

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

HOTEL GALLERY PRAWIROTAMAN YOGYAKARTA

Periode November 2017 – Mei 2018



OLEH :

NAMA : RIVAL YANED

NIM : 114109020

PRODI : D-III PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*

Periode November 2017 – Mei 2018

Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan program Diploma III
Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta



OLEH

NAMA : RIVALYANED

NIM : 114109020

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D-III PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI

FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL

PERIODE November 2017 – Mei 2018

OLEH :

NAMA : RIVAL YANED

NIM : 114109020

PRODI : D-III PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan P. S.Sos.,SST.,M.M)

(Hermawan P. S.Sos.,SST.,M.M)

NIDN . 0516057102

NIDN . 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*
PERIODE November 2017 – Mei 2018

NAMA : RIVAL YANED
NIM : 114109020
PRODI : D-III PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan lulus

Pada tanggal 26 juli 2019

Penguji

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

NIDN : 0516057102

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno. M.M)

NIDN : 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah subhanallahu wa ta'ala yang telah memberikan rahmat dan hidayah Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini dengan tepat waktu. Laporan ini diberi judul “Laporan Praktek Kerja Lapangan di Departemen *Food and Beverage Product*”

Tujuan dari penyusunan laporan ini adalah memenuhi salah satu syarat untuk menempuh ujian akhir Diploma III yang di adakan di STP AMPTA Yogyakarta.

Oleh karena itu penulis menuliskan rasa terima kasih ini kepada :

1. Allah subhanallahu wa ta'ala yang telah memberikan rahmat dan hidayahNya kepada penulis.
2. Kedua orang tua penulis yang telah memfasilitasi dan mendukung penulis untuk semangat dalam pembuatan laporan ini.
3. Seluruh saudara penulis yang telah memberikan inspirasi dan semangat yang luar biasa.
4. Kepada seluruh staff dan dosen STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan penulis pengalaman serta ilmu yang bermanfaat.
5. Seluruh teman seperjuangan penulis dalam hal pembuatan laporan ini sehingga laporan ini dapat diselesaikan dengan seksama.

Yogyakarta, 10 Juli 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA	iii
KATA PENGANTAR	iv
BAB I	
PENDAHULUAN	
A. Latar belakang	1
B. Rumusan masalah	3
C. Tujuan penulisan	3
D. Manfaat <i>On The Job Training</i>	4
BAB II	
LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel.....	5
1. Definisi Hotel.....	5
2. Jenis Hotel.....	6
B. Gambaran Umum <i>Food And Beverage Department</i>	10
1. <i>Restaurant And Bar</i>	10
2. <i>Kitchen</i>	10
3. <i>Upsholter</i>	12
C. Penyimpanan Bahan Makanan	12
1. Suhu Penyimpanan Yang Terbaik.....	12
2. Tata Cara Penyimpanan	13
3. Cara Penyimpanan.....	15
D. Administrasi Penyimpanan	16
E. Fungsi Penyimpanan Bahan Makanan	17

BAB III

PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A.	Deskripsi Hotel.....	19
1.	Deskripsi Hotel Gallery Prawirotaman	19
2.	Visi Misi Hotel.....	20
a.	Visi Hotel.....	21
b.	Misi Hotel	21
B.	Logo Hotel Gallery Prawirotaman	21
C.	Fasilitas Hotel Gallery Prawirotaman	22
1.	Type Kamar	22
D.	Struktur Manajemen Hotel.....	27
1.	Direktur Utama.....	28
2.	General Manager	29
3.	Night Supervisor	29
4.	Executive Secretary/Public Relation	29
5.	HR Coordinator.....	30
6.	Financial Controller.....	30
7.	Chief Engineer	30
8.	Front Office Manager	31
9.	Executive Housekeeper	31
10.	Food And Beverage Manager	32
11.	Executive Chef.....	32
12.	Sales And Marketing Manager	32
E.	Job Description Food and Beverage Product	33
1.	Executive Chef.....	33
2.	Sous Chef.....	33
3.	Chef De Partie.....	33
4.	Pastry Chef.....	34
5.	Butcher.....	34

6.	Cook	34
F.	Jadwal Kerja.....	35
G.	Pelaksanaan Harian Kerja.....	35
1.	Morning Shift	35
2.	Evening Shift.....	36
3.	Night Shift.....	37

BAB IV

PENUTUP

A.	Kesimpulan	38
B.	Saran	38

DAFTAR PUSTAKA	39
-----------------------------	----

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Dewasa ini perkembangan bisnis perhotelan di kota Yogyakarta sangatlah gencar diadakan. Banyak investor lokal maupun asing yang mulai tertari untuk menanamkan modalnya di bisnis ini. Kota Yogyakarta merupakan salah satu lokasi strategis dikarenakan banyaknya destinasi wisata yang mampu memikat wisatawan untuk berkunjung.

Perkembangan industri perhotelan di Yogyakarta mau tidak mau menuntut pihak hotel untuk semakin menciptakan situasi yang nyaman dari berbagai aspek untuk ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya. Secara umum produk yang ditawarkan oleh pihak hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata (*tangible product*) seperti kamar, restoran, spa, dan berbagai fasilitas lainnya, dan produk tidak nyata (*intangible product*) seperti kenyamanan, pelayanan, suasana, dan lain sebagainya

On the Job Training merupakan salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa jurusan Perhotelan maupun Administrasi Hotel yang dilaksanakan pada salah satu departemen di sebuah hotel. *On the Job Training* adalah suatu proses yang terorganisasi untuk mempraktekkan dan meningkatkan ketrampilan, pengetahuan pengalaman kerja dan sikap seseorang yang akan bekerja. Hal ini dilaksanakan untuk menerapkan ilmu yang telah diberikan secara teoritis di kampus dan agar

dipraktekan dalam dunia kerja sebenarnya. Mahasiswa dapat membandingkan antara teori dan kenyataan di lapangan.

Seperti telah dikemukakan bahwa metode penelitian dan pembangunan (*Research and Development/R&D*) adalah merupakan metode penelitian yang digunakan untuk meneliti sehingga menghasilkan produk baru, dan selanjutnya menguji keefektifan produk tersebut. (sugiyono,2018:311)

Program *On the Job Training* adalah modal bagi para lulusan untuk mengembangkan pengetahuan dan pengalaman dibidang yang diinginkan saat bekerja kelak. Ini juga bisa menjadi nilai tambah mahasiswa saat akan mencari pekerjaan, karena sudah memiliki pengalaman sebelumnya.

Gallery Prawirotaman Boutique Hotel merupakan salah satu hotel di kota Yogyakarta yan sudah cukup lama beroperasi, sehingga Gallery Prawirotaman Boutique Hotel sudah memiliki standar tersendiri untuk ditekankan kepada setiap karyawan dalam memberikan pelayanan kepada pelanggan khususnya aspek *intangibile product* , utamanya pada *Food and Beverages Department* yang dimana secara khusus menangani makanan dan minuman dari cara penyimpanan , pengolahan, sampai pada penyajiannya.

Penyimpanan bahan makanan menjadi salah satu hal penting untuk tetap menjaga kualitas pelayanan. Pada saat ini teradang kekurang hati-hatian dalam menyimpan makanan dapat menyebabkan dampak yang besar seperti keracunan, hal ini disebabkan karena waktu dan cara

penyimpanan bahan makanan yang tidak benar sehingga sebelum bahan itu diolah bahan tersebut telah terkontaminasi dan rusak. Cara penyimpanan harus berhati-hati dan benar, mulai dari bahan mentah sampai menjadi makanan yang berkualitas dan bergizi.

B. RUMUSAN MASALAH

Food product departement merupakan salah satu departemen terpenting di hotel arena menyoong hampir 60 persen dari pemasuan suatu hotel. Profesionalitas dalam mengolah makanan dituntut dengan cepat namun bersih dan higienis agar dapat memuaskan tamu yang berkunjung. Berdasarkan latar belakang masalah di atas, penulis mengerucutan pokok masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana metode tepat dalam menyimpan bahan makanan agar tidak mudah terkontaminasi?
2. Apa saja hambatan yang sering ditemukan saat menyimpan bahan makanan?

C. TUJUAN PENULISAN

Tujuan penulisan dari laporan ini adalah

1. Untuk mengetahui metode tepat dalam menyimpan bahan makanan agar tidak mudah terkontaminasi
2. Untuk mengetahui hambatan yang sering ditemukan saat menyimpan bahan makanan

D. MANFAAT *ON THE JOB TRAINING*

Manfaat *On the Job Training* ini adalah :

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 Pariwisata 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.