LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI NOVOTEL YOGYAKARTA

FOOD AND BEVERAGE SERVICE

Periode01Mei 2018 s/d 1 November 2018

OLEH :

NAMA : WISNU BUDI SANTOSO

NIM : 114109027

PRODI : PERHOTELAN D3

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2019

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI FOOD AND BEVERAGE SERVICE DEPARTMENT

DI NOVOTEL YOGYAKARTA

Periode 01 Mei 2018 s/d 1 November 2018

Di ajukan Guna Memenuhi Persyaratan

Untuk Menyelesaikan Program Diploma III

Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Yogyakarta

OLEH:

NAMA : WISNU BUDI SANTOSO

NIM : 114109027

JURUSAN : DIII Perhotelan

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

FOOD AND BERVERAGE SERVICE

DI NOVOTEL YOGYAKARTA

Periode 01 Mei 2018 s/d 1 November 2018

Oleh :

NAMA	**: Wisnu Budi Santoso**
NIM	**: 114109027**
JURUSAN	**: DIII Perhotelan**

Telah disetujui oleh :

Ketua Jurusan	**Dosen Pembimbing**
Hermawan P, S.Sos, S.ST,M.M	**Yudi Setiaji, SH.,MM.**
NIDN :0516057102	**NIDN :0508066401**

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI NOVOTEL YOGYAKARTA

FOOD AND BAVERAGE PRODUCT (SERVICE)

Oleh :

NAMA	**: Wisnu Budi Santoso**
NIM	**: 114109027**
JURUSAN	**: DIII Perhotelan**

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal 21 Januari 2019

Penguji

(Yudi Setiaji, SH.,MM)
NIDN : 0508066401

Mengetahui

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

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER i

HALAMAN PENGESAHAN ii

BERITA ACARA UJIAN iii

DAFTAR ISI iv

BAB I : PENDAHULUAN

A. Latang Belakang Masalah 1

B. Rumusan Masalah 3

C. Tujuan Penulisan 3

D. Manfaat Penulisan 3

BAB II : LANDASAN TEORI

A. Gambaran Umum Perusahaan Hotel 5

1. Pengertian Hotel 5

2. Karakteristik Hotel 6

3. Klasifikasi Hotel 7

B. Gambaran Umum*Food and Beverage Service Departement* 16

1. Pengertian dan Fungsi Bagian *Food and Beverage Department* 16

2. Tugas *Food and Beverage Service Deparment*..... 21

3. Tujuan*Food and Beverage Service Departement* 24

4. *Standart Operational Procedure Food and Beverage Service Departement* 24

BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. DeskripsiHotel Lokasi Praktek Kerja Lapangan 33

1. Sejarah Hotel 34

2. Fasilitas..... 34

3. KontakdanAlamat..... 35

B. Deksripsi Departemen Tempat Praktek Kerja Lapangan..... 35

1. Struktur Organisasi 35

2. *Job Desription* Departemen Praktek Kerja Lapangan 36

C. Jadwal Kerja..... 39

D. Pelaksanaan Kerja Harian 40

BAB IV : PENUTUP

A. Kesimpulan 48

B. Saran..... 48

DAFTAR PUSTAKA 49

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan industri dunia pariwisata, saat ini mengalami kemajuan,terutama di kota Yogyakarta. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya pembangunan hotel yang kian menjamur dimana-mana baik itu hotel berbintang atau tidak. Karena, berdasarkan data Badan Pusat Statistik DIY jumlah hotel di Yogyakarta sampai awal 2015 (Badan Pusat Statistik, 2015 dalam Statistik 70 th Indonesia merdeka) mencapai 401 unit, terdiri dari 39 hotel berbintang dan 362 hotel nonbintang, sedangkan menurut data Perhimpunan Hotel Restoran Indonesia (PHRI) pada tahun 2015saja terdapat 1.160 hotel di wilayah DIY yang terdiri dari 60 hotel berbintang dengan lebih dari 6.000 kamar dan 1.100 hotel kelas melati dengan 12.660 kamar. Dari data-data diatas bisa kita tarik kesimpulan bahwa peningkatan pembangunan hotel di Yogyakarta kian signifikan.

Industri perhotelan juga memiliki andil penting dalam memajukan perekonomian bangsa. Mempermudah wisatawan dalam bidang penginapan dan merupakan penambaan omset untuk pariwisata di Yogyakarta. Kebutuhan akan Sumber Daya Manusia yang dibutuhkan oleh suatu hotel mencakup berbagai bidang seperti divisi kamar yang terdiri dari *Housekeeping Department dan Front Office Department*, divisi makanan dan minuman yang di dalamnya mencakup semua seksi di *Food and Beverage Department*, divisi perbekalan dan penyimpanan yang terdiri dari *Store Department* dan *Purchase Department* dan

seterusnya. Oleh karena itu, hotel banyak menyerap tenaga kerja yang kemudian akanberdampak mengurangi angka pengangguran dan meningkatkan pertumbuhan ekonomi bangsa.

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. Adanya mata kuliah ini akan menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa tentang dunia kerja yang akan mereka kerjakan nantinya. Dengan melihat dan mempraktekkan secara langsung sistem kerja tempat mahasiswa training, membuat mahasiswa lebih mengerti dan memahami apa yang harus mereka kerjakan. *On the Job Training juga melatih mental mahasiswa agar siap dalam melangkah kedunia kerja nantinya. Menjadikan relasi pekerjaan di kemudian hari untuk mempermudah dalam pencarian pekerjaan dan menjadikan relasi bisnis dikemudian hari.*

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah pada laporan ini adalah:

1. Bagaimana prosedur pelayanan makanan dan minuman yang baik dan benar ?
2. Bagaimana meningkatkan kedisiplinan *waiter* di Novotel yogyakarta ?

C. Tujuan Penulisan

Berdasarkan judul laporan tersebut berikut adalah tujuan dari laporan ini adalah:

1. Untuk mengetahui tentang prosedur pelayanan makanan dan minuman yang baik dan benar di Novotel yogyakarta.
2. Untuk meningkatkan kedisiplinan *waiter* di Novotel yogyakarta khususnya dalam melakukan prosedur pelayanan makanan dan minuman secara baik dan benar.

D. Manfaat Penulisan

Adapun kegunaan dari laporan penelitian 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 menunjukan 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.