

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT
SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA
Periode : 01 Juli 2019 s/d 01 Januari 2020



OLEH

NAMA : AHMAD THAREQ HEIKAL.

NIM : 117109362

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2020

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT
SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA
Periode : 01 Juli 2019 s/d 01 Januari 2020

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



OLEH

NAMA : AHMAD THAREQ HEIKAL.

NIM : 117109362

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT

SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA

Periode : 01 Juli 2019 s/d 01 Januari 2020

OLEH

NAMA : AHMAD THAREQ HEIKAL.

NIM : 117109362

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (DIII)

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. 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT
SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA**

Periode : 01 Juli 2019 s/d 01 Januari 2020



OLEH

NAMA : AHMAD THAREQ HEIKAL.

NIM : 117109362

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (DIII)

Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 12 Juli 2019

Penguji

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

NIDN. 0516057102

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN .052612590

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat, karunia dan hidayah-Nya LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA dapat diselesaikan. Penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini merupakan syarat dalam menyelesaikan program Diploma III di STP AMPTA YOGYAKARTA. Dalam proses penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini tidak sedikit halangan yang ditemui. Untuk itu dengan penuh rasa tulus mengucapkan banyak terimakasih yang sedalam-dalamnya kepada :

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M. selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan sehingga Laporan Praktek Kerja Lapangan ini berjalan lancar.
2. Bapak Drs Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan.
3. Staf dosen STP AMPTA Yogyakarta yang telah membekali penulis dengan berbagai ilmu selama mengikuti perkuliahan sampai akhir penulisan laporan praktek kerja lapangan.
4. Kepada Bapak Harry selaku *General Manager* di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta *Resort & Spa* yang telah memberikan kesempatan penulis untuk melakukan *on the job training*.

5. Kepada *Chef Areza* selaku *Executive Chef* beserta staff di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta *Resort & Spa* yang telah membimbing saya selama *Training* di hotel.

Yogyakarta, 02 Juli 2020

Ahmad Thareq Heikal

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

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

BAB I PENDAHULUAN

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

BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Hotel.....	5
1. Pengertian Hotel	5
2. Karakteristik Hotel.....	6
3. Jenis-jenis Hotel.....	7
B. Gambaran Umum Departemen Hotel.....	12
C. Gambaran Umum Food & Beverage Department	16

1. Pengertian Umum <i>Food & Beverage Department</i>	16
2. Tujuan Kegiatan <i>Food & Beverage</i>	17
3. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	21

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Gambaran Umum Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA ..	22
1. Sejarah Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA	22
2. Lokasi Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA.....	25
3. Fasilitas di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA	26
B. Deskripsi Departemen Tempat PKL.....	33
C. Struktur Organisasi dan Tugas Tanggung Jawab Tempat PKL ...	35
D. Jadwal Kerja.....	38
E. Pelaksanaan Kerja Harian	39
F. Analisis Data Pelaksanaan Kerja.....	43
1. Cara Penyimpanan Daging Sapi yang Masih Beku atau Mentah...43	
2. Cara Mencairkan dan Pengolahan Daging Sapi yang Benar.....43	

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan.....	44
B. Saran	44

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Department</i>	21
Gambar 3.1 Sheraton Mustika Yogyakarta <i>Resort & SPA</i>	25
Gambar 3.2 <i>Volcano View Room</i>	26
Gambar 3.3 <i>Androwino Bistro Restaurant</i>	27
Gambar 3.4 <i>Ganesha Ek Sanskriti Restaurant</i>	28
Gambar 3.5 <i>Bar on The Pool</i>	29
Gambar 3.6 <i>Taman Sari Royal Heritage Spa</i>	30
Gambar 3.7 <i>Club Lounge</i>	30
Gambar 3.8 <i>Link@Sheraton</i>	31
Gambar 3.9 <i>Mataram Grand Ballroom</i>	32
Gambar 3.10 Struktur Organisasi Sheraton	35

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah Praktek Kerja Lapangan

Hotel adalah suatu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu.

Hotel memerlukan sistem pengolahan yang baik dan memiliki sistem terbaik. Suatu hotel harus bisa meningkatkan sumber daya manusia demi terciptanya sistem pelayanan yang terbaik kepada tamu, dan itu merupakan salah satu wujud nyata di dunia pariwisata saat ini.

Semua department di hotel memerlukan pengolahan dan system yang baik, termasuk *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* merupakan bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional.

Food and beverage department merupakan departemen yang sangat mutlak diperlukan di hotel dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman dalam menjalankan tugasnya *Food and Beverage Department* terbagi menjadi dua bagian yang saling bergantung satu sama lain dan harus saling bekerjasama. Bagian itu adalah *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*.

Kitchen Section merupakan bagian dari *Food and Beverage Department* yang memiliki tugas dan tanggung jawab untuk mengelola makanan mulai dari makanan pembuka sampai makanan penutup.

Dalam *Food and Beverage Product*, kita dituntut untuk bekerja keras dan disiplin karena kita harus bisa menyediakan makanan dalam waktu yang singkat tetapi tetap sesuai dengan standar yang telah ditetapkan hotel. Karena itulah kita harus bekerja dengan cepat agar pekerjaan kita dapat terlaksana dengan cepat.

Dalam *kitchen section* dibagi menjadi 2 bagian yaitu *cold kitchen* dan *hot kitchen*. *Hot kitchen* adalah bagian dari *kitchen section* yang bertugas membuat dan menyediakan makanan. Dalam proses pembuatan makanan, diperlukan bahan-bahan yang berkualitas dan layak digunakan, salah satunya adalah penggunaan bahan makanan daging. Dalam penyimpanannya daging merupakan salah satu bahan makanan yang mudah rusak, untuk itu diperlukan teknik penyimpanan yang baik dan benar agar daging tetap terjaga kualitasnya dan tidak rusak. Untuk itulah,

dari latar belakang tersebut, penulis menjadikan “Cara Penyimpanan dan Pengolahan Daging Sapi yang Baik dan Benar.”

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara menyimpan daging sapi yang baik dan benar?
2. Bagaimana cara pengolahan daging sapi yang baik dan benar?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Penulis dapat mengetahui menyimpan daging sapi yang baik dan benar.
2. Penulis dapat mengetahui cara pengolahan daging sapi yang baik dan benar.

D. Manfaat Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Mengenal dunia kerja yang sebenarnya
 - b. Memperluas pengetahuan serta meningkatkan *skill* di bidang *Food and Beverage Product*.
2. Manfaat bagi STP AMPTA Yogyakarta
 - a. Memberi citra baik pada kampus.
 - b. Memberikan kontribusi tenaga kerja bagi perusahaan.

- c. Kampus dapat membandingkan semua pelajaran yang diajarkan dengan kegiatan yang ada di hotel melalui laporan yang dibuat oleh para mahasiswa.

3. Manfaat bagi Perusahaan

- a. Hotel mendapatkan tambahan tenaga operasional sehingga semua pekerjaan cepat terselesaikan.
- b. Dapat mengetahui kemampuan potensial yang dimiliki mahasiswa/i sehingga dapat dengan mudah merencanakan peningkatan kualitas SDM.
- c. Dapat menjalani hubungan baik dengan pihak kampus, sehingga saat perusahaan membutuhkan bantuan tenaga (*casual*) dapat menghubungi pihak kampus.