

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 Eatparc 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.

BAB II

KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Hotel

1. Pengertian Hotel

Menurut Sulastiyono (2008:4) Hotel adalah suatu badan usaha yang bergerak dalam bidang jasa akomodasi yang dikelola secara komersil. Di dalam hotel para tamu mendapatkan layanan penginapan, makanan dan minuman, serta fasilitas lainnya. Hotel adalah usaha penyediaan akomodasi berupa kamar – kamar di dalam suatu bangunan, yang dapat dilengkapi dengan jasa pelayanan makan dan minum, kegiatan hiburan dan/atau fasilitas lainnya secara harian dengan tujuan memperoleh keuntungan. (Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No. 4, 2013). Dari pengertian tersebut maka pengertian atau definisi hotel secara umum adalah badan usaha akomodasi atau perusahaan yang menyediakan pelayanan bagi masyarakat umum dengan fasilitas jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman, jasa layanan kamar, serta jasa pencucian pakaian. Fasilitas ini diperuntukan bagi mereka – mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu.

2. Karakteristik Hotel

Hotel memiliki beberapa karakteristik yang membuatnya yang membuatnya berbeda dengan badan usaha lainnya seperti :

- a. Hotel tergolong perusahaan yang padat modal serta padat karya yang artinya dalam pengelolaannya memerlukan modal usaha yang besar dengan tenaga pekerja yang banyak pula.
- b. Pelanggan diperlakukan seperti raja dan pelanggan juga dilakukan seperti patner dalam usaha karena keuntungan yang didapat hotel sangat tergantung pada banyaknya pelanggan yang menggunakan fasilitas hotel tersebut.
- c. Hotel berbeda dengan usaha lainnya dimana dalam beroperasi hotel langsung selama 24 jam sehari, tanpa adanya hari libur guna melayani pelanggan hotel dan masyarakat umum yang ingin menggunakan jasa hotel.
- d. Sangat dipengaruhi oleh keadaan dan perubahan yang terjadi pada sektor ekonomi, politik, sosial budaya, dan keamanan dimana hotel tersebut berada.

3. Jenis Hotel

Hotel Bintang dalam keputusan menteri pariwisata dan ekonomi kreatif NO. PM.53/HM.001/MPEK/2013 Bab 1 pasal 1. Hotel bintang yaitu “ hotel yang telah memenuhi kriteria penilaian penggolongan

kelas hotel bintang satu, dua, tiga, empat, dan bintang lima “. Untuk itu dibuatlah klasifikasi hotel sebagai berikut:

a. Hotel Bintang Satu

Hotel bintang satu merupakan jenis hotel yang tergolong kecil karena dikelola oleh pemiliknya langsung. Biasanya terletak di kawasan yang ramai dan memiliki transportasi umum yang dekat serta hiburan dengan harga yang masuk akal. Adapun kriterianya, antara lain :

- 1) Jumlah kamar standar, minimum 10 kamar
- 2) Kamar mandi di dalam
- 3) Luas kamar standar, minimum 20 m²

b. Hotel Bintang Dua

Hotel bintang dua biasanya terletak dilokasi yang mudah dicapai artinya akses menuju lokasi hotel tersebut sangat mudah. Bangunannya terawat, bersih dan rapi serta lokasinya bebas polusi. Adapun kriterianya :

- 1) Jumlah kamar standar, minimum 20 kamar
- 2) Kamar *suite* minimum 1 kamar
- 3) Kamar mandi di dalam
- 4) Kamar memiliki telepon dan televisi
- 5) Luas kamar standar, minimum 22 m²
- 6) Luas kamar *suite*, minimum 44 m²
- 7) Pintu kamar dilengkapi pengaman

- 8) Harus ada *lobby*
- 9) Tata udara dengan AC/ventilasi
- 10) Kapasitas penerangan minimum 150 lux
- 11) Terdapat sarana olah raga dan rekreasi
- 12) Ruangan dilengkapi dengan tata udara dengan pengatur udara

c. Hotel Bintang Tiga

Sementara itu untuk hotel bintang tiga biasanya lokasinya dekat tol, pusat bisnis dan daerah perbelanjaan, dengan menawarkan pelayanan terbaik, kamar yang luas dan *lobby* yang penuh dekorasi. Para karyawan hotel yang bertugas terlihat rapi dan profesional. Berikut kriterianya :

- 1) Jumlah kamar standar, minimum 30 kamar
- 2) Terdapat minimum 2 kamar *suite*
- 3) Kamar mandi di dalam
- 4) Luas kamar standar, minimum 24 m²
- 5) Luas kamar *suite*, minimum 48 m²
- 6) Kamar memiliki *toilet* sendiri
- 7) Memiliki sarana rekreasi dan olah raga
- 8) Kamar dilengkapi dengan pengatur udara mekanik (AC) dengan suhu 24 °C

- 9) Tersedia Restoran yang menawarkan hidangan diatas rata – rata pada saat sarapan, makan siang dan makan malam

d. Hotel Bintang Empat

Hotel bintang empat sudah termasuk hotel yang cukup berkelas dengan para karyawan dan *staff* yang lebih profesional dalam melayani tamu yang datang. Mereka juga dibekali informasi mengenai pariwisata di sekitar hotel. Hotel jenis ini memiliki bangunan yang cukup besar dekat dengan pusat perbelanjaan, restoran, dan hiburan. Pelayanannya pun diatas rata – rata sehingga tamu akan puas bila menginap. Berikut kriterianya :

- 1) Jumlah kamar standar, minimum 50 kamar
- 2) Memiliki minimum 3 kamar *suite*
- 3) Kamar mandi di dalam
- 4) Luas kamar standar, minimum 24 m²
- 5) Luas kamar *suite*, minimum 48 m²
- 6) Memiliki *lobby* dengan luas minimum 100 m²
- 7) Memiliki Bar
- 8) Memiliki sarana rekreasi dan olah raga
- 9) Kamar mandi dilengkapi dengan instalasi air panas/dingin
- 10) Memiliki *toilet* umum

e. Hotel Bintang Lima

Terakhir hotel bintang lima. Hotel jenis ini merupakan hotel termewah dengan berbagai fasilitas tambahan serta pelayanan multibahasa yang tersedia. Hotel bintang lima memegang prinsip bahwa tamu nomor satu sehingga ketika tamu datang disambut dipintu masuk hotel, diberikan *welcome drink* dan ketika di kamar diberikan daftar anggur yang bisa dipilih. Adapun kriteria hotel jenis ini, yaitu :

- 1) Jumlah kamar standar, minimum 100 kamar
- 2) Terdapat minimum 4 kamar *suite*
- 3) Memiliki kamar mandi pribadi di dalam kamar
- 4) Luas kamar standar, minimum 26 m²
- 5) Luas kamar *suite*, minimum 52 m²
- 6) Tempat tidur dan perabot di dalam kamar kualitas no.1
- 7) Terdapat restoran dengan layanan antar ke kamar selama 24 jam dalam seminggu
- 8) Terdapat pusat kebugaran, *valet parking*, dan *service* dari *concierge* dengan pengalaman matang.

B. Gambaran Umum F&B Departemen

1. Pengertian F&B Departemen

Food & Beverage Departement merupakan salah satu departemen yang ada di hotel dan termasuk departemen yang sangat penting, sebab dapat menghasilkan atau mendatangkan keuntungan. Tamu yang tinggal di hotel tidak saja memerlukan kamar tetapi juga memerlukan makanan dan minuman yang akan dilayani oleh bagian tata hidangan atau *F&B service*.

Menurut mertayasa (2012:2) yang dimaksud dengan tata hidangan adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu baik di hotel maupun di luar hotel. Jadi, dapat disimpulkan bahwa *F&B Departement* adalah departemen yang bertanggung jawab mengelola makanan dan minuman yang disertakan dengan pelayanan.

Berdasarkan ruang lingkup operasionalnya maka dapat disimpulkan bahwa *Food & Beverage Department* mempunyai peranan dan fungsi yang penting bagi hotel. *Food & Beverage Department* juga merupakan sumber pendapatan, reputasi, dan kepuasan tamu.

F&B Department sendiri terdiri dari dua bagian yaitu:

- a. *Food and Beverage Product (F&B Product)* bertugas mengolah bahan makanan dan membuat makanan.

- b. *Food and Beverage Service (F&B Service)* bertugas melayani penghidangan atau menghidangkan makanan kepada tamu.

Adapun tugas dan tanggung jawab dari *Food & Beverage Department* antara lain:

- a. Tugas dan Tanggung Jawab *Food and Beverage Product (F&B Product)*:

- 1) Mengolah Bahan makanan bentah menjadi makanan yang siap saji.
- 2) Membuat masakan yang mempunyai cita rasa.
- 3) Bertanggung jawab atas makanan & minuman yang dibuat apakah sudah memenuhi syarat dari segi kesehatan.

- b. Tugas dan Tanggung Jawab *Food and Beverage Service (F&B Service)*:

- 1) Bertugas menangani permintaan pemesanan makanan dan minuman.
- 2) Menyajikan makanan dan minuman kepada tamu.
- 3) Bertanggung jawab atas pelayanan penyajian makanan dan minuman kepada tamu.

- 2. Hubungan Food and Beverage Department dengan Departemen lain.

Dalam menjalankan tugasnya, *Food and Beverage Department* memiliki hubungan yang erat dengan departemen - departemen lain yang

ada di hotel. Adapun hubungan *Food and Beverage Department* dengan Departemen lain yaitu:

a. *Front Office Department*

Kerja sama ini sangat perlu terutama dalam pemberian keterangan tentang tamu-tamu Hotel, misalnya : jumlah tamu, kamar-kamar yang terpakai, tamu yang masuk atau keluar. Disamping itu juga didalam memberikan pesanan khusus, seperti tamu-tamu penting (*VIP Guest*), pemberian sesuatu dari pihak hotel kepada tamu tertentu (*Complement*).

b. *Housekeeping Department*

Disini lebih banyak menyangkut soal kebersihan dan pengadaan peralatan. Pada umumnya, Housekeeping bertanggung jawab dalam membersihkan lantai, pintu, jendela restaurant dan bar, termasuk juga dalam penyediaan pakaian dinas pegawai, linen (taplak meja, lap) dan bunga.

c. *Accounting Department*

Kerja sama ini sangat erat sekali didalam menangani dan membuat laporan tentang hasil penjualan makanan dan minuman di restaurant dan bar. Dalam hal pengawasan bahan-bahan makanan dan minuman yang diproduksi, memerlukan kerja sama yang teratur dan baik. Disamping itu, kerjasama dan saling pengertian ini juga

diperlukan dalam pembayaran terhadap bahan-bahan makanan dan minuman kepada para penjual, dan juga dalam ketepatan pembayaran gaji pegawai.

d. *Engineering Department*

Demi kelancaran jalannya operasi, perbaikan atas perabot (*furniture*) restaurant dan bar adalah sangat perlu. Disamping itu pengadaan dan pengawasan atau peralatan listrik yang digunakan baik di restaurant, bar, dan dapur harus dilaksanakan dengan baik, sehingga dapat beroperasi semestinya.

e. *Purchasing Department (Store)*

Bertanggung jawab atas seluruh barang, peralatan, perlengkapan, serta bahan kebutuhan yang diperlukan dalam pelaksanaan operasional *Food and Beverage Product*. Dalam pelaksanaannya perlu diperhatikan dalam memilih barang yang akan dibeli pastikan sesuai order (kualitas dan kuantitasnya) dan harganya. Gudang (*store*) atau bagian yang mengurus tempat penyimpanan barang-barang yang sudah dibeli oleh pihak purchasing. Sebelum barang-barang tersebut disimpan ke dalam store harus dicek kembali kebenaran seluruh barang yang masuk apakah sesuai dengan orderannya atau tidak. Dalam penyimpanan harus diperhatikan tanda-tanda peringatan penyimpanan barang agar tidak mudah rusak dan harus dipilah-pilahkan berdasar macam

dan jenisnya. Sehingga ketika kru Food and Beverage Product akan mengambil barang yang sudah tertera di skala , barang masih dalam keadaan baik dan siap pakai.

f. *Steward Department*

Steward mempunyai tugas dan tanggung jawab atas penyediaan alat kelengkapan yang menunjang operasional *Food and Beverage Product*, kebersihan area kitchen, peralatan dan perlengkapan yang digunakan kru *Food and Beverage Product*.

g. *Human Resources Department*

Departemen ini berhubungan dengan *Food and Beverage Product* dalam hal mengurus masalah pengawasan penerimaan pegawai baru, pemberhentian pegawai dan masalah-masalah yang dihadapi pegawai yang berhubungan dengan hotel.

h. *Marketing Department*

Peranan marketing juga sangat penting bagi Food and Beverage Product, dengan adanya marketing maka hasil produk-produk hotel atau Food and Beverage Product khususnya dapat dipromosikan ke public. Sehingga bisa menarik konsumen untuk membeli produk kita atau untuk menambah kepuasan konsumen yang sudah membeli produk kita.

i. *Food and Beverage Service Department*

Food and Beverage Service Department memiliki banyak section dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing. Berikut ini beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menjalin hubungan baik agar tercipta pelayanan yang memuaskan bagi tamu hotel.

1) *Restaurant Section*

Area terpenting dalam penjualan *Food and Beverage Product*, mengapa demikian karena dapat dibuktikan dengan banyaknya order yang diterima oleh *Food and Beverage Product* dan setiap section yang ada di *Food and Beverage Product* wajib memenuhinya. Selanjutnya restaurant juga menyajikan menu-menu *Food and Beverage Product* seperti untuk breakfast, lunch, dan dinner yang tersaji dalam bermacam-macam menu lokal tradisional, Asia, dan Internasional (*Western*). Hubungan yang baik ini berfungsi untuk mengetahui berapa penjualan *Food and Beverage Product*, makanan apa yang disukai tamu dan lain sebagainya. Sehingga dalam pembuatan produk dapat dievaluasi tampilan, rasa, porsi, harga, dan lainnya.

2) *Room Service*

Bertugas dan bertanggung jawab atas pelayanan pemesanan makanan dan minuman di dalam kamar selama 24 jam non stop dan *Food and Beverage Product* harus

mampu menyediakan pesanan yang sesuai dengan menu yang dipilih oleh tamu, diharapkan dengan pelayanan ini tamu bisa merasa puas karena pelayanan hotel yang tidak berhenti yang dapat meningkatkan pendapatan hotel sendiri.

3) *Bar Service*

Melayai tamu yang ada di bar, restaurant, maupun di poolside, walaupun kapasitasnya hanya menyediakan beverage dan snack saja namun kru kitchen harus siap membuatkan pesanan makanan ketika ada tamu yang memesan.

BAB III

PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Definisi Eastparc Hotel Yogyakarta

1. Sejarah Eastparc Hotel

Eastparc Hotel Yogyakarta adalah hotel bintang 5 (*****) yang didirikan pada tahun 2012 merupakan salah satu hotel berkelas internasional, dengan fitur-fitur mewah dan bernuansa penuh kemegahan. Eastparc Hotel Yogyakarta termasuk dalam kategori hoteol bintang lima, berada di kawasan strategis kota Yogyakarta, yaitu di Jl.Laksda Adisucipto Km.6,5Seturan, Yogyakarta 55281, Indonesia. Dari pusat kota hanya berjarak sekitar 7.2 kilometer, dan dari Bandara Adi Sucipto berjarak kurang lebih 3.5 kilometer, hanya membutuhkan waktu tidak lebih dari 10 menit berkendara. Eastparc hotel adalah hotel yang berbasis *Eco Green Hotel* dan Syariah Hotel ,oleh karena itu hotel ini tidak menyajikan minuman beralkohol di restoran dan minibar kamar kami.

Konsumsi minuman beralkohol di area publik termasuk lobi, restoran, ruang serbaguna dan teras kolam renang sangat dilarang. Namun, para tamu diizinkan untuk mengkonsumsi sendiri dalam privasi kamar mereka. Restoran kami hanya menyajikan masakan halal. Kami juga tidak menyajikan makanan *vegetarian* dan *vegan*. Selain itu, rokok

dan cerutu juga tidak tersedia. Merokok tidak diperbolehkan di semua area publik di hotel ini termasuk restoran kecuali di area khusus merokok. Teras di tepi kolam renang juga merupakan area bebas-rokok. Merokok hanya diperbolehkan di balkon setiap kamar sementara merokok di kamar dilarang keras dan dapat memicu alarm asap.



Gambar 3.1 Eastparc Hotel Yogyakarta

Sumber HRD

2. Berbagai fasilitas Eastparc Hotel

Hotel ini mempunyai 189 kamar dengan berbagai type kamar sebagai berikut *Deluxe Twin Room, Premier King Room, Premier Twin Room, Junior Suite, Executive Suite, President Suite*.



Gambar 3.2 kamar tamu Eastparc

Sumber HRD

Dengan berbagai fasilitas umum sebagai berikut Rooftop Farm, Koi Pond, Eastparc Trail, Sofra Bistro Lounge, Arena Bermain Anak, Rental Sepeda, Kolam Renang, Workout Station, Anggun Lounge, Eastparc Connection, Verandah Alfresco, Retreat Spa, Batik Gallery, Bakpia Jogja Istimewa, *Art Gallery*. Dan mempunyai 22 *ballroom* yang memuat kapasitas dari 10-100 orang serta mempunyai *Grand Ballroom* yang bisa memuat kapasitas sampai 2000 orang . Maka dengan ini Eastparc merupakan satu-satunya Hotel yang mempunyai meeting room terbanyak di Yogyakarta, dengan demikian Eastparc sangat cocok dengan Kota Yogyakarta yang banyak terdapat kantor Pemerintahan.

Eastparc Hotel akan menjadi hotel pilihan bagi konsumen yang cerdas, dan sebagai pelopor pertama dalam komunitas perhotelan dengan konsep *garden city hotel* yang melayani makanan dan minuman halal di Yogyakarta, Kami menyajikan pilihan produk terbaik dengan nilai terbaik , dengan cara menciptakan suatu pengalaman terbaik , fokus pada

keunggulan dan layanan hotel yang efisien bagi tamu, pemilik, mitra, karyawan dan untuk masyarakat pada umumnya.



Gambar 3.3 Grand Ballroom Eastparc

Sumber HRD

B. Gambaran Umum Food and Beverage Departemen Eastparc Hotel Yogyakarta.

1. Deskripsi F&B Departemen Eastparc Hotel Yogyakarta

Di Eastparc Hotel Yogyakarta, Kitchen Section terbagi menjadi 8 bagian, yaitu :

a. *Hot Kitchen*

Hot Kitchen atau *Main Kitchen* merupakan dapur utama yang banyak sekali mengolah makanan dari pada bagian-bagian lainnya. *Hot Kitchen* juga menyajikan makanan untuk Buffet, Room Service, *Breakfast, Lunch, Dinner.* serta *Ala'carte* hidangan ala Eropa, *Chinesse Food, Japanesse Food, Indonesian Food,* dan hidangan campuran atau *Fusion.*



Gambar 3.4 Kompor Wok

Sumber dokumentasi penulis

b. *Gardemanger*

Gardemanger atau *Cold Kitchen* adalah bagian yang bertugas untuk mengolah dan menyajikan makanan pembuka (*Appetizer*) untuk *Breakfast, Lunch, Dinner*, serta *Ala'Carte*. Makanan yang diolah di *Gardemanger* sangat jarang sekali menggunakan api panas, karena makanan yang disajikan biasanya dengan kondisi yang dingin.



Gambar 3.5 Ruang GDM

Sumber dokumentasi penulis

c. *Pastry*

Bagian yang bertugas untuk membuat kue dan roti untuk *Breakfast, Lunch, Dinner, Coffe Break* dan *Ala'carte.Pasrty*.



Gambar 3.6 Ruang Pastry

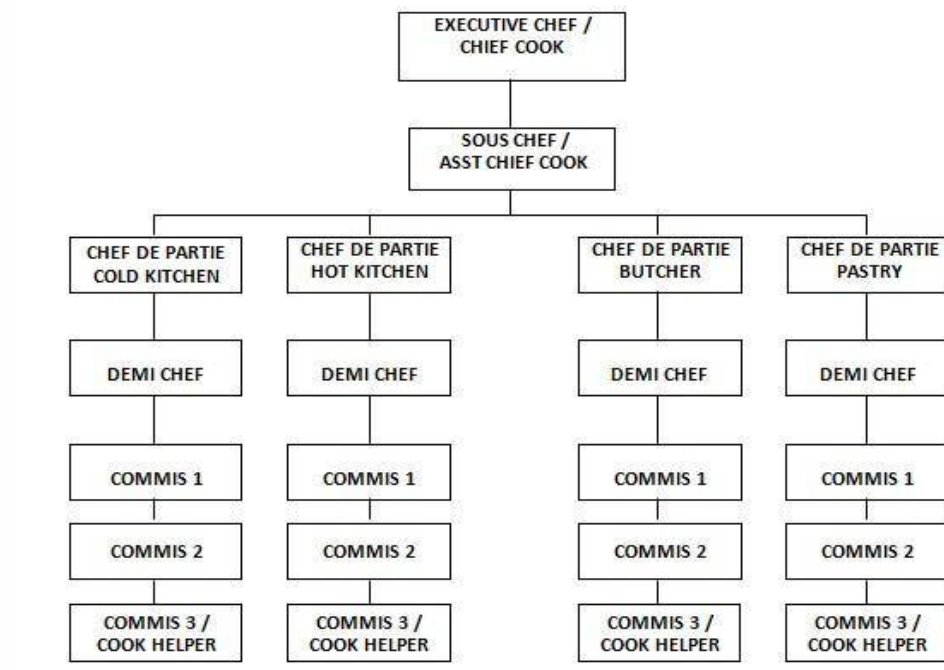
Sumber dokumentasi penulis

d. *Butcher*

Bagian yang bertugas dalam menyiapkan daging dan juga makanan laut serta akan dimasak di dapur untuk keperluan *Breakfast, Lunch, Dinner* atau *Ala'Carte*.

C. **Job Description**

Job Description dibuat berdasarkan Standard Operational Procedure(SOP) perusahaan Eastparc Hotel Yogyakarta, dan telah menggunakan Job Analysis dalam penyusunannya. Berikut adalah tugas dan tanggung jawab dalam struktur organisasi *Food & Beverage Product department* Eastparc Hotel Yogyakarta.



Sumber: indogastronomi.wordpress.com

1. Executive Chef

Biasa disebut juga Chef De Cuisin atau dipanggil dengan “Chef” saja. Pekerjaan seorang Chef lebih banyak bersifat administrative. Pada Hotel kecil seorang Chef masih dituntut untuk turun tangan mengolah makanan.

Tugas dan tanggung jawab seorang Chef antara lain sebagai berikut :

- a. Mengelola dapur yang menjadi tanggung jawabnya.
- b. Menyusun Menu
- c. Membuat standard recipe beserta food cost nya
- d. Membuat purchase order (bahan-bahan).
- e. Membuat perkiraan (forecast) yang akan dicapai.
- f. Memimpin staff dan bawahannya.

g. Mengawasi jalannya operasional kitchen terutama pada saat Hotel atau restaurant buka.

2. Sous Chef

Tugas dan tanggung jawabnya adalah menggantikan kedudukan Chef apabila dia berhalangan atau sedang libur (day off).

3. Chef de Partie

Chef de Partie bertugas mengawasi kelancaran jalannya operasional pada salah satu seksi yang menjadi tanggung jawabnya. Mengorganisasi dan membagi tugas dan pekerjaan pada bawahannya, dan ikut secara Langsung turun tangan mengolah makanan.

4. Demi Chef

Demi Chef adalah wakil Chef de Partie, tugas dan tanggung jawabnya sama.

5. Cook

Setiap Chef de Partie dibantu oleh juru masak (Cook) dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya dan jumlahnya tergantung pada volume pekerjaan masing – masing bagian.

D. Jadwal Kerja / Shift

Jadwal kerja di Eastparc Hotel Yogyakarta ditentukan oleh supervisor dengan sistem 5 hari kerja dan 1 hari libur dan terbagi atas 4 *shift* yaitu *morning shift*, *middle shift*, *evening shift*, dan *night shift*. Tetapi jadwal kerja dapat berubah sewaktu-waktu atas perintah supervisor mengingat *occupancy* hotel. Jika kita sakit dan tidak bisa masuk kerja, diharuskan membawa surat

keterangan sakit dari dokter pada saat kita sudah bisa masuk kerja kembali. Para staff juga bisa melakukan change schedule tetapi harus dengan persetujuan supervisor atau Chef De Partie.

Penulis sendiri dalam melakukan PKL ditempatkan pada *Western section*, pada *Western section* jadwal kerja hanya berlaku 3 shift, yaitu *morning shift* (pukul 05.00 WIB – 14.00 WIB), *middle shift* (pukul 12.00 WIB – 20.00 WIB), dan *evening shift* (pukul 14.00 WIB – 23.00 WIB).

WEEKLY SCHEDULE

DEPT : FB PRODUCT
PERIOD : FEB 2020
OUTLET : MAIN KITCHEN

No	Name	Position	Join Date	DATE							Previous	Add	Taken	Balance
				1	2	3	4	5	6	7				
STAFF														
1	Sugiyanto	Chef Asiam	11/06/2017	On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
2	Yuli W	Chef Western	11/02/2017	On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
3	Maulana	Chef SOUP	11/12/2019	On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
4	Andan	Demu	11/06/2013	On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
5	Tales	Cook	05/02/2018	On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
6	Chy	Cook	11/03/2018	On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
DAILY WORKER														
7	Rita			On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
8	Manghy			On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
9	Chy			On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
TRAINEE														
Asiam														
10	Arjun		19/02/2019	On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
11	Muda		10/07/2019	On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
12	Rahul		11/02/2019	On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
13	Alisa		10/01/2020	On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
14	Maya		01/04/2020	On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
15	Alisa		01/06/2020	On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
16	Aini		10/01/2019	On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
17	Kurnia		11/04/2019	On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
18	Utawan		11/06/2019	On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
19	Devil		01/06/2020	On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
20	Zoni		11/02/2019	On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
Western														
21	Patni			On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
22	Agung			On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
23	Deben			On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
24	Octa			On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
25	Sisa			On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
26	Esti			On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
27	Ari			On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off
28	Nani			On	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off	Off

Register HRD and use for Staff Location

Legend for work week:

- Early Morning (EM) 05.00 - 13.00
- Early Morning (EM) 13.00 - 21.00
- Morning (M) 07.00 - 15.00
- Morning (M) 15.00 - 23.00
- Evening (E) 17.00 - 01.00
- Evening (E) 01.00 - 09.00
- Evening (E) 09.00 - 17.00

Department Head

Gambar 3.7 Jadwal kerja penulis

Sumber dokumen penulis

E. Pelaksanaan Kerja Trainee

1. Morning Shift

Standar kehadiran yang diberlakukan oleh pihak hotel adalah 15 menit sebelum jam operasional harus sudah *standby* di area *section* masing-masing.

- a) Melihat *overhand* dari *evening shift* melalui group WhattsApp yang sudah dibuat oleh *Chef De Partie*.
- b) *Set Up Breakfast*.
- c) Mengeluarkan *prepare* an dari *evening shift* dari *chiller*.
- d) Memanggang ayam/menggoreng ikan sesuai rotasi menu *breakfast* yang ada.
- e) Memanaskan sauce untuk protein maupun pasta.
- f) Memanaskan pasta yg sudah di rebus oleh *evening shift*.
- g) Menambahkan *seasoning* pada kentang yang sudah digoreng oleh *night shift*.
- h) Memasak sayuran untuk *set up buffet*
- i) *Saute* sosis untuk *set up buffet*.
- j) *Set Up Egg Corner* untuk *breakfast* di Verandah Alfresco Restaurant.
- k) *Prepare* untuk menu *breakfast* hari berikutnya.
- l) *Clear up breakfast*.
- m) *Prepare lunch*.
- n) *Set up lunch*.
- o) *Incharge lunch*.

- p) *Set up Ala Carte.*
- q) Melayani orderan *Ala Carte.*
- r) *Overhand ke evening shift*

2. *Middle Shift*

- a) *Incharge lunch.*
- b) *Clear up lunch.*
- c) *Prepare untuk dinner.*
- d) *Set up dinner.*
- e) *Prepare telur untuk breakfast hari berikutnya.*
- f) *Seasoning menu protein untuk breakfast hari berikutnya.*
- g) *Produksi menu protein untuk breakfast.*
- h) *Merebus pasta untuk breakfast, lunch, dan dinner hari berikutnya.*
- i) *Merebus kentang untuk breakfast.*
- j) *Produksi sauce untuk operasional western sections.*
- k) *Melayani peasanan Ala Carte.*

3. *Evening Shift*

- a) *Clear up lunch.*
- b) *Prepare dinner.*
- c) *Set up dinner.*
- d) *Incharge dinner.*
- e) *Clear up dinner.*

- f) *Prepare* telur untuk *breakfast* hari berikutnya.
- g) *Seasoning* menu protein untuk *breakfast* hari berikutnya.
- h) Produksi menu protein dan sayuran untuk *breakfast* hari berikutnya
- i) Merebus pasta untuk *breakfast*, *lunch*, dan *dinner* hari berikutnya.
- j) Merebus kentang unruk *breakfast* hari berikutnya.
- k) Produksi sauce untuk operasional *western sections*.
- l) Melayani pesanan *Ala Carte*.
- m) *Clear up Ala Carte*.
- n) Menata sayur yang baru datang dari *receiving* ke dalam *chiller*.
- o) *Overhand* kepada *night shift*.
- p) *Overhand* kepada *morning shift* melalui group WhattsApp.

F. Kendala Selama PKL

1. Pada saat melakukan PKL penulis mendapat kendala-kendala sebagai berikut :
 - a. Saat pertama kali masuk memerlukan waktu untuk beradaptasi dengan sistem kerja yang ada di *kitchen* hotel. Oleh *staff* selalu diberikan bimbingan dan arahan untuk melakukan suatu pekerjaan.
 - b. Dikarenakan adanya SOP yang tidak memperbolehkan membawa alat komunikasi saat bekerja, mempersulit komunikasi dengan senior. Setiap pergantian *shift* selalu ada *over handle* untuk mengetahui pekerjaan yang sudah selesai dan yang belum selesai sehingga *shift* selanjutnya dapat menyelesaikannya.

- c. Kurangnya peralatan yang ada menjadikan penulis terhambat dalam melakukan pekerjaan.

2. Penyelesaian

Penyelesaian yang tepat dalam menghadapi masalah dan hambatan selama kegiatan PKL adalah beradaptasi, seperti beradaptasi dengan dwngan orang baru terutama dengan senior dan *partner* dalam bekerja. Maka dari itu komunikasi merupakan hal yang sangat perlu ditingkatkan.

G. Analisis pelaksanaan PKL

1. *Set Up Breakfast Western Section* Eastparc Hotel Yogyakarta

Set up breakfast dimulai jam 5 pagi, *western section* memiliki tugas untuk *set up 5 buffet* dan 1 *stall*. 5 *buffet* terdiri dari protein, pasta, sosis, *vegetable*, serta karbohidrat kemudian 1 *stall egg corner*.

Cara *Western Sections* memasak hidangan *buffet* :

a. Protein

Contoh hidangannya yaitu *Roast Chicken*, *Grill Chicken*, dan *Pan seared Fish*. Ada 2 *cooking methode* yang digunakan untuk memasak protein oleh *western sections* yaitu :

1) *Roasting*

Merupakan teknik pematangan makanan menggunakan lemak atau minyak baik yang terkandung secara alami dalam bahan pangan

maupun tidak. Suhu minimal untuk *roasting* adalah 150°C.

Roasting menggunakan oven saat ini telah umum digunakan.

2) *Grill*

Memanggang di atas arang secara langsung, jadi makanan bersentuhan dengan api dan arang. Sate ataupun *barbeque* biasanya menggunakan teknik ini.

3) *Pan Seared*

Teknik memasak dengan suhu tinggi menggunakan wajan datar atau bergerigi di atas kompor untuk membentuk kerak karamel di bagian luar dari daging, unggas atau ikan. Biasanya teknik *pan sear* termasuk dalam teknik *braising* yaitu setelah melakukan *pan seared* dilanjutkan dengan memasukkan makanan tersebut ke dalam oven atau dimasak ke dalam wadah tertutup (panci/pot) dengan disertai sedikit kuah/kaldu.

b. Pasta

Cara memasak pasta yaitu dengan cara boiling (merebus). Waktu yang dibutuhkan juga tidak terlalu lama agar pasta tidak hancur kurang lebih hanya 7 menit. Pasta yang digunakan ada *Spaghetti*, *Fettucini*, *Penne*, dan *Maccaroni*.

c. Sosis

Cara yang digunakan yaitu blanch dan saute

1) *Blanch*

Blanching adalah proses perlakuan pemanasan awal yang biasanya dilakukan pada bahan nabati segar sebelum mengalami proses pembekuan, pengeringan Atau pengalengan.

2) *Saute*

Saute adalah metode memasak kering yang menggunakan panas tinggi dan sedikit minyak atau lemak.

d. *Vegetable*

Metode yang digunakan yaitu *roast* dan *saute*. Contong hidangan yang dimasak *sauted vegetable* dan *Lasagna Vegetable*.

1) *Roasting*

Merupakan teknik pematangan makanan menggunakan lemak atau minyak baik yang terkandung secara alami dalam bahan pangan maupun tidak. Suhu minimal untuk *roasting* adalah 150°C. *Roasting* menggunakan oven saat ini telah umum digunakan.

2) *Saute*

Saute adalah metode memasak kering yang menggunakan panas tinggi dan sedikit minyak atau lemak.

e. Karbohidrat

Karbohidrat yang dimasak oleh western sections yaitu kentang. Metode yang di gunakan yaitu *Deep Frying* dan *Roasting*. Contoh hidangan yang dimasak yaitu *Potato Wedges*, *Lyonnaise Potato*, dan *Potato Au Gratine*.

1) *Deep Frying*

Merupakan teknik memasak menggunakan minyak yang banyak sehingga hidangan akan tenggelam dalam minyak dan hasilnya pun *Crispy*.

2) *Roasting*

Merupakan teknik pematangan makanan menggunakan lemak atau minyak baik yang terkandung secara alami dalam bahan pangan maupun tidak. Suhu minimal untuk *roasting* adalah 150°C. *Roasting* menggunakan oven saat ini telah umum digunakan.

Sebelum di *set up* hidangan harus di *taste* oleh *Sous Chef* maupun *Chef De Partie*. Setelah *taste* nya sudah sesuai dengan standar hidangan baru bisa di *set up* di *buffet* yang ada di restoran. Apabila rasanya masih kurang harus diperbaiki dahulu bila tidak memungkinkan untuk di perbaiki maka harus membuat hidangan yang baru agar tidak terkena komplain dari pelanggan.

Cara *set up Stall Egg Corner* cukup mudah. Pertama kocok telur untuk membuat *omelette*, banyaknya disesuaikan dengan *occupancy* yang ada. Misal *occupancy* tinggi kocok telur yang banyak agar tidak kehabisan saat ada pesanan dari tamu. Sedangkan saat *occupancy* rendah kocok telur seperlunya jangan terlalu banyak agar tidak membuang *food cost* yang terlalu banyak apabila sisa. *Stall Egg Corner* juga memerlukan *display* untuk menambah estetika keindahan yang dapat menarik minat tamu. *Display* yang digunakan yaitu sayuran yang nantinya untuk *filling omelette*. Contohnya paprika, jamur, tomat, bawang bombay, sosis, dan *beef razer*.

2. Cara *western sections* Eastparc Hotel Yogyakarta mengelola makanan sisa *breakfast*.

Di Hotel Eastparc menerapkan sistem penyimpanan *FIFO* (*First In First Out*). Yaitu penyimpanan dimana bahan makanan yang lebih dulu masuk ke lemari pendingin, akan keluar terlebih dahulu untuk diproses menjadi bahan makanan.

a. Penyimpanan suhu rendah dapat berupa:

- 1) *Refrigerator* yang mampu mencapai suhu $10^0 - 15^0$ C untuk penyimpanan sayuran, minuman dan buah serta untuk display penjualan makanan dan minuman dingin.
- 2) *Refrigerator* yang mampu mencapai suhu $1^0 - 4^0$ C dalam keadaan ini bisa digunakan untuk minuman, makanan siap santap dan telur.
- 3) *Chiller* merupakan ruangan khusus yang mempunyai suhu -20^0 C, dapat digunakan untuk penyimpanan daging, unggas, ikan, dengan waktu tidak lebih dari 3 hari.
- 4) *Freezer* yang merupakan ruangan khusus untuk menyimpan makanan beku (*frozen food*) dengan suhu mencapai -5^0 C, untuk menyimpan daging dan makanan beku dalam jangka waktu lama.

b. Penyimpanan suhu ruangan

Di Hotel Eastparc untuk makanan kering dan makanan terolahan yang disimpan dalam suhu kamar, maka ruang penyimpanan harus diatur dalam rak-rak yang tidak menempel pada dinding, lantai dan langit-langit, tujuannya adalah:

- 1) untuk sirkulasi udara agar udara segar dapat segera masuk keseluruh ruangan
- 2) mencegah kemungkinan tempat bersarangnya hewan.
- 3) untuk memudahkan pembersihan lantai
- 4) untuk mempermudah dilakukan stok *opname*
- 5) Setiap makanan ditempatkan dalam kelompoknya dan tidak bercampur baur
- 6) Untuk bahan yang mudah tercecer seperti gula pasir, tepung, ditempatkan dalam wadah penampungan sehingga tidak mengotori lantai

c. Cara penyimpanan

Adapun beberapa cara penyimpanan makanan yang rutin dilakukan di Hotel Eastparc sebagai berikut :

- 1) Setiap bahan makanan yang disimpan diatur rapi, maksudnya agar suhu merata .
- 2) Setiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah (*container*) masing-masing. Wadah dapat berupa bak, kantong plastik atau lemari yang berbeda.

3) Makanan disimpan didalam ruangan penyimpanan hingga terjadi sirkulasi udara dengan baik agar suhu merata keseluruhan bagian. Pengisian lemari yang terlalu padat akan mengurangi manfaat penyimpanan karena suhunya tidak sesuai dengan kebutuhan.

d. Penyimpanan didalam *Chiller* :

- 1) Bahan mentah harus terpisah dari makanan siap santap
- 2) Makanan yang berbau tajam harus ditutup dalam kantong plastik yang rapat dan dipisahkan dari makanan lain, kalau mungkin dalam lemari yang berbeda, kalau tidak letaknya harus berjauhan.
- 3) Makanan yang disimpan tidak lebih dari 2 atau 3 hari harus sudah dipergunakan
- 4) Lemari tidak boleh terlalu sering dibuka, maka dianjurkan lemari untuk keperluan sehari-hari dipisahkan dengan lemari untuk keperluan penyimpanan makanan

e. Penyimpanan makanan kering:

Penyimpanan bahan makanan kering di Hotel Eastparc biasanya di *Dry Store* atau ruangan sejuk yang kering. berikut cara penyimpanannya :

- 1) Suhu cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik
- 2) Ruangan bersih, kering, lantai dan dinding tidak lembab

- 3) Rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60cm dari langit-langit
- 4) Rak mudah dibersihkan dan dipindahkan
- 5) Penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem *FIFO (first in first out)* artinya makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan lebih dulu

BAB IV

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Berdasarkan analisa yang penulis lakukan selama menjalani kegiatan PKL dapat disimpulkan bahwa :

1. Sebagian *trainee* telah baik dalam melakukan *set up breakfast* mereka mampu melakukannya dengan efektif sehingga *set up* bisa dilakukan dengan tepat waktu.
2. *Staff* dalam melakukan pengarahan sudah cukup baik sehingga mengurangi kegagalan maupun hambatan dalam melakukan *set up breakfast*.
3. Sebagian *staff* dan *trainee* telah melakukan mengelola makanan sisa *breakfast* dengan baik sehingga dapat meminimalisir *food cost* yang keluar.

B. SARAN

Berdasarkan pengamatan penulis selama menjalani PKL. Penulis dapat menyimpulkan bahwa :

1. Sebaiknya *trainee* maupun *staff* diperbolehkan membawa alat komunikasi berupa *handphone* agar pada saat ada berita mengenai event bisa langsung mendengar dan dapat meminimalisir adanya kesalahpahaman antar *staff*.
2. Untuk peralatan di *kitchen* sebaiknya ditambah lagi sehingga antar *sections* dapat kebagian semua dapat menjalankan tugasnya dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Sulastiyono, 2011. Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung: Alfabeta
- Agus, Mertayasa, 2012. Food & Beverage Service Operational. Yogyakarta: Andi offset
- Noviati, 2019. Industri Perhotelan. Temanggung: Desa Pustaka Indonesia
- Bartono & Ruffino, 2006. Food Product Management Di Hotel Dan Restoran, Yogyakarta, Andi.
- Sihite Richard, 2000. *Hotel Management*. Surabaya: SIC Offset
- <https://indogastronomi.wordpress.com/2016/03/25/struktur-organisasi-kitchen/> (diakses pada tanggal 15 juni 2020)
- <https://majalahpendidikan.com/pengertian-food-and-beverage/> (diakses pada tanggal 14 Agustus 2019)
- Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.4, 2013.

LAMPIRAN

LAMPIRAN



Gambar Set Up Ball Room



Gambar Set Up New Year Event



Gambar Set Up New Year Event



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
 Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 0229/Q.AMPTA/VIII/2019
 Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 10 Agustus 2019

Kepada Yth.
 Human Resources Manager
 Eastparc Yogyakarta
 Yogyakarta

Dengan hormat,
 Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Eastparc selama September 2019-Maret 2020 bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	DEPT
1.	117109262	Agung Prasetyo	F&B Product
2.	117109268	Dimas Aulia Pradana	F&B Product
3.			
4.			
5.			

Daftar riwayat hidup, Pas foto, Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku, Fotocopy Surat keterangan dokter, Fotocopy Asuransi kesehatan, Fotocopy Kartu Hasil Studi terakhir, Fotocopy Kartu Tanda Penduduk/Kartu mahasiswa dan format Evaluasi Job training, akan dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan, pada saat melaksanakan interview/briefing.

Atas terkabulnya permohonan ini, kami ucapkan terima kasih

Hormat kami,
 Ketua
 Drs. Prihatno, MM

Cc.File

Gambar Surat Pengantar



HUMAN RESOURCES DEPARTMENT

Yogyakarta, 30 Agustus 2019

No : EPH/HRD/SKL/015/VIII/2019
Hal : Surat Penerimaan Hasil Seleksi OJT

Yth. Kepala
Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
di tempat

Dengan hormat,
Bersama dengan ini, kami dari *Human Resources Department* Eastparc Hotel Yogyakarta memberitahukan bahwa:

Nama	: 1. Dimas Aulia : 2. Agung Prasetyo
Posisi yang dilamar	: <i>Food & Beverage Product - Trainee</i>

Dinyatakan **LOLOS** dan dapat mengikuti proses *On the Job Training* di Eastparc Hotel terhitung dari tanggal 4 September 2019.

Demikian informasi ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami,


Riza M. Hamdi
Director of Human Resources

Gambar Surat Balasan

eastparhotel
Y O G Y A K A R T A

Certificate

439/OJT-CRTFT-EPH/III-2020

This is to certify that



AGUNG PRASETYO

Has completed on the job training
at Food and Beverage Product Department
From September 04, 2019 until March 03, 2020

Yogyakarta, March 03, 2020

 Gatot Santoso Executive Chef	 Heresi Wastiastu Director of Human Resources	 Wahyu Eko Sutoro General Manager
--	--	--

www.eastparhotel.com

Jl. Laksda Adisucipto Km 6.5 Seturan Yogyakarta 55281 Indonesia
T +62 274 493 2000 F +62 274 493 2222 E info@eastparhotel.com

Gambar Sertifikat PKL

TRAINEE APPRAISAL REPORT

NO	POINT TO CHECK	SCORE
1	Willing to Learn Kemauan untuk Belajar	7.90
2	Job Knowledge Pengetahuan Kerja	7.00
3	Quality of Work Kualitas Kerja	7.60
4	Dependability Keandalan	7.90
5	Attendance Kehadiran	8.00
6	Performance Kinerja	7.68
7	Communication Komunikasi	7.50
8	Relation with Others Hubungan dengan Rekan Kerja	7.50
9	Motivation Motivasi	7.64
GRADE (Total Score : 9)		7.64 B

Remark: 9-10 Outstanding
 7-8 Good
 5-6 Fair
 3-4 Poor
 1-2 Failed

Gambar Sertifikat PKL