERIDIEN BALI JIMBARAN
PERIODE 10 OKTOBER 2018 S/D 10 APRIL 2019

Diajukan Guna Memenuhi Sebagian Persyaratan
Untuk Menyelesaikan Program Diploma III
Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
Yogyakarta



Oleh :

Nama : Fajar Maulana

NIM : 116109237

Prodi : D III

Jurusan : Perhotelan

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2019

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

PRODUCT KITCHEN

DI HOTEL LEMERIDIEN BALI JIMBARAN

PERIODE 10 OKTOBER 2018 S/D 10 APRIL 2019

Oleh :

Nama : Fajar Maulana

NIM : 116109237

PERODI : D III

Jurusan : Perhotelan

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Dr., Hj. Saryani, M.M.)

NIDN : 0516057102

NIDN : 0505076501

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PRODUCT KITCHEN
LEMERIDIEN BALI JIMBARAN**



Disusun Oleh :

Nama : Fajar Maulana

NIM : 116109237

PERODI : D III

Jurusan : Perhotelan

Telah di pertahankan di depan Penguji

Dan Dinyatakan

Pada Tanggal

Penguji

Dr.,Hj.,Saryani,M.M

NIDN: 0505076501

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA

Drs.Prihatno.MM,

NIDN : 0519045901

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi rahmat dan Anugerah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan praktek kerja lapangan. Pembuatan laporan praktek kerja lapangan ini adalah untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi akhir Program Diploma III jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu hingga terselesaikannya laporan ini. Ucapan terima kasih ini penulis sampaikan kepada :

1. Ibu Dr.Hj.,Saryani,M.M selaku dosen pembimbing penulis.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.Sos,S.ST,M.M selaku ketua jurusan STP AMPTA.
3. Bapak Drs.Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA.
4. Selaku General Manager Lemeridien Bali Jimbaran.
5. Bapak Hendri Febriadi selaku Executive Chef Lemeridien Bali Jimbaran.
6. Bapak Gede Yudiana selaku Assistant Manager Lemeridien Bali Jimbaran.
7. Staff-staff yang sangat bersahabat dan baik dalam memberikan ilmu kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini jauh dari kesempurnaan, untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk kesempurnaan laporan ini. Penulis berharap Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini bermanfaat bagi para pembaca.

Yogyakarta 11 April 2019

Penulis

Fajar Maulana

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
BERITA ACARA UJIAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
BAB I	
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Praktek kerja nyata	2
D. Manfaat Praktek Kerja Nyata	3
BAB II	
LANDASAN TEORI	5
1. Pengertian Hotel	5
2. Pengertian Restaurant.....	6
3. Jenis - Jenis Restaurant.....	7
4. Pengertian Menu.....	8
5. Jenis - Jenis Menu Dan Fungsi Menu	9
6. Jenis - jenis Pelayanan	12
BAB III	
A. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	22
1. Sejarah Lemeridien Bali Jimbaran	22
2. Kepemilikan dan Lokasi Hotel.....	24
3. Fasilitas Yang Dimiliki Hotel.....	24
4. Kegiatan Yang dilaksanakan di Lemeridien Bali Jimbaran	26
5. Struktur organisasi Lemeridien Bali Jimbaran	28
6. Struktur Organisasi Product Kitchen.....	28
7. Tugas dan tanggung jawab masing-masing jabatan	29
8. Contoh menu di Lemeridien Bali Jimbaran	37

BAB IV

PEMBAHASAN

1. Prosedur Kerja Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata.....	39
2. Perbandingan Antara Kegiatan Pembelajaran dengan Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata	41
3. Kendalan dan Solusi Untuk Permasalahan Yang Ditemukan Selama Praktek Kerja Nyata.....	41
4. Keberhasilan Yang Diperoleh Selama Praktek Kerja Nyata.....	43
BAB V	43

PENUTUP

A. Kesimpulan	44
B. Saran - Saran.....	45

DAFTAR PUSTAKA

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Peraktek Kerja Lapangan

Daerah-daerah yang dinilai mempunyai potensi wisata mulai diperhatikan dan dimanfaatkan untuk menarik kedatangan wisatawan, baik domestik maupun mancanegara. Tujuan dari semua itu adalah meningkatkan pendapatan devisa negara dari sektor non migas.

Semakin besar perkembangan industri pariwisata di Indonesia telah memberi pengaruh besar bagi pertumbuhan sosial dan industri pariwisata. Hal ini dapat dilihat dengan semakin banyak perkembangan industri pariwisata di Indonesia dengan terpandunya kerjasama antar pengusaha di dunia kepariwisataan, pemerintah, dan masyarakat. Meningkatnya usaha pengembangan pariwisata, dengan cara memberikan pelayanan yang terbaik kepada wisatawan domestik maupun mancanegara.

Fasilitas pelayanan dalam memberikan kemudahan bagi para wisatawan adalah berdirinya hotel, dari tingkat melati sampai hotel berbintang. Dalam sebuah hotel karyawan harus dapat berkomunikasi dan berinteraksi agar tamu yang menginap dapat merasakan kepuasan. Karyawan yang melayani tamu tidak saja di *Front Office Department* dan *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* di LE MERIDIEN BALI JIMBARAN juga memberikan pelayanan kepada tamu di hotel. Untuk itu, untuk dapat berkembang di dunia industri perhotelan yang modern dan maju maka perlu kerjasama yang bagus antar departemen. LE MERIDIEN BALI JIMBARAN adalah salah satu hotel yang digunakan oleh mahasiswa jurusan perhotelan sebagai tempat praktek industri mata kuliah praktek kerja lapangan.

LE MERIDIEN BALI JIMBARAN dipilih karena bisa menerima mahasiswa praktek kerja lapangan selama enam bulan. Selama melaksanakan praktek kerjalapangan, mahasiswa ditempatkan di *Food & Beverage Department*, karena merupakan departement yang relevan dengan program studi perhotelan. F&B produksi 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 kitchen 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 pengorganisasian tim kerja untuk tujuan dalam berhasil menyelesaikan event.

Tugas dan tanggungjawab *Food and Beverage Department* adalah menjaga, memelihara, merawat kebersihan dapur hotel baik bagian area masak maupun area pencucian alat-alat dapur. Sering kali terjadi perbedaan pendapat penggunaan alat antara karyawan satudengan karyawan yang lain. Sehingga memicu terjadinya emosional antar karyawan di kitchen.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, penulis berniat untuk meningkatkan peranan *Food and Beverage Department* dalam meningkatkan kualitas dan hubungan antar *Department* di LE MERIDIEN BALI JIMBARAN. Hal tersebut diatas adalah dasar penulis untuk melakukan praktek kerja lapangan dibidang Food and Beverage Departement di LE MERIDIEN BALI JIMBARAN.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas dapat disimpulkan Permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara menghindari perbedaan pendapat antara karyawan dikitchen LE MERIDIEN BALI JIMBARAN?

2. Bagaimana cara meminimalisir situasi emosional di kitchen LE MERIDIEN BALI JIMBARAN?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Adapun tujuan dari praktrek kerja lapangan Adalah sebai berikut :

1. Untuk mengetahui cara menghindari perbedaan pendapat.
2. Untuk mengetahui cara meminimalisir situasi emosional di kitchen.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

Adapun manfaat praktek kerja lapangan sebai berikut :

1. Manfaat Bagi Mahasiswa
Memeberikan pengalaman yang dapat mendukung kelancaran kerja nantinya, serta suka dukanya bekerja dihotel. Untuk mengetahui sejauh mana peranan suatu department yang terkait dalam satu hotel.
2. Manfaat Bagi Akademik
Laporan tugas akhir ini dapat dijadikan sebagai sarana tambahan referensi di perpustakaan STP AMPTA mengenai permasalahan yang terkait dalam tugas akhir ini.
3. Manfaat Bagi Perusahaan
Diharapkan dapat menjadi sumbangan bagi penulisan masalah-masalah perhotelan dalam kaitannya dengan pengembangan pariwisata, sehingga terjalin kerjasama yang baik antara lembaga pendidikan dengan perhotelan.