

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI KITCHEN SECTION**  
**HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA**

**Periode 09 September 2019 – 09 Maret 2020**



**OLEH**

**NAMA : AHMAD DWI YULJANA**

**NIM : 117109361**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIII PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

**2020**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI KITCHEN SECTION**  
**HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA**

Periode 09 September 2019 – 09 Maret 2020



**OLEH**

**NAMA : AHMAD DWI YULJANA**

**NIM : 117109361**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIII PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2020**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**DI KITCHEN SECTION**

**HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA**

Periode 09 September 2019 – 09 Maret 2020

**OLEH**

**NAMA : AHMAD DWI YULJANA**

**NIM : 117109361**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIII PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Dosen Pembimbing**

**(Nikasius Jonet Sinangjoyo S.Sos,M.Si.) (Hermawan Prasetyanto,S.Sos,S.ST.,M.M)**

**NIDN. 0518117401**

**Ketua Program Studi**

**NIDN. 0516057102**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**DI KITCHEN SECTION**  
**HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA**  
Periode 09 September 2019 – 09 Maret 2020



**OLEH**

**NAMA : AHMAD DWI YULJANA**  
**NIM : 117109361**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : DIII PERHOTELAN**

Telah dipertahankan didepan penguji dan dinyatakan.....<sup>LULUS</sup>

Pada tanggal ..10 Agustus 2020

**Penguji**

(Nikasius Jonet Sinangjoyo, S.Sos,M.Si.)



( Drs.Prihatno, M.M.)

NIDN. 0526125901

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan Syukur saya haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan berkatnya, saya dapat menyelesaikan laporan tugas akhir praktek kerja lapangan ini. dan juga kepada seluruh pihak-pihak yang telah membantu terciptanya laporan ini.

Penulis berharap laporan tugas akhir praktek kerja lapangan ini dapat menjadi bahan materi pembelajaran kepada para pihak yang ingin mencari landasan teori mengenai dunia perhotelan. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat dan dapat digunakan sebaik-baiknya.

Penulis memohon maaf sebesar-besarnya apabila terdapat kesalahan dalam penulisan kata, kesalahan ejaan dan tata bahasa, serta hal yang mungkin menyinggung pihak tertentu. Saya sangat menginginkan, jika memang ada saran, masukan, dan komentar yang dapat berguna bagi saya agar kedepannya saya bisa menjadi lebih baik lagi.

Ucapan terima kasih juga saya haturkan kepada semua pihak yang tertera dibawah ini :

1. Kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan karunianya yang besar sehingga terselesaikannya tugas akhir ini.
2. Kepada kedua orang tua saya serta kakak dan adik saya, yang selalu mendukung dan mendoakan sehingga saya diberikan kesehatan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

3. Kepada Dosen pembimbing tugas akhir saya, Bapak Nikasius Jonet Sinangjoyo, S.Sos., M.Si yang selalu memberikan saran dan masukan yang berguna demi terciptanya tugas akhir yang layak ini.
4. Kepada Dosen pembimbing akademik, Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M. yang dari awal semester saya hingga sekarang telah membantu saya dalam proses perkuliahan maupun hal-hal umum lain yang tidak berhenti memberi saran kepada saya.
5. Kepada Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi laporan praktek kerja lapangan.
6. Kepada kepala jurusan perhotelan, Bapak Herwaman Prasetyo, S.Sos, S.ST., M.M. yang telah berusaha memberikan jadwal akademik yang baik.
7. Kepada para teman-teman yang telah berusaha dan berjuang bersama-sama selama 6 semester ini, mulai dari awal hingga akhir.
8. Kepada seluruh Bapak/Ibu Dosen, serta karyawan STP AMPTA yang telah berusaha sekeras mungkin untuk menciptakan sistem pembelajaran yang baik dan penempatan ruangan, juga pelayanan yang sungguh baik kepada mahasiswa.
9. Kepada Chef Areza selaku executive chef di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA yang telah membimbing saya selama di *Training* di hotel

## DAFTAR ISI

### HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL ..... i

HALAMAN PENGESAHAN ..... ii

BERITA ACARA UJIAN ..... iii

KATA PENGANTAR ..... iv

DAFTAR ISI ..... v

### BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah ..... 1

B. Rumusan Masalah..... 2

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan ..... 3

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan ..... 3

### BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Industri Perhotelan ..... 4

1. Pengertian Hotel.....4

2. Karakteristik Hotel.....5

3. Jenis – jenis Hotel.....6

B. Gambaran Umum Food And Beverage Department.....8

1. Pengertian Food and Beverage Department.....8

2. Tujuan Kegiatan Food & Beverage Department.....9

### **BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

A. Gambaran Umum Sheraton Mustika Yogyakarta <i>Resort &amp; SPA</i> .....	14
1. Latar Belakang Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA .....	15
2. Sejarah Tentang Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA.....	15
3. Fasilitas di Sheraton Mustika Yogyakarta <i>Resort &amp; SPA</i> .....	17
B. Gambaran Umum Food And Beverage Product Department.....	29
1. Pengertian Umum Food And Beverage Product Department.....	29
2. Struktur Organisasi Food And Beverage Product Section.....	30
C. Deskripsi Departemen Tempat PKL.....	33
D. Jadwal Kerja.....	37
E. Pelaksanaan Kerja Harian.....	39
F. Analisis Data Pelaksanaan Kerja.....	42

### **BAB IV PENUTUP**

A. Kesimpulan.....	46
B. Saran.....	46

### **DAFTAR PUSTAKA**

### **LAMPIRAN**



## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Hotel merupakan suatu akomodasi berupa penginapan yang disediakan untuk para wisatawan untuk dapat menginap. Selain untuk menginap, hotel juga menyediakan berbagai fasilitas penunjang lain yang dapat digunakan untuk para tamu. Makanan dan minuman adalah kegiatan yang memiliki potensial yang tidak terbatas, manusia membutuhkan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan tubuhnya demi kelangsungan hidupnya. Pada masa sekarang sangat mudah sekali untuk memperoleh makanan dan minuman itu karena, banyak jasa boga menyediakan berbagai macam makanan dan minuman termasuk diantaranya hotel. Dalam industri hotel, *Food and Beverage Product Department* adalah salah satu departemen yang sangat penting dalam sebuah hotel, karena *Food and Beverage Product Department* bertanggung jawab untuk mengolah makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang hanya berkunjung di *outlet Food and Beverage* yang ada di hotel.

*Food and beverage* adalah bagian yang sangat penting terutama di dalam hotel, dimana selain tamu menginap, tamu juga memerlukan

makanan dan minuman. Selain itu *Food and Beverage* juga dapat meningkatkan pendapatan hotel, dimana *Food and Beverage* juga merupakan sarana yang mutlak harus disediakan hotel untuk dapat dikategorikan ke dalam hotel berbintang. Bagian tata hidangan makanan dan minuman mempunyai fungsi yang sangat penting dalam sebuah hotel.

*Food & Beverages Product Department* ialah bagian dari pada hotel yang mengurus penyediaan dan penjualan makanan dan minuman dalam hotel. Selain penyewaan kamar bagi suatu hotel makanan dan minuman itulah yang merupakan sumber penghasilan tertentu. (Damardjati. 2009:55). *Food & Beverages Product* ialah seksi yang bertugas secara khusus menangani makanan dan minuman dari penyimpanan bahan, pengolahan, hingga sampai pada proses penyajian.

Cara penyimpanan bahan makanan juga harus diperhatikan dengan benar untuk jumlah porsi nya, memperhatikan barang layak pakai atau tidak. Kadang kala terjadi kesalahan dalam menyimpan bahan makanan sehingga hal ini menyebabkan terjadinya busuk dan akan berpengaruh terhadap kualitas makanan. Oleh karena itu penulis tertarik menjadikan “Kendala dalam Menyimpan Bahan Makanan dan Cara Meningkatkan Kualitas Bahan Makanan”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Apa kendala dalam penyimpanan bahan makanan di *Main Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta ?
2. Bagaimana cara meningkatkan kualitas bahan makanan di *Main Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta ?

## **C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

Adapun tujuan praktek kerja lapangan ini, yaitu untuk :

1. Mengetahui kendala dalam penyimpanan bahan makanan di *Main Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta.
2. Mengetahui cara meningkatkan kualitas bahan makanan di *Main Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta.

## **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan**

Adapun manfaat Praktek Kerja Lapangan sebagai berikut :

1. Manfaat bagi Pihak Hotel  
Memperoleh masukan-masukan baru dari lembaga pendidikan melalui mahasiswa yang sedang dan telah melakukan praktek kerja lapangan. Selain itu pihak hotel mendapatkan tambahan tenaga operasional sehingga menghemat tenaga kerja dan waktu.
2. Manfaat bagi STP AMPTA  
Mendapatkan umpan balik untuk meningkatkan kualitas pendidikan sehingga selalu sesuai dengan perkembangan dunia industri

### 3. Manfaat bagi Penulis

Dapat mengetahui bagaimana pengalaman kerja yang sebenarnya dan disediakan ruang untuk berinovasi sehingga dapat menambah ketrampilan dalam membuat produk di dunia industri perhotelan.