

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*
EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA
Periode : 04 September 2019 s/d 04 Maret 2020



OLEH :

NAMA : AGUNG PRASETYO

NIM : 117109262

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2020

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*
EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA
Periode : 04 September 2019 s/d 04 Maret 2020

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



OLEH

NAMA : AGUNG PRASETYO

NIM : 117109262

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2020

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*
EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA
Periode : 04 September 2019 s/d 04 Maret 2020

OLEH :

NAMA : AGUNG PRASETYO

NIM : 117109262

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

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

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*
EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA**

Periode : 04 September 2019 s/d 04 Maret 2020



OLEH

**NAMA : AGUNG PRASETYO
NIM : 117109262
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (DIII)**

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan

Pada tanggal

Penguji,

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

NIDN. 0516057102

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA



(Drs Prihatno, MM.)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT atas berkat rahmat dan karuniaNya penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik dan tepat waktu. Sholawat serta salam penulis sampaikan kepada Nabi besar kita Muhammad SAW yang telah memberikan pedoman hidup yakni Al-Qur'an dan Sunnah untuk keselamatan umat di dunia.

Laporan Tugas Akhir ini di tulis berdasarkan Praktek Lapangan yang telah ditempuh selama 6 bulan pada 04 september 2019 sampai 04 maret 2020 di Eastparc Hotel Yogyakarta. Dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu sehingga laporan diselesaikan tepat pada waktunya. Laporan ini masih jauh dari sempurna, oleh itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi sempurnanya laporan ini.

Semoga laporan ini memberikan informasi dan bermanfaat untuk pengembangan wawasan dan peningkatan ilmu pengetahuan bagi kita semua serta mampu memberikan inspirasi dalam bekerja dimasa mendatang.

Untuk itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., MM. selaku dosen pembimbing penyusunan Tugas Akhir yang telah membantu membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

2. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA, yang telah mengesahkan secara resmi laporan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Wahyudi Eko Sutoro selaku *General Manager* Eastparc Hotel Yogyakarta.
4. Chef Gatot Santoso selaku *Executif Chef* Eastparc Hotel Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan penulis selama Praktek Kerja Lapangan.
5. Seluruh Staff, Casual serta teman-teman training di Eastparc Hotel Yogyakarta yang telah mendukung, membantu dan memberikan ilmu kepada penulis.
6. Orang Tua yang telah membantu dan mendukung penulis baik materi maupun doa sehingga mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu.

Semoga Allah SWT membalas kebaikan dari semua pihak yang telah membantu atas terselesainya laporan ini. Penulis berharap penyusunan laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Yogyakarta, 3 Agustus 2020

Penyusun

HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporan Tugas Akhir ini persembahkan kepada :

1. Ibu Sukatminah selaku Ibunda penulis.
2. Bapak Cipto Diharjo selaku Ayah penulis.
3. Teman dan sahabat yang telah memberikan dukungan kepada penulis, selama penulis menempuh pendidikan di STP AMPTA Yogyakarta.
4. Dosen beserta asisten dosen di STP AMPTA yang telah memberikan penulis ilmu.

DAFTAR ISI

COVER

HALAMAN PENGESAHAN..... ii

BERITA ACARA UJIAN..... iii

KATA PENGANTAR..... iv

HALAMAN PERSEMBAHAN vi

DAFTAR ISI..... vii

DAFTAR GAMBAR..... ix

DAFTAR LAMPIRANx

BAB I PENDAHULUAN.....1

A. Latar Belakang..... 1

B. Rumusan Masalah.....2

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan2

D. Manfaat.....2

BAB II KEPUSTAKAAN.....4

A. Gambaran Umum Hotel.....4

B. Gambaran Umum F&B Departemen	10
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	17
A. Definisi Eatparc Hotel Yogyakarta	17
B. Gambaran Umum Food and Beverage Departemen Eastparc Hotel Yogyakarta.....	20
C. Job Description	22
D. Jadwal Kerja / Shift	24
E. Pelaksanaan Kerja Trainee.....	26
F. Kendala Selama PKL	28
G. Analisis pelaksanaan PKL	29
BAB IV PENUTUP	37
A. KESIMPULAN.....	37
B. SARAN	37
DAFTAR PUSTAKA	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Eastparc Hotel Yogyakarta

Gambar 3.2 Kamar tamu Eastaprc

Gambar 3.3 Grand Ballroom Eastparc

Gambar 3.4 kompor wok

Gambar 3.5 ruang GDM

Gamabr 3.6 ruang Pastry

Gambar 3.7 Jadwal kerja penulis

DAFTAR LAMPIRAN

Gambar *Set Up Ballroom*

Gambar *Set Up New Years Eve*

Gambar *Set Up New Years Eve*

Gambar surat pengantar

Gambar surat balasan dari perusahaan

Gambar sertifikat PKL

Gambar formulir penilaian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di era globalisasi ini banyak sekali negara-negara di dunia semakin maju dari segi teknologi, industry perdagangan, maupun industry jasa dan pariwisata. Dunia pariwisata mendapat apresiasi positif tersendiri sehingga memunculkan daya tarik tersendiri bagi kalangan orang banyak. Di jaman yang saat modern ini banyak wilayah kabupaten maupun kota madya berlomba-lomba untuk mengembangkan berbagai objek wisata yang dimiliki dari setiap masing-masing wilayah kabupaten maupun kota, sehingga semakin kuat persaingan yang ada. Kemudian dari penjabaran diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa semakin banyak tempat pariwisata bermunculan, maka akan semakin banyak pula kebutuhan akan jasa akomodasi dan restoran.

hotel adalah salah satu contoh akomodasi yang sangat besar dalam penghasilan labanya, hotel tidak hanya menyediakan jasa penginapan, melainkan hotel juga menyediakan jasa makan, minum maupun pelayanan bagi para tamu yang datang ke hotel tersebut. Terlebih didalam usaha hotel banyak sekali department-department yang mendukung dalam menjalankan setiap operasional hotel tersebut. Khususnya adalah *food & beverage department*. *Food and beverage department* ini memiliki peran

yang sangat penting dalam operasional hotel. Khususnya hotel yang memiliki fasilitas *restaurant, meeting room, dan ballroom.*'[

Dengan menyediakan makanan dan minuman *food dan beverage* harus mengedepankan kualitas makanan dan minuman dan tentu saja dengan penanganan secara profesional.

B. Rumusan Masalah.

1. Bagaimana proses *set up breakfast western section* Eastparc Hotel Yogyakarta?
2. Bagaimana *western sections* Eastparc Hotel Yogyakarta mengelola makanan sisa *breakfast*?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Mengetahui proses *set up breakfast western sections* Eastparc Hotel Yogyakarta.
2. Mengetahui cara *western sections* mengelola makanan sisa *breakfast*.

D. Manfaat

1. Manfaat bagi lembaga :
 - a. Menjadikan nama lembaga lebih dikenal di kalangan industri hotel.
 - b. Terjalin kerjasama antara pihak hotel dengan lembaga.
2. Manfaat bagi penyusun :
 - a. Penyusun dapat mengimplementasikan ilmu yang didapat di kampus, dengan keadaan di dunia industri yang sebenarnya.

- b. Menambah pengalaman dan juga wawasan di dunia industri.
 - c. Membuktikan kepada perusahaan bahwa mahasiswa STP AMPTA memiliki kemampuan yang bagus.
3. Manfaat Bagi hotel :
- a. Perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan lembaga.
 - b. Sebagai wadah penyerapan karyawan baru atau tenaga kerja yang profesional.