LAPORAN TUGAS AKHIR

DI KITCHEN SECTION

HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA

PERIODE 18 SEPTEMBER – 18 MARET 2019

OLEH :

NAMA : GILANG SETIAWAN

NIM : 116109258

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D-III PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI KITCHEN SECTION
HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA

Periode : 18 September 2018 s/d 18 Maret 2019

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

OLEH

NAMA	**:**	**GILANG SETIAWAN**
NIM	**:**	**116109258**
JURUSAN	**:**	**PERHOTELAN**
PRODI	**:**	**(D-III) PERHOTELAN**
KELAS	**:**	**B**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2019

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI KITCHEN SECTION

HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA

Periode : 18 September 2018 s/d 18 Maret 2019

OLEH

NAMA	**:**	**GILANG SETIAWAN**
NIM	**:**	**116109258**
JURUSAN	**:**	**PERHOTELAN**
PRODI	**:**	**(D-III) PERHOTELAN**

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan	**Dosen Pembimbing**
(Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M)	**(Agus Wibowo SBS,S.SOS,S.ST,M.M)**
NIDN: 0516057102	**NIDN: 0502076701**

BERITA ACARA UJIAN

TUGAS AKHIR DI KITCHEN SECTION

HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA

Periode : 18 September 2018 s/d 18 Maret 2019

OLEH

NAMA	**: GILANG SETIAWAN**
NIM	**: 116109258**
JURUSAN	**: PERHOTELAN**
PRODI	**: (D-III) PERHOTELAN**

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan

Pada tanggal

.....

Penguji

(Agus Wibowo SBS,S.SOS,S.ST,.M.M)

NIDN : 00527048702

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M)
NIDN: 0005045001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, sehingga penulis dapat membuat dan menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan di kitchen hotel Eastparc Yogyakarta dengan baik dan tepat waktu.

Judul tugas akhir ini yaitu “laporan praktek kerja lapangan di kitchen hotel Eastparc Yogyakarta” dengan tujuan untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan program diploma III perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta. Kemudian Penulis senantiasa mengucapkan terima kasih, kepada pihak-pihak yang telah membantu dan mewujudkan penyelesaian Laporan praktek kerja lapangan ini, diantaranya :

1. Agus Wibowo SBS,S.SOS,S.ST,.M.M Selaku Dosen Pembimbing.
2. Drs. Prihatno, M.M Selaku Ketua STP AMPTA.
3. Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M selaku Ketua Jurusan Perhotelan.

Semoga laporan praktek kerja lapangan di kitchen hotel Eastparc Yogyakarta berguna dan bermanfaat bagi pembaca. Penulis menyadari laporan praktek kerja lapangan di kitchen hotel Eastparc Yogyakarta ini, masih banyak kekurangan dan mohon dimaklum kepada pembaca bila dapat kesalahan dalam tugas akhir ini.

Yogyakarta, Maret 2019

Gilang Setiawan

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

BERITA ACARA UJIAN iii

KATA PENGANTAR iv

DAFTAR ISI vi

DAFTAR LAMPIRAN viii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah 1

B. Rumusan Masalah 3

C. Tujuan Kerja Lapangan 3

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan 3

BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Perusahaan/Hotel 6

1. Fasilitas Hotel Eastparc.....7

2. Bagan Organisasi 8

3. Karakteristik Hotel.....8

4. Jenis Hotel.....9

B. Gambaran Umum Departemen Di Hotel 10

1. Section-section *Food and Beverage Product*.....11

2. F&B *Department*.....11

C. Teori Umum FIFO (*First in First out)* 13

1. Pengertian FIFO 13

2. Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan.....14

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL 17

B. Deskripsi Departemen Tempat PKL 24

C. Job *Description* Objek PKL 27

D. Jadwal Kerja 32

E. Pelaksanaan Kerja Harian 33

F. Analisis Pelaksanaan Kerja 34

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan 40

B. Saran 41

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR LAMPIRAN

1. Sertifikat PKL
2. Surat Pengantar PKL
3. Surat Penerimaan PKL
4. Nilai PKL

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha lainya, akhir-akhir ini semakin berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan yang nyaman dari berbagai aspek untuk di berikan atau di tawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya.

Berbicara mengenai perhotelan, Selain sebagai sarana menginap tamu juga memerlukan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Makan dan minuman mempunyai fungsi sangat penting dalam sebuah hotel, dengan adanya makanan dan minuman akan memudahkan tamu untuk memenuhi kebutuhannya. Dalam memenuhi kebutuhan tersebut pihak hotel akan menyajikan hidangan makanan dan minuman dengan baik serta penuh kreasi dimana tamu akan merasa puas dalam menikmati makanan dan minuman di hotel.

Di balik dari kepuasan tamu dalam menikmati makanan di hotel, ada salah satu bagian department di hotel yaitu *Food & Beverage Department* yang bertugas mengurus dan bertanggung jawab atas pelayanaan makanan dan minuman. Dalam menyajikan tugasnya *Food & Beverage Department* mempunyai dua bagian yaitu *F&B Product* dan *F&B Service,* kedua bagian tersebut saling bergantung satu sama lain dan saling bekerja sama. *F&B Product* memegang peranan yang tidak kalah

penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel, tugas *F&B Poduct* adalah mengelolah suatu bahan makanan menjadi suatu hidangan yang dapat dinikmati oleh tamu hotel.

Dalam menyajikan suatu hidangan kepada tamu tentunya harus teliti dalam memilih bahan-bahan yang akan digunakan untuk membuat suatu masakan dan dihias dengan semenarik mungkin, selain itu kebersihan makanan juga harus di jaga agar tamu merasa puas menikmati hidangan yang akan di santapnya. Namun, sering dijumpai tamu merasa kurang puas menimakti makanan yang di pesan karena presentasinya kurang menarik dan dalam memilih bahan untuk membuat makanan kurang bagus karena dalam melakukan penyimpanan bahan tidak benar, sehingga makanan tersebut kandungan kesehatannya kurang.

Salah satu metode yang dapat di terapkan dalam hal ini adalah sistem *First In First Out* yang lebih di kenal dengan istilah *FIFO* yang dalam definisinya adalah suatu sistem penyimpanan barang yang di lakukan dengan sistem barang yang masuk terlebih dahulu adalah barang yang keluar terlebih dahulu.

Dalam hal ini penulis ingin mengetahui cara menyimpan bahan-bahan yang baik dan benar guna untuk mendapatkan bahan yang baik untuk di masak. Adapun praktek kerja lapangan ini di tempuh di Eastparc Hotel Yogyakarta selama enam bulan dengan tujuan untuk belajar mengatasi masalah yang ada di *F&B Product* dan merupakan syarat

kelulusan yang harus dilakukan oleh setiap mahasiswa atau mahasiswi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang dijabarkan diatas, maka penulis merumuskan masalah kedalam beberapa pokok permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara penerapan FIFO dalam menyimpan bahan-bahan yang baik dan benar untuk dimasak?
2. Apa saja hambatan dalam penerapan FIFO dalam menyimpan bahan-bahan di *kitchen* Eastparc Hotel Yogyakarta?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas maka tujuan yang ingin dicapai oleh penulis dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui penerapan FIFO dalam menyimpan bahan-bahan makanan di *Food and Beverage Product* Eastparc Hotel Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui apa saja hambatan dalam menerapkan FIFO di *Food and Beverage Product* Eastparc Hotel Yogyakarta.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi Mahasiswa
   a. Mahasiswa dapat merasakan langsung bekerja di suatu industri.
   b. Untuk memperoleh pengalaman langsung kerja di industri.

c. Untuk mengetahui lingkup kerja yang sebenarnya dalam suatu industri.
d. Untuk mengetahui proses-proses kerja yang terdapat di perusahaan. Proses kerja yang dimaksud adalah bagaimana hasil produk, tenaga kerja, kedisiplinan dan keselamatan kerja.
e. Membandingkan ilmu yang diperoleh di perkuliahan dengan pelaksanaan magang/kerja langsung di industri.
f. Untuk memperoleh wawasan baru pada saat sudah magang.

2. Manfaat bagi Akademik
   a. Membangun kerjasama yang baik antara Lembaga dengan industri.
   b. Universitas akan lebih menumbuhkan bibit unggul di bidang pariwisata.
   c. Universitas akan menambahkan jalinan yang baik dengan industri.

3. Manfaat bagi Perusahaan
   a. Adanya kesinambungan kerjasama antara dunia pendidikan dengan dunia industri.
   b. Adanya kritikan-kritikan yang membangun dari mahasiswa-mahasiswa yang melakukan Praktek Magang.
   c. Perusahaan akan mendapat bibit baru untuk regenerasi hotel dan menjadi bantuan khusus melalui tenaga mahasiswa-mahasiswa yang melakukan praktek di industri/perusahaan.

d. Meningkatkan *performance* kinerja karyawan sehingga mampu memberikan manfaat besar bagi perkembangan perusahaan dan akhirnya perusahaan tersebut dapat mencapai tujuannya sesuai visi dan misi yang dipegangnya serta bersaing dengan kompetitor lain
e. Dapat memilih peserta prakerin baik jumlah, kemampuan, penampilan, dan waktu yang dianggap menguntungkan
f. Dapat mengenal kualitas mahasiswa yang berlatih di perusahaan
g. Dapat berpartisipasi dalam pembangunan pendidikan pada khususnya dan pengembangan bangsa pada umumnya
h. Mendukung program pendidikan pemerintah
i. Meningkatkan citra perusahaan
j. Meningkatkan kualitas pelayanan perusahaan
k. Meningkatkan efisiensi dan efektivitas kerja
l. Meningkatkan produktivitas kerja
m. Meningkatkan mutu hasil kerja