

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT
AMANJIWO LUXURY HOTEL & RESORT
Periode : 3 September 2018 s/d 2 Maret 2019



OLEH

NAMA : SRI PUJI LESTARI

NIM : 116109217

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2019

**LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT
AMANJIWO LUXURY HOTEL & RESORT**

Periode: 3 September, 2018 s/d 2 Maret, 2019

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



OLEH

**NAMA :SRI PUJI LESTARI
NIM :116109217
JURUSAN :PERHOTELAN
PRODI :PERHOTELAN (DIII)**

**PROGRAM STUDI PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2019**

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT
AMANJIWO LUXURY HOTEL & RESORT
Periode : 3 September 2018 s.d. 2 Maret 2019

OLEH

NAMA : SRI PUJI LESTARI

NIM : 116109217

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D III)

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan P, S.Sos, S.ST., M.M.)
NIDN . 0516057102

(Agus Wibowo SBS,S.Sos,S.ST,M.M)
NIDN . 0502076701

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT
AMANJIWO LUXURY HOTEL & RESORT
Periode : 3 September 2018 s.d. 2 Maret 2019



OLEH
NAMA : SRI PUJI LESTARI
NIM : 116109217
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D III)

Telah dipertahankan di depan penguji
Dan dinyatakan
Pada tanggal
2019
Penguji

(Agus Wibowo SBS,S.Sos,S.ST,M.M)
NIDN .0502076701

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M.)
NIDN . 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan ini dengan baik.

Kemudian pada kesempatan ini perkenankanlah penulis untuk menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada yang terhormat:

1. Bapak Agus Wibowo SBS,S,Sos,S,ST,.M.M. Selaku dosen pembimbing yang mengarahkan cara penyusun dan penulisan laporan ini dengan baik.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.Sos.,S.ST, M.M Selaku ketua jurusan perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Drs. Prihatno, MM. Selaku ketua yayasan STP AMPTA Yogyakarta.
4. Ibu Angela Ariani, SH. M.M. Selaku *training coordinator* STP AMPTA Yogyakarta
5. Semua keluarga dan sahabat-sahabat saya yang tidak pernah berhenti memberikan dukungan dan bantuan dalam bentuk apapun.
6. Semua pihak yang telah membantu terselesaikannya penulisan laporan ini.

Penulis merasa tidak mampu membalas jasa yang begitu besar. Hanya doa yang saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, semoga Tuhan membalas kebaikan Bapak/Ibu dan teman-teman sekalian. Dalam menyusun laporan ini penulis menyadari bahwa Laporan Praktek Kerja lapangan ini masih jauh dari kesempurnaan.

Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada pembaca. Semoga Laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak serta dapat dipergunakan sebagai pengetahuan yang menambah wawasan, khususnya di bidang *Food and Beverage Product*.

Yogyakarta, 10 maret 2019

Sri Puji Lestari

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I.PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)	3
BAB II.KEPUSTAKAAN	
A. Gambaran Umum Perusahaan / Hotel	5
1. Pengertian Industri Perhotelan	5
2. Karakteristik Hotel	5
3. Jenis Hotel.....	6
4. Gambaran Umum Departmen di Hotel	9
B. Gambaran umum Food & Beverage Department.....	13

BAB III.PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A.	Deskripsi Hotel Lokasi Praktek Kerja	23
B.	Deskripsi Departemen Tempat Praktek Kerja Lapangan ..	33
C.	Job Discription Objek Praktek Kerja Lapangan	38
D.	Jadwal Kerja.....	40
E.	Pelaksanaan Kerja Harian	41
F.	Analisis Pelaksanaan Kerja	41

BAB IV.PENUTUP

A.	Kesimpulan	45
B.	Saran.....	45

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Kualitas Bahan kitchen	43
Tabel 3.2 Kualitas Bahan pastry	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Gelas Ukur.....	17
Gambar 2.2 Timbangan.....	18
Gambar 2.3 Sendok Ukur.....	18
Gambar 2.4 Pisau Pemotong Roti	19
Gambar 2.5 Scaper	19
Gambar 3.1 Garden Suite	26
Gambar 3.2 Garden Pool Suite	27
Gambar 3.3 Borobudur Suite	27
Gambar 3.4 Borobudur Pool Suite	28
Gambar 3.5 Dalem Jiwo Suite	29
Gambar 3.6 Library.....	29
Gambar 3.7 Galery & Boutique	30
Gambar 3.8 Main Dinning Restaurant	31
Gambar 3.9 Pool Club Restaurant.....	31
Gambar 3.10 Main Kitchen.....	34
Gambar 3.11 Cold Kitchen	34
Gambar 3.12 Pastry & Bakery	35
Gambar 3.13 Kitchen Pool Club	35
Gambar 3.14 Organization Chart	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Surat Pengantar Praktek Kerja Lapangan

Lampiran 2 : Surat Balasan tentang Pemberian Ijin dari Tempat PKL

Lampiran 3 : Sertifikat dan Penilaian dari Tempat PKL

Lampiran 4 : Lain-Lain yang berkaitan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Seiring dengan perkembangan industri yang terus berkembang, sehingga menuntut kita untuk terjun dan terlibat dalam penguasaan dan pengembangan. Untuk memenuhi hal tersebut dibutuhkan sumber daya yang berkualitas, untuk itu perlu diadakan kerjasama antara pihak yang berkompeten dengan dunia industri.

Dunia industri membutuhkan tenaga kerja yang siap untuk melakukan pekerjaan. Tidak seperti yang terjadi pada saat ini, banyak industri yang harus menyediakan sejumlah anggaran untuk melatih tenaga kerja yang baru agar benar benar menguasai pekerjaan.

Hotel merupakan suatu perusahaan yang dikelola secara komersial oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan berbagai fasilitas lainnya. Hotel sebagai suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa pengunjung lainnya. Oleh karena itu perusahaan perhotelan semakin banyak memperkuat strateginya dalam bersaing agar menjadi perusahaan unggul.

Di dalam hotel terdiri dari berbagai departemen yang saling berhubungan dan mempunyai tugas serta kewajibannya masing masing diantara departemen tersebut yaitu *food and Beverage Product* yang masuk dalam *food and beverage Departement*. *Food and Beverage Product* adalah salah satu departemen yang sangat penting di sebuah hotel, karena *Food and Beverage Product* bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang di hidangkan kepada tamu yang menginap di hotel maupun tamu yang hanya berkunjung di *outlet Food and Beverage* yang ada di hotel.

Demikian juga dengan *Food and Beverage product* yang ada di Hotel Amanjiwo Resort juga memiliki produk produk yang lebih bervariasi, karena *food and beverage department* adalah penghasil keuntungan terbesar kedua dalam hotel setelah pemasukan dari kamar. Maka dari itu hotel perlu meningkatkan kualitas *food and beverage product* untuk memenangkan persaingan yang akan berpengaruh pada meningkatnya pendapatan. Untuk menunjang kelancaran operasional di *food and beverage product* di hotel amanjiwo juga menyediakan peralatan peralatan yang modern dan bahan bahan yang lebih bagus serta terdapat standart *Operational Procedure* yang harus di jalankan,tetapi di hotel amanjiwo resort masih kurang baik dalam pemilihan bahan bahan yang berkualitas serta staff hotel tersebut belum mengerti cara menjalankan standart operational procedure yang baik dan benar.

Dari permasalahan diatas praktek kerja lapangan dibutuhkan agar mahasiswa dapat mengetahui cara menyelesaikan permasalahan permasalahan yang terjadi.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas , maka terdapat rumusan masalah yang akan di bahas yaitu

1. Bagaimana cara pemilihan bahan yang berkualitas di *food & beverage product*?
2. Bagaimana cara menjalankan *standart operational procedure* yang baik dan benar?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Dari rumusan masalah tersebut, mempunyai beberapa tujuan praktek kerja lapangan yaitu

1. Untuk mengetahui cara pemilihan bahan yang berkualitas di *food & beverage product*
2. Untuk mengetahui cara menjalankan *standart operational procedure* yang baik dan benar

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Adapun manfaat yang akan di dapat oleh mahasiswa/I yang melaksanakan praktek kerja lapangan sebagai berikut

1. Manfaat bagi Mahasiswa

- a. Mengetahui kondisi nyata suatu hotel baik dari segi manajemen yang diterapkan, kinerja para karyawan.
 - b. Memperoleh pengalaman untuk meningkatkan ketrampilan,.
 - c. Dapat membina hubungan baik dengan pihak hotel
2. Manfaat bagi Akademik
- a. Dapat menyesuaikan program pendidikan dengan kebutuhan lapangan kerja
 - b. Meningkatkan hubungan akademik dengan masyarakat
3. Manfaat bagi Perusahaan
- a. Adanya kerjasama antara dunia pendidikan dengan dunia industry
 - b. Perusahaan akan mendapat bantuan tenaga dari mahasiswa mahasiswa yang melakukan praktek