

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI MAIN KITCHEN SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA
YOGYAKARTA
Periode 16 APRIL 2019- 18 OKTOBER 2019



OLEH

NAMA : VANI ARUM SARI
NIM : 117109301
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2019

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI MAIN KITCHEN SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA YOGYAKARTA
Periode 16 April 2019 s/d 18 Oktober 2019

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



OLEH

NAMA : Vani Arum Sari

NIM : 117109301

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2019

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI MAIN KITCHEN SECTION

HOTEL SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA YOGYAKARTA

Periode 16 April 2019 s/d 18 Oktober 2019

OLEH

NAMA : Vani Arum Sari

NIM : 117109301

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

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

NIDN. 0516057102

NIDN.051605710

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI MAIN KITCHEN SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA YOGYAKARTA
Periode 16 April 2019 s/d 18 oktober 2019**



OLEH

**NAMA : Vani Arum Sari
NIM : 117109301
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII PERHOTELAN**

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan.....

Pada tanggal

.....

Penguji

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

NIDN.0516057102

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, MM)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah SWT yang telah senantiasa memberkati dengan segala rahmat dan restu-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan di hotel Sheraton Mustika Resort & Spa dengan baik tanpa ada halangan yang berarti. Adapun tujuan dari penyusunan laporan ini adalah guna memenuhi sebagian persyaratan untuk menyelesaikan program diploma III di sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan Laporan ini, penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah turut serta membantu, baik langsung maupun tidak langsung. Penulis juga ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya atas bimbingan, pelayanan, dan bantuan yang telah di berikan dengan tulus kepada penulis. Untuk itu dengan rasa hormat yang setulus-tulusnya penulis menyampaikan penghargaan dan rasa terima kasih kepada:

1. Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan selama Laporan Tugas Akhir berlangsung.
2. Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Afnurrobie B. Jauhari selaku General Manager Hotel Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada untuk melaksanakan praktek kerja lapangan.

4. Bapak Rahmad Yulianto selaku Sous Chef Hotel Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta yang memberikan kesempatan dan bimbingan kepada penulis hal kedisiplinan serta kegigihan dalam bekerja.
5. Bapak Alex Muda sebagai Chef de partie Hotel Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta yang telah membimbing penulis dalam hal kebersihan dan tanggung jawab ketika penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan.

Meskipun penulis telah bersungguh-sungguh dalam mengerjakan penulisan laporan, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dan kesalahan dalam penyusunan laporan ini, karena memang masih sangat terbatas kemampuan, pengetahuan, dan keterampilan penulis. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat di harapkan sebagai bahan masukan untuk perbaikan pada penulisan dimasa yang akan datang.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pembaca yang budiman. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak serta dapat dipergunakan sebagai pengetahuan yang menambah wawasan, khususnya dibidang food and Beverage Product.

Yogyakarta,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

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

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	2
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	3

BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Perusahaan	4
1. Pengertian Hotel	4
2. Klasifikasi Hotel.....	5
3. Jenis Hotel	7
4. Departemen Hotel	8
B. Food and Beverage Departemen	9
1. Pengertian Food and Beverage Department.....	9
2. Pengertian Kitchen dan Peranan Kitchen hotel.....	12

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Gambaran Umum Hotel Sheraton Mustika	16
1. Sejarah Hotel Sheraton Mustika	16
2. Fasilitas di Hotel Sheraton Mustika	18
B. Gambaran Umum Food and Beverage Department	23
1. Pengertian F & B Product Department	23
2. Tugas dan tanggung jawab F & B Product Department .	23
3. Struktur Organisasi F & B Department.....	24
C. Jadwal Kerja	27
D. Pelaksanaan Kerja Harian	28

	E. Gambaran Umum Pelaksanaan Kerja.....	29
	F. Hasil Analisis Penulis.....	29
BAB IV	PENUTUP	
	A. Kesimpulan	31
	B. Saran	31
	DAFTAR PUSTAKA	32
	LAMPIRAN	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha lainnya, akhir-akhir ini semakin berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelangganya. Berbicara mengenai dunia Perhotelan, Selain sebagai sarana menginap tamu juga memerlukan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Makanan dan minuman mempunyai fungsi sangat penting dalam sebuah hotel, dengan adanya makanan dan minuman di hotel 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 dan *Food and Beverage Department* yang harus memberikan pelayanan itu. Yang mana tugas utama *Food and Beverage Department* sendiri adalah mengurus dan bertanggungjawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman untuk tamu.

Dalam menjalankan tugasnya, *Food and Beverage* dibagi menjadi dua bagian yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*, dan didalam *Food and Beverage Product* sendiri memiliki beberapa *section*, salah satunya adalah *Main Kitchen*. Tugas *Main Kitchen* sendiri yaitu

mengolah suatu bahan makanan menjadi sebuah hidangan yang disajikan kepada tamu dan dapat dinikmati oleh tamu. *Main Kitchen* sendiri memiliki peran penting karena berhubungan dengan kepuasan tamu terhadap makanan di hotel.

Dalam menyajikan suatu hidangan kepada tamu tentunya harus teliti dalam memilih kualitas bahan yang akan digunakan untuk membuat suatu hidangan. Selain itu, *Main Kitchen* juga harus bekerja dengan cepat agar tamu tidak menunggu hidangan terlalu lama. Akan tetapi harus memperhatikan ketelitian dan rasa agar hidangan yang dibuat tidak mengecewakan tamu dan tidak terjadi *complaint* dari tamu.

Maka dari itu, alasan penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan di hotel yaitu ingin mengetahui bagaimana cara agar dapat bekerja secara cepat di *Main Kitchen* dan tetap menjaga kualitas makanan supaya tamu tidak *complaint*.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara bekerja cepat tetapi tetap memperhatikan kualitas makanan di *Main Kitchen*?
2. Apa yang menjadi kendala jika *crew/cook* tidak dapat bekerja dengan cepat di *Main Kitchen*?

C. Tujuan Praktek Lapangan

1. Untuk mengetahui teknik memasak dengan cepat dan tetap memperhatikan kualitas makanan di *Main kitchen*.
2. Untuk mengetahui kendala jika *crew/cook* tidak dapat bekerja dengan cepat dan tepat di *Main kitchen*.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat untuk Mahasiswa

- a. Dapat menyiapkan diri agar mampu bertanggungjawab atas pekerjaan yang dilakukan.
- b. Menambah dan memperluas pengetahuan serta wawasan penulis tentang industry perhotelan.
- c. Dapat menjadikan mahasiswa lebih tanggap dan terampil dalam menghadapi pekerjaan di dunia perhotelan.
- d. Menambah pengalaman kerja di dunia kerja yang nyata.

2. Manfaat untuk Hotel

- a. Hotel bisa mendapatkan tambahan tenaga operasional sehingga semua pekerjaan akan cepat terselesaikan.
- b. Dapat menjalin kerjasama yang baik dengan pihak kampus, sehingga dengan mudah mendapat tenaga kerja baru yang siap bergabung.

3. Manfaat untuk lembaga

- a. Dapat menjalin hubungan yang saling menguntungkan dari kedua belah pihak antara hotel dan kampus.
- b. Kampus bisa membandingkan semua pelajaran-pelajaran yang ada dengan kegiatan di hotel melalui laporan yang dibuat oleh para mahasiswa.