

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI *KITCHEN SECTION*
BEDROCK HOTEL KUTA
Periode September 2019 s/d Maret 2020



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

OLEH :

NAMA : ALBERTUS ALDY WIHARTONO
NIM : 117109311
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
BEDROCK HOTEL KUTA
Periode: 02 September 2019 – 02 Maret 2020

OLEH

NAMA : ALBERTUS ALDY WIHARTONO
NIM : 117109311
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III

Ketua Jurusan

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

NIDN.0516057102

Dosen Pembimbing

(Arif Dwi Saputra, S.S., M.M.)

NIDN.0525047001

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI *KITCHEN SECTION*
BEDROCK HOTEL KUTA**

Periode September 2019 s/d Maret 2020



OLEH

**NAMA : ALBERTUS ALDY WIHARTONO
NIM : 117109311
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III**

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal ...

Penguji

(Arif Dwi Saputra, S.S.,M.M)

NIDN. 0525047001

**Mengetahui
Ketua STP AMPTA**



(Drs. Prilhatno, M.M)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan pada Tuhan Yang Maha Esa karena sudah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas penulisan tugas akhir yang berjudul “Laporan Kerja Lapangan *Departement Food and Beverage Product Bedrock Hotel Kuta.*”

Kelancaran proses penulisan tugas akhir ini berkat bimbingan, arahan, dan petunjuk serta kerja sama dari berbagai pihak, baik pada tahap persiapan, penyusunan hingga terselesaikannya tugas akhir ini, penulis menyampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada :

1. Bapak Arif Dwi Saputra, S.S.,M.M selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan kepada penulis hingga terselesaikannya laporan penulis.
2. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan.
3. Bapak Hermawan Prasetyo, S.Sos, Sos,S.ST,M.M selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan penulis bimbingan sehingga Laporan Praktek Kerja Lapangan ini berjalan lancar.

4. Ibu Angela Ariani S.H, M.M selaku Dosen Pembimbing Akademik dan KABAG OJT yang selalu memberikan penulis bimbingan serta waktunya selama enam bulan.
5. Staf dosen STP AMPTA Yogyakarta yang telah membekali penulis dengan berbagai ilmu selama mengikuti perkuliahan sampai akhir penulisan laporan praktek kerja lapangan.
6. Kepada Bapak Ofetri Bechtel selaku General Manager di hotel Bedrock Kuta Bali yang telah memberikan kesempatan penulis untuk melakukan on the job training.
7. Kepada Chef Heriyanto selaku Executive Chef di hotel Bedrock Kuta Bali yang telah membimbing dan memberi arahan penulis selama Training di hotel.
8. Kepada Chef Rosidi Amri selaku Sous Chef di hotel Bedrock Kuta Bali yang telah membimbing dan memberi penulis arahan selama di Hotel.
9. Kepada Chef Kadek Mudayanti selaku Chef De P'rtie di hotel Bedrock Kuta Bali yang telah membimbing dan mengarahkan penulis selama di hotel.

Penulis menyadari Tugas Akhir ini tidak luput dari berbagai kekurangannya, penulis mengharapkan kritik dan saran demi kesempurnaan dan perbaikan, sehingga pada akhirnya Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat yang berarti di beberapa pihak yang membutuhkan terutama bagi penulis.

Ahkir kata penulis meminta maaf jika tugas ahkir ini masih jauh dari kesempurnaan baik dari kata-kata maupun penulisannya. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun agar dapat menyempurnakan tugas ahkir ini. Terima kasih.

Yogyakarta, 18 Juni 2020

Penulis

Albertus Aldy Wihartono

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
BAB 1	1
Pendahuluan	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat	3
BAB II	5
Kepustakaan	5
A. Gambaran Umum Perusahaan	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Karakteristik Hotel.....	6
3. Jenis Hotel.....	8
4. Department yang Ada Di Hotel	10
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Department</i>	12
1. Definisi <i>Food and Beverage Department</i>	12
2. struktur organisasi <i>food and beverage</i>	13
3. Definisi <i>Kitchen</i>	19
4. Definisi Memasak.....	20
5. Definisi <i>Sauce</i>	21
6. Jenis <i>Sauce</i>	22
BAB III	26

Pelaksanaan Praktik Kerja	26
A. Deskripsi Bedrock hotel Kuta Bali	26
C. Fasilitas yang dimiliki Hotel	29
D. Deskripsi Departemen PKL	34
1. <i>Food and Beverage Department</i>	34
2. Tujuan <i>food and beverage department</i>	34
3. Ruang lingkup <i>food and beverage department</i>	35
4. Jadwal Kerja	37
5. Pelaksanaan Kerja	37
6. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	38
7. Jenis- jenis <i>sauce</i> yang digunakan pada di Bedrock hotel Kuta Bali	43
8. Bahan-bahan yang digunakan sebagai pengental	46
BAB IV	49
Penutup	49
A. Kesimpulan	49
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	1
LAMPIRAN	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Organisasi <i>Food And Beverage Departement</i>	13
Gambar 1.2 Organisasi Departement Bedrock.....	28
Gambar 1.3 Management Food And Beverage Product Bedrock Hotel	28
Gambar 1.4 Fitness Center	30
Gambar 1.5 Kaparatih Spa	31
Gambar 1.6 Devali Restaurant	32
Gambar 1.7 Splash Pool Bar	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi

Lampiran 2 Surat Permohonan OJT

Lampiran 3 Surat Balasan Hotel

Lampiran 4 Sertifikat OJT

Lampiran 5 Lembar Penilaian

Lampiran 6 Lembar Bimbingan

BAB I

Pendahuluan

A. Latar Belakang

Bidang perhotelan adalah kategori yang luas dari bidang industri jasa yang meliputi penginapan, restoran, perencanaan acara, taman hiburan, transportasi, jalur pelayaran, dan bidang tambahan dalam industri pariwisata. Industry pariwisata khususnya di bidang perhotelan memiliki peranan penting dalam pelayanan jasa, karena bidang ini diharuskan untuk selalu memenuhi dan memuaskan keinginan tamu selama tamu menginap. (Menurut *American Hotel & Motel Association*) Pelayanan terbaik merupakan hal yang tidak dapat dipisahkan dalam usaha perhotelan karena baik atau tidaknya suatu pelayanan akan mempengaruhi jumlah tamu yang memiliki keinginan untuk menginap. Selain itu, pelayanan yang baik dan memuaskan tamu dapat membuat citra hotel menjadi baik.

Seluruh hotel yang berbintang tiga sampai lima pun memiliki prinsip dasar yang sama dalam melayani tamu yaitu sopan, ramah, dan penuh perhatian. Hotel merupakan kualitas sumber daya manusia yang handal, cermat, cekatan, dan mempunyai kemampuan dalam menangani dan memberikan pelayanan kepada tamu.

Penulis berkesempatan untuk melaksanakan praktek kerja di Bedrock hotel Kuta Bali, diharapkan kegiatan ini dapat menjadi penghubung penulis antara dunia industri dan pendidikan. Laporan ini dibuat sesuai dengan standar dari Bedrock hotel

Kuta Bali. Laporan ini berisi tentang semua kegiatan yang dilakukan di departemen *Kitchen*.

Kitchen adalah satu unit yang memiliki fungsi sebagai tempat untuk melakukan pengolahan bahan bakuk menjadi makanan siap saji yang disajikan dengan penampilan yang menarik dan rasa makanan yang baik. Dengan definisi tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa dapur memegang peranan penting dalam hal pengelolaan makana yang disajikan kepada tamu di hotel.

“Kitchen is a room or other space (as a well area or special bulding) with facilities for cooking” (Sudira,1996:4)

Sauce adalah cairan yang dikentalkan dengan salah satu bahan pengental sehingga menjadi semi *liquid* (setengah cair), dan disajikan bersama dengan ikan, unggas, daging maupun kue-kue dengan maksud untuk mempertinggi cita rasa dari bahan makanan yang disajikan, menambah nilai gizi, dan memberikan penampilan yang menarik pada suatu makanan. *Sauce* dapat dikelompokan berdasar suhu penyajian/ penghidangan, yaitu *sauce* dingin atau *cold sauce* yang dihidangkan dingin atau setidaknya dalam temperature normal dan *sauce* panas atau *warm sauce* *sauce* yang dihidangkan dalam keadaan panas untuk hidangan panas, tetapi tidak cocok dihidangkan untuk hidangan yang dingin. (sumber: <https://amirasyafina.wordpress.com/2013/07/24/pengertian-sauce/> diakses pada 28 Juni 2020)

Disetiap hotel, terdapat departemen-departemen yang mendukung berjalannya operasional dalam sebuah hotel. Salah satu departemen yang ada di hotel adalah food and beverage product. penulis tertarik untuk mengangkat tentang persoalan pengelolaan *sauce* yang ada di Bedrock hotel Kuta Bali, sebagai topik Tugas Akhir.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang di dapat penulis saat melakukan Praktek Kerja Lapangan:

1. Apa saja jenis- jenis *sauce* yang digunakan pada di Bedrock hotel Kuta Bali?
2. Apa saja bahan yang digunakan sebagai bahan pengental *sauce*?

C. Tujuan

Tujuan pelaksanaan praktek kerja lapangan ini adalah:

1. Untuk mengetahui jenis- jenis *sauce* yang digunakan pada di Bedrock hotel Kuta Bali
2. Untuk mengetahui apa saja bahan yang digunakan sebagai pengental *sauce*.

D. Manfaat

Adapun manfaat yang didapatkan adalah:

1. Manfaat untuk penulis:
 - a. Mengetahui kondisi nyata di industri pariwisata dan dapat mempersiapkan penulis sebelum benar-benar terjun kedalam kerja nyata.
 - b. Meningkatkan keterampilan dan profesionalisme kerja penulis di dalam dunia kerja khususnya industri perhotelan khususnya di bidang dapur.

- c. Dengan melakukan Praktek Kerja Lapangan penulis dapat mengetahui dan berhadapan langsung dengan dunia kerja sebagai bekal nanti dalam dunia kerja yang sesungguhnya.
2. Manfaat untuk Hotel:
 - a. Hotel bisa mendapatkan tambahan tenaga operasional sehingga semua pekerjaan akan cepat terselesaikan.
 - b. Hotel akan lebih dikenal lagi, karena telah ikut berperan aktif dalam menciptakan tenaga-tenaga yang handal di bidang pariwisata.
 - c. Hotel mendapat bantuan tenaga tanpa harus membayar gaji yang sama dengan karyawan, sehingga hal ini akan sangat menguntungkan sekali.
 - d. Dapat menjalin kerja sama yang baik dengan pihak kampus, sehingga bisa dengan mudah mendapat tenaga bantuan saat membutuhkannya
 3. Manfaat untuk Akademisi:
 - a. Untuk dapat mengukur tingkat kemampuan penulis dalam menerima teori-teori yang diterapkan oleh industri.
 - b. Untuk melihat keberhasilan lambaga dalam mendidik dan melatih penulis.
 - c. Untuk mendidik penulis menjadi orang yang mandiri dan siap terjun ke dunia industri.