

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI NOVOTEL HOTEL YOGYAKARTA
FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT (KITCHEN)**

Periode : 29 Agustus 2018 s/d 28 Februari 2019



OLEH

NAMA : Farhan Fadhlurrahman Amari
NIM : 116109159
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : Perhotelan
KELAS : A

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2019

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI NOVOTEL HOTEL YOGYAKARTA FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT (KITCHEN)

Periode : 29 Agustus 2018 s/d 28 Februari 2019

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



OLEH

NAMA : Farhan Fadhlurrahman Amari
NIM : 116109159
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : Perhotelan

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2019

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
NOVOTEL HOTEL YOGYAKARTA
FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT (KITCHEN)**

Periode : 29 Agustus 2018 s/d 28 Februari 2019

OLEH

NAMA : Farhan Fadhlurrahman Amari
NIM : 116109159
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : Perhotelan

Telah Disetujui Oleh

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Nuharani EK, Dra, M.pd)

NIDN. 0516057102

NIDN. 0530046603

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI KITCHEN SECTION
NOVOTEL HOTEL YOGYAKARTA
Periode : September 2018 s/d Maret 2019



OLEH

NAMA : Farhan Fadhlurrahman Amari
NIM : 116109159
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : Perhotelan

Telah dipertahankan dan didepan penguji dan dinyatakan
Pada tanggal 03 Mei 2019

Penguji

(Nuharani EK, Dra, M.pd)

NIDN. 0530046603

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, MM)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena berkat rahmat, karunia, dan hidayah-Nya. LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN DI KITCHEN SECTION HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA dapat diselesaikan. Penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini merupakan syarat dalam melaksanakan Program Diploma III di STP AMPTA Yogyakarta.

Dalam proses penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini tidak sedikit halangan yang penulis temui. Untuk itu dengan penuh rasa tulus penulis mengucapkan terimakasih yang sebanyak-banyaknya kepada:

1. Ibu Nuharani EK, Dra, M.pd selaku dosen pembimbing yang selalu bijaksana dalam membimbing kami dan bersedia memberikan waktu selama penulisan Laporan Praktek Kerja Lapangan.
2. Bapak Drs. Prihatno, M. M. selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.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.

Yogyakarta, 03 Mei 2019

Farhan Fadhlurrahman Amari

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	5
BAB II. TINJAUAN UMUM HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA	5
A. Latar Belakang Hotel Novotel Yogyakarta	5
B. Struktur Organisasi Hotel Novotel Yogyakarta	12
C. Struktur Organisasi <i>F&B Product Department</i>	16
D. Deskripsi <i>F&B Product Department</i>	18
E. Hubungan Kerja <i>F&B Product Dept.</i> dengan Departemen Lain	20
BAB III. PEMBAHASAN PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA	24
A. Jadwal Kerja atau <i>Shift</i>	24

B. Kegiatan Operasional	25
C. Rangkuman Kegiatan Selama <i>On the Job Training</i>	26
D. Analisis Pelaksanaan Kerja	45
BAB IV. PENUTUP	60
A. Kesimpulan	60
B. Saran	60
 DAFTAR PUSTAKA	 61

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Bidang perhotelan adalah kategori yang luas dari bidang dalam industri jasa yang meliputi penginapan, restoran, perencanaan acara, taman hiburan, transportasi, jalur pelayaran dan bidang tambahan dalam industri pariwisata. Industri pariwisata khususnya di bidang perhotelan merupakan bagian yang terbesar dalam menyediakan jasa. Bidang perhotelan memiliki peranan penting dalam pelayanan jasa karena bidang ini diharuskan untuk selalu memenuhi dan memuaskan keinginan tamu selama tamu menginap. Pelayanan terbaik merupakan hal yang tidak dapat dipisahkan dalam usaha perhotelan karena baik atau tidaknya suatu pelayanan akan mempengaruhi jumlah tamu yang memiliki keinginan menginap. Selain itu, pelayanan yang baik dan memuaskan tamu dapat membuat citra hotel menjadi baik.

Hotel memerlukan sistem pengolahan yang baik dan memiliki sistem yang terbaik. Suatu hotel harus bisa meningkatkan Sumber Daya Manusia (SDM) demi terciptanya sistem pelayanan yang baik kepada tamu dan itu merupakan salah satu wujud nyata di dunia pariwisata.

Kitchen section merupakan salah satu departemen yang sangat penting di sebuah hotel karena *Food and Beverage Product Department* bertanggung jawab

terhadap pengolahan makanan dan minuman yang di hidangkan kepada tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang hanya berkunjung di *outlet Food and Beverage* yang ada di hotel. *Food and Beverage Product Department* selain bertanggung jawab terhadap pengolahan semua makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu hotel, *Food and Beverage Product* dan *outlet-outlet* dari *Food and Beverage* juga mempunyai fungsi sebagai penambah pendapatan hotel diluar dari pendapatan penjualan kamar. Karena banyak tamu hotel yang berkunjung ke hotel hanya membeli makanan dan minuman di *outlet-outlet Food and Beverage* yang berada di hotel tanpa menyewa kamar terlebih dahulu.

Hygiene merupakan salah satu komponen yang paling penting bagi industri perhotelan dan juga *restaurant*. Seperti kita ketahui salah satu *standard grooming* adalah kuku tidak boleh panjang dan berwarna, karena kuku adalah salah satu media penyebar kuman dan bakteri sehingga kuku harus dipotong. Selain kuku, rambut juga harus dipotong rapih terutama bagi karyawan yang bertugas untuk mengolah makanan dan minuman. Masalah yang sering ditemui pada *kitchen section* adalah terdapat rambut di piring makanan milik tamu yang menyebabkan tamu menjadi *complaint* dan membuat citra hotel menjadi jelek. Kebersihan peralatan makanan dan minuman juga sering menjadi masalah, terkadang sisa makanan masih menempel pada piring yang dicuci dan dipoles kurang bersih. Oleh sebab itu, setiap bekerja mengolah makanan, setiap karyawan di divisi *Food and Beverage Product* wajib untuk menutupi rambutnya dengan topi agar rambut tidak rontok dan jatuh ke dalam makanan yang akan disajikan untuk tamu.

Saya tertarik melakukan *training* di *kitchen section* karena saya ingin mendalami ilmu-ilmu di bidang *Food and Beverage Product* dan saya ingin membuka *restaurant* atau rumah makan sendiri suatu saat nanti.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang di atas, maka terdapat 2 rumusan masalah yang akan dibahas dalam penulisan Laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dalam bentuk pertanyaan, antara lain:

1. Bagaimana cara menyimpan buah-buahan yang utuh maupun yang sudah potongan?
2. Bagaimana cara memilih buah-buahan yang baik untuk dikonsumsi?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Ingin mengetahui cara penyimpanan buah-buahan yang utuh maupun yang sudah potongan.
2. Dapat mengetahui cara memilih buah-buahan yang baik untuk dikonsumsi.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Mahasiswa/i
 - a. Mengetahui dan mengamati langsung aktifitas di Novotel Hotel Yogyakarta untuk mempelajari, menganalisa, dan memberikan pemecah masalah yang dihadapi di dunia kerja.
 - b. Menerapkan secara langsung teori pembelajaran dengan kegiatan praktek kerja nyata.
 - c. Mempersiapkan diri menghadapi dunia kerja.

- d. Menambah wawasan dan pengetahuan dalam dunia kerja.
 - e. Dengan mengikuti Praktek Kerja Lapangan (PKL), mahasiswa/i diharapkan dapat meningkatkan kemampuan *hard skill* dan *soft skill*.
 - f. Sebagai pengalaman kerja awal untuk mahasiswa/i sebelum terjun langsung ke dunia kerja nyata.
2. Manfaat bagi Akademik
- a. Untuk mengetahui seberapa besar ilmu yang diterapkan mahasiswa/i selama memasuki dunia kerja.
 - b. Untuk mengetahui kesiapan mahasiswa/i sebelum memasuki dunia kerja.
 - c. Dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL), perguruan tinggi mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan/industri.
3. Manfaat bagi Perusahaan/Industri
- a. Mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki mahasiswa/i peserta Praktek Kerja Lapangan (PKL), sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang Sumber Daya Manusia (SDM).
 - b. Memberikan kesempatan kerja kepada mahasiswa/i untuk mengetahui dan mengenalkan dunia kerja sesungguhnya.
 - c. Untuk menjalin kerjasama perusahaan dengan perguruan tinggi.
 - d. Dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL), diharapkan perusahaan dapat meningkatkan hubungan kerja dengan perguruan tinggi.