

LAPORAN TUGAS AKHIR

**FOOD AND BAVERAGE BAR DEPARTMENT
DI JAVA HERITAGE HOTEL PURWOKERTO**

Periode 1 September 2018 s/d 1 Maret 2019



Oleh :

NAMA : Resultans Badranaya

NIM : 116109211

JURUSAN : DIII Perhotelan

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

LAPORAN TUGAS AKHIR

FOOD AND BAVERAGE BAR DEPARTMENT

DI JAVA HERITAGE HOTEL PURWOKERTO

Periode 1 September 2018 s/d 1 Maret 2019

Diajukan untuk memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III

Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta



Oleh :

NAMA : Resultans Badranaya

NIM : 116109211

JURUSAN : DIII Perhotelan

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BERVERAGE BAR DEPARTMENT
DI JAVA HERITAGE HOTEL PURWOKERTO
Periode 1 September 2018 s/d 1 Maret 2019

Oleh :

NAMA : Resultans Badranaya
NIM : 116109211
JURUSAN : DIII Perhotelan

Telah disetujui oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

Hermawan P.,S.Sos.,S.St.,M.M
NIDN :0516057102

Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc
NIDN :0523098001

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI JAVA HERITAGE HOTEL PURWOKERTO

FOOD AND BAVERAGE BAR DEPARTMENT



Oleh :

NAMA : Resultans Badranaya
NIM : 116109211
JURUSAN : DIII Perhotelan

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan Dinyatakan

Pada Tanggal April 2019

Penguji

(.....)

Mengetahui

(Drs.Prihatno. M.M)
NIDN : 0523098001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa atas berkah dan rahmatnya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “ Laporan Praktek Tugas Akhir Food And Beverage Bar Departement di Java Heritage Hotel Purwokerto” yang dibuat tanpa hambatan yang berarti. Laporan tugas akhir yang telah disusun ini berguna untuk memenuhi persyaratan memperoleh gerlar Diploma Pariwisata AMPTA.

Penulis menyadari bahwa dalam proses pembuatan laporan tugas akhir ini tidak dapat terlepas dari bantuan berbagai pihak, maka dari itu perkenankanlah peneliti mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Drs. Prihatno, MM. Selaku Rektor di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.Mpar. selaku ketua jurusan perhotelan AMPTA Yogyakarta
3. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc Selaku dosen pembimbing penulisan laporan.
4. Bapak Hilman Jumena selaku *General Manager* Java Heritage Hotel Purwokerto
5. Bapak Miko selaku *Food and Beverage Manager* di Java Heritage Hotel Purwokerto
6. Seluruh *staff food and Baverage Departement* Java Heritage Hotel Purwokerto

7. Teman-teman mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta yang selalu mendukung penulis
8. Seluruh pihak yang telah membantu dalam penyelesaian laporan ini.

Penulis menyadari bahwa pada penelitian ini masih terjadi banyak kekurangan yang terlihat maupun tidak terlihat. Penulis mengharapkan saran yang membangun agar tugas akhir ini menjadi lebih baik dan berguna bagi yang membutuhkan. Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih.

Yogyakarta, April 2019

Resultans Badranaya

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	4
C. Tujuan Kerja Lapangan	5
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	5

BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Perusahaan/Hotel	7
B. Karakteristik Hotel	16
C. Klasifikasi Hotl	24

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL	33
B. Deskripsi Departemen Tempat PKL	35
C. <i>Job Description</i> Objek PKL	38
D. Jadwal Kerja	40

E. Pelaksanaan Kerja Harian	40
F. Pembuatan <i>Cocktail</i> Margarita	49

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	51
B. Saran	52

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sejarah perkembangan hotel di Indonesia sudah di mulai sejak zaman dahulu, Pada abad ke-18 di kota-kota besar Eropa dan Amerika, mulai bermunculan hotel-hotel modern. selain memiliki fasilitas lengkap dan juga memiliki jumlah kamar yang banyak.

Hotel-hotel modern mulai didirikan di banyak kota besar, seperti London, Paris, Newyork, Boston, San Fransisco, dan lainnya. Para pengelola hotel-hotel ini tidak hanya menawarkan paket pelayanan kamar saja, tetapi juga mulai menyediakan tempat pertemuan dan konverensi beserta perangkat teknologi terbaru yaitu telepon dan televisi.

Di Indonesia perkembangan hotel secara modern diawali dengan dibukanya Hotel Indonesia pada tahun 1962 di Jakarta. Para pengusaha nasional pada waktu itu membentuk suatu asosiasi yang disebut dengan Organisasi Perusahaan Sejenis (OPS). Saat ini di Indonesia telah terdapat organisasi untuk usaha perhotelan yang disebut Perhimpunan Hotel dan Restaurant (PHRI). PHRI berperan sebagai asosiasi yang berpartisipasi dalam perkembangan usaha perhotelan dan usaha restaurant.

Hotel adalah suatu layanan akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk jasa penginapan, makan dan minum serta jasa

penunjang lainnya yang di peruntukan untuk umum dan di kelola secara komersial.

Keberhasilan suatu hotel untuk memiliki banyak pelanggan atau tamu bukan hanya dari pihak dalam maupun kegiatan di dalam hotel, perlu ada kegiatan penunjang lain dalam meraup banyak tamu contohnya promosi dengan menggunakan fasilitas seperti baligho, iklan, koran, televisi dan yang canggih adalah internet.

Praktek kerja lapangan adalah salah satu bentuk program pendidikan di sekolah dengan program penguasaan keahlian yang di peroleh melalui kegiatan kerja secara langsung di dunia kerja untuk mencapai tingkat keahlian tertentu.

Food and Beverage Department adalah salah satu departemen yang ada di hotel yang dikelola secara profesional yang bertanggung jawab atas penjualan dan penyajian makanan dan minuman kepada tamu yang langsung berhubungan dengan tamu, terdiri dari *bar, restaurant, banquet dan room service* (Menurut Agus Sulastiyono).

Food and Beverage Service sendiri dibagi menjadi beberapa *section*, diantaranya yaitu *Food and Beverage Service-Bar Section*, adalah salah satu *section di Food and Beverage Service* yang bertanggung jawab terhadap pelayanan khususnya minuman baik alkhohol maupun non alkhohol, *outlet* itu sendiri disebut *Bar*. *Bar* adalah suatu *outlet* di dalam hotel yang menyediakan minuman alkhohol atau non alkhohol yang dikelola secara profesional dan terdapat hiburan di dalamnya. Di dalam *Bar* ada orang khusus

yang tugas dan tanggung jawabnya membuat *mixed drink* atau minuman campuran baik *cocktail* maupun *mocktail* yang disebut *Bartender*. Selain sebagai fasilitas pelengkap bagi para tamu yang berkunjung, yang kadang-kadang dioperasikan bersama-sama dengan restoran, *Bar* juga merupakan pemasok pendapatan dan keuntungan yang cukup besar bagi hotel. *Bar section* di Java Heritage Hotel Purwokerto mengolah beraneka ragam jenis minuman *cocktail* dan *mocktail*.

Srikandi Lounge merupakan suatu tempat yang disediakan oleh Java Heritage Hotel Purwokerto. *Srikandi Lounge* juga menjual dan menyediakan berbagai minuman, diantaranya yang mengandung alkohol maupun tidak beralkohol. *Srikandi Lounge* buka pada pukul 07.00 sampai 24.00 WIB dan memiliki beberapa program-program *event* untuk menarik perhatian tamu supaya datang ke *Srikandi Lounge* diantaranya menyediakan hiburan seperti, *live music*. *Srikandi Lounge* juga menyediakan tempat bermain *snoocker billiard* sebagai hiburan tamu yang datang ke *Srikandi Lounge*. Salah satu produk *cocktail* yang menjadi favorit para *customer* di *Srikandi Lounge* adalah *Margarita*. *Cocktail* ini menjadi favorit karena cita rasa khas perpaduan rasa dari *Triple Sec*, *Tequila*, dan *Lime Juice* yang bisa disajikan dengan dikocok bersama es, disajikan bersama es tanpa dikocok, dicampur dengan es (*Frozen Margarita*) atau tanpa es (*Straight up*) sangat pas dinikmati disaat panas seperti cuaca kota Purwokerto. Namun dalam pembuatan minuman ini tidak semudah yang kita bayangkan. Takaran *Oz* tiap *liqueur* yang tidak sesuai dengan yang dibuat menurut *standard recipe* dapat

membuat minuman ini terasa tidak nikmat lagi dan bahkan bisa menimbulkan *complaint* tamu.

Dari latar belakang diatas dapat diambil kesimpulan bahwa ada langkah-langkah yang sudah ditetapkan dalam *standard recipe* yang mungkin belum diterapkan oleh masing – masing *bar staff* yang ada di *Srikandi Lounge*. Dari pemaparan diatas, penulis tertarik untuk menganalisis lebih lanjut hal tersebut dan membuat penelitian dengan judul “Tinjauan Penerapan *Standard Recipe Cocktail Margarita* Oleh *Bar Staff* di *Srikandi Lounge* Java Heritage Hotel Purwokerto”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka penulis merumuskan beberapa pertanyaan, yang akan menjadi titik tolak dalam melaksanakan penelitian ini. Adapun rumusan masalah tersebut adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana *standard recipe cocktail Margarita* di *Bar Srikandi Lounge*?
2. Bagaimana penerapan *standard recipe cocktail Margarita* oleh *bar staff* di *bar Srikandi Lounge* ?
3. Bagaimana kepuasan tamu terhadap *cocktail Margarita* yang dibuat di *Bar Srikandi Lounge* ?

C. Tujuan Penulisan

1. Untuk mengetahui *standard recipe cocktail Margarita* di *Srikandi Longue* Hotel Java Heritage Purwokerto

2. Untuk mengetahui penerapan *standard recipe cocktail Margarita* oleh *bar staff* di *Srikandi Lounge* Hotel Java Heritage Purwokerto
3. Untuk mengetahui kepuasan tamu terhadap *cocktail Margarita* yang dibuat di *Bar Srikandi Lounge* Hotel Java Heritage Purwokerto

D. Manfaat Hasil Penelitian

Dari penelitian Tugas Akhir yang dilakukan penulis di Java Heritage Hotel Purwokerto mempunyai kegunaan bagi mahasiswa, industry dan ilmu pengetahuan, antara lain :

1. Bagi Hotel
 - a. Mendapatkan evaluasi dalam menjalankan operasional hotel.
 - b. Sebagai salah satu media promosi hotel.
 - c. Dapat berbagi ilmu pengetahuan dan pengalaman bagi mahasiswa yang melaksanakan *On the Job Training*.
2. Bagi Lembaga
 - a. Terlaksananya program lembaga sesuai dengan kurikulum yang berlaku.
 - b. Sebagai tolak ukur seberapa besar mahasiswa dapat mengaplikasikan teori maupun praktek yang telah diberikan oleh pihak lembaga.
 - c. Kesempatan bagi pihak lembaga untuk menunjukkan kualitas lembaga pada dunia dariwisata melalui mahasiswa yang melakukan *On the Job Training*.

3. Bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat untuk melaksanakan tugas akhir di STP AMPTA Yogyakarta.
 - b. Menambah pengalaman dan pengetahuan mahasiswa untuk mempersiapkan diri masuk dalam dunia kerja.
 - c. Mengaplikasikan secara langsung praktek dan teori yang diberikan oleh lembaga