

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT
SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA

Periode : 20 September 2018 s/d 20 Maret 2019



OLEH

NAMA : FIDELIS DIPTYA K.

NIM : 116109199

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2019

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT
SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA
Periode : 20 September 2018 s/d 20 Maret 2019

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



OLEH

NAMA : FIDELIS DIPTYA K.
NIM : 116109199
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2019

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT

SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA

Periode : 20 September 2018 s/d 20 Maret 2019

OLEH

NAMA : FIDELIS DIPTYA K.

NIM : 116109199

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (DIII)

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Yudi Setiaji, S.H. M.M.)

NIDN. 0516057102

NIDN. 0508066401

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT
SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA**

Periode : 20 September 2018 s/d 20 Maret 2019



OLEH

**NAMA : FIDELIS DIPTYA K.
NIM : 116109203
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (DIII)**

Telah dipertahankan didepan penguji dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 12 Juli 2019

Penguji

(Yudi Setiaji, S.H. M.M.)

NIDN. 0508066401

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN .0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat, karunia dan hidayah-Nya LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA 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 terimakasih yang sedalam-dalamnya kepada :

1. Yudi Setiaji, S.H. M.M. selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan kepada penulis hingga terselesaikannya laporan penulis.
2. 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 lancar.
3. Bapak Drs Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan.
4. Staf dosen STP AMPTA Yogyakarta yang telah membekali penulis dengan berbagai ilmu selama mengikuti perkuliahan sampai akhir penulisan laporan praktek kerja lapangan.

5. Kepada Bapak Robby selaku *General Manager* di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta *Resort & Spa* yang telah memberikan kesempatan penulis untuk melakukan *on the job training*.
6. Kepada *Chef Arry* selaku *Executive Chef* di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta *Resort & Spa* yang telah membimbing saya selama *Training* di hotel.
7. Kepada *Chef Alex & Chef Tri* selaku *Chef De P'rtie* di *section Main Kitchen* di hotel Sheraton Mustika Yogyakarta *Resort & Spa* yang telah memberikan arahan Selama di hotel.
8. Kepada staf *Kitchen & Pastry* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta *Resort & Spa* yang telah mengajarkan berbagai hal selama *on the job training*.

Yogyakarta, 12 Juli 2019

Fidelis Diptya Kotaman

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	3

BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Hotel	5
1. Pengertian Hotel	5
2. Karakteristik Hotel	6
3. Jenis-jenis Hotel	7
B. Gambaran Umum Departemen Hotel	12
C. Gambaran Umum Food & Beverage Department	16
1. Pengertian Umum <i>Food & Beverage Department</i>	16
2. Tujuan Kegiatan <i>Food & Beverage</i>	17
3. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	21

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Gambaran Umum Sheraton Mustika Yogyakarta <i>Resort & SPA</i> ..	22
1. Sejarah Sheraton Mustika Yogyakarta <i>Resort & SPA</i>	22
2. Lokasi Sheraton Mustika Yogyakarta <i>Resort & SPA</i>	25
3. Fasilitas di Sheraton Mustika Yogyakarta <i>Resort & SPA</i>	26
B. Deskripsi Departemen Tempat PKL	33
C. Struktur Organisasi dan Tugas Tanggung Jawab Tempat PKL ...	35
D. Jadwal Kerja.....	38
E. Pelaksanaan Kerja Harian	41
F. Analisis Data Pelaksanaan Kerja.....	44
1. Cara Penyimpanan Daging Sapi yang Masih Beku atau Mentah...	44
2. Cara Mencairkan dan Pengolahan Daging Sapi yang Benar.....	45

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan.....	47
B. Saran.....	47

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Department</i>	21
Gambar 3.1 Sheraton Mustika Yogyakarta <i>Resort & SPA</i>	25
Gambar 3.2 <i>Volcano View Room</i>	26
Gambar 3.3 <i>Androwino Bistro Restaurant</i>	27
Gambar 3.4 <i>Ganesha Ek Sanskriti Restaurant</i>	28
Gambar 3.5 <i>Bar on The Pool</i>	29
Gambar 3.6 <i>Taman Sari Royal Heritage Spa</i>	30
Gambar 3.7 <i>Club Lounge</i>	31
Gambar 3.8 <i>Link@Sheraton</i>	32
Gambar 3.9 <i>Mataram Grand Ballroom</i>	32

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah Praktek Kerja Lapangan

Hotel adalah suatu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu.

Hotel memerlukan sistem pengolahan yang baik dan memiliki sistem terbaik. Suatu hotel harus bisa meningkatkan sumber daya manusia demi terciptanya sistem pelayanan yang terbaik kepada tamu, dan itu merupakan salah satu wujud nyata di dunia pariwisata saat ini.

Semua department di hotel memerlukan pengolahan dan system yang baik, termasuk *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* merupakan bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional.

Food and beverage department merupakan departemen yang sangat mutlak diperlukan di hotel dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman dalam menjalankan tugasnya *Food and Beverage Department* terbagi menjadi dua bagian yang saling bergantung satu sama lain dan harus saling bekerjasama. Bagian itu adalah *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*.

Kitchen Section merupakan bagian dari *Food and Beverage Department* yang memiliki tugas dan tanggung jawab untuk mengelola makanan mulai dari makanan pembuka sampai makanan penutup.

Dalam *Food and Beverage Product*, kita dituntut untuk bekerja keras dan disiplin karena kita harus bisa menyediakan makanan dalam waktu yang singkat tetapi tetap sesuai dengan standar yang telah ditetapkan hotel. Karena itulah kita harus bekerja dengan cepat agar pekerjaan kita dapat terlaksana dengan cepat.

Dalam *kitchen section* dibagi menjadi 2 bagian yaitu *cold kitchen* dan *hot kitchen*. *Hot kitchen* adalah bagian dari *kitchen section* yang bertugas membuat dan menyediakan makanan. Dalam proses pembuatan makanan, diperlukan bahan-bahan yang berkualitas dan layak digunakan, salah satunya adalah penggunaan bahan makanan daging. Dalam penyimpanannya daging merupakan salah satu bahan makanan yang mudah rusak, untuk itu diperlukan teknik penyimpanan yang baik dan benar agar daging tetap terjaga kualitasnya dan tidak rusak. Untuk itulah,

dari latar belakang tersebut, penulis menjadikan “Cara Penyimpanan dan Pengolahan Daging Sapi yang Baik dan Benar.”

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara menyimpan daging sapi yang baik dan benar?
2. Bagaimana cara pengolahan daging sapi yang baik dan benar?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Penulis dapat mengetahui menyimpan daging sapi yang baik dan benar.
2. Penulis dapat mengetahui cara pengolahan daging sapi yang baik dan benar.

D. Manfaat Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Menenal dunia kerja yang sebenarnya
 - b. Memperluas pengetahuan serta meningkatkan *skill* di bidang *Food and Beverage Product*.
2. Manfaat bagi STP AMPTA Yogyakarta
 - a. Memberi citra baik pada kampus.
 - b. Memberikan kontribusi tenaga kerja bagi perusahaan.

3. Manfaat bagi Perusahaan

- a. Dengan adanya praktek kerja lapangan, perusahaan dapat menngkakan kemitraan dengan kampus
- b. Dapat mengetahui kemampuan potensial yang dimiliki mahasiswa/i sehingga dapat dengan mudah merencanakan peningkatan kualitas SDM.