

**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**



**Mentahui  
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
<b>BAB 1</b> .....	1
<b>Pendahuluan</b> .....	1
<b>A. Latar Belakang</b> .....	1
<b>B. Rumusan Masalah</b> .....	3
<b>C. Tujuan</b> .....	3
<b>D. Manfaat</b> .....	3
<b>BAB II</b> .....	5
<b>Kepustakaan</b> .....	5
<b>A. Gambaran Umum Perusahaan</b> .....	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Karakteristik Hotel.....	6
3. Jenis Hotel.....	8
4. Department yang Ada Di Hotel .....	10
<b>B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Department</i></b> .....	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
<b>BAB III</b> .....	26

<b>Pelaksanaan Praktik Kerja</b> .....	26
<b>A. Deskripsi Bedrock hotel Kuta Bali</b> .....	26
<b>C. Fasilitas yang dimiliki Hotel</b> .....	29
<b>D. Deskripsi Departemen PKL</b> .....	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
<b>BAB IV</b> .....	49
<b>Penutup</b> .....	49
<b>A. Kesimpulan</b> .....	49
<b>B. Saran</b> .....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	1
<b>LAMPIRAN</b> .....	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 dikelompokkan 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. Mengenal 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 lembaga dalam mendidik dan melatih penulis.
    - c. Untuk mendidik penulis menjadi orang yang mandiri dan siap terjun ke dunia industri.

## **BAB II**

### **Kepustakaan**

#### **A. Gambaran Umum Perusahaan**

##### **1. Pengertian Hotel**

Kata Hotel mulai dipakai sejak abad ke 18 di London, Inggris. Pada saat itu kata hotel adalah “garni”, sebuah rumah besar yang dilengkapi dengan sarana tempat menginap atau tinggal untuk penyewaan secara harian, mingguan atau bulanan. Kata hotel sendiri merupakan perkembangan dari bahasa Perancis. Hotel berasal dari kata latin: “hostel” dan mulai dikenal di masyarakat pada tahun 1797.

“Hotel adalah bangunan yang menyediakan kamar- kamar untuk menginap para tamu, makanan minuman, serta fasilitas – fasilitas lain untuk mendapatkan keuntungan.”(Rumekso 2002:2). Menurut Endar Sugiarto dan Sri Sulatiningrum (dalam Sri Larasati 2016:6) Hotel adalah usaha akomodasi yang dikelola secara komersial dengan memberikan fasilitas penginapan untuk masyarakat umum dengan fasilitas sebagai berikut:

- a. Jasa penginapan
- b. Pelayanan makanan dan minuman
- c. Pelayanan barang bawaan
- d. Pencucian pakaian
- e. Penggunaan fasilitas perabot dan hiasan – hiasan

“Hotel adalah perusahaan yang menyediakan jasa dalam bentuk akomodasi serta menyediakan hidangan dan fasilitas lainnya dalam hotel untuk umum yang memenuhi syarat kenyamanan dan bertujuan komersil dalam jasa tersebut.” (SK. Menteri Perhubungan No. 241/11/1970)

“Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersil, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan dan penginapan berikut makan dan minum (SK Menteri Perhubungan No. Pm. 10/Pw. 301/Phb. 77 ).“Hotel adalah tempat tinggal umum untuk wisatawan dengan memberikan pelayanan jasa kamar, penyedia makanan dan minuman serta akomodasi dengan syarat pembayaran.” (Sri Larasati,2016:6)

(sumber: pengertian sauce <https://salamadian.com/pengertian-hotel/> diakses, 28 Juni 2020)

## **2. Karakteristik Hotel**

Hotel mempunyai karakteristik yang berbeda dari industry jasa lainnya. Menurut sumber jurnal-sdm.blogspot.com karakteristik hotel adalah sebagai berikut:

- a. Hotel merupakan usaha padat modal sekaligus padat karya. Bisnis ataupun usah hotel merupakan usaha yang membutuhkan modal yang tidak sedikit. Selain itu, usaha ini juga membutuhkan tenaga yang tidak sedikit pula.

- b. Focus ada pada pelayanan pelanggan. Dalam usaha perhotelan, pelanggan ataupun pengunjung merupakan raja yang harus dilayani. Hal ini dikarenakan, keberlangsungan usaha hotel sangat bergantung kepada kunjungan dari pelanggan ataupun konsumen.
- c. Hotel beroperasi 24 jam, 7 hari dalam seminggu. Berbeda dari kebanyakan usaha lainnya yang hanya beroperasi selama 8 hingga 12 jam setiap harinya, hotel beroperasi selama 24 jam setiap harinya. Kegunaan hotel sebagai tempat penginapan membuatnya harus terus beroperasi demi memberikan pelayanan terbaik untuk setiap pengunjung ataupun konsumennya.
- d. Sangat bergantung terhadap perubahan lingkungan sekitarnya. Usaha perhotelan sangat bergantung terhadap perubahan yang terjadi. Gejala ataupun ketidakstabilan di bidang ekonomi, social, politik, keamanan, ataupun budaya di lingkungan sekitar hotel sangat berpengaruh terhadap keberlangsungan usaha ini. Industry hotel disamping memiliki ciri-ciri kas sebagai industry pariwisata pada umumnya juga memiliki karakteristik yang membedakan dengan industri lain. Karakteristik itu antara lain industry hotel tergolong industry yang padat modal dan padat karya, industri hotel dipengaruhi oleh perubahan yang terjadi di berbagai sector, industry hotel menghasilkan dan memasarkan produknya bersamaan dengan tempat dimana produk itu dihasilkan dan bekerja

selama dua puluh empat jam tanpa mengenal libur dalam melayani tamu.

Industri hotel menganggap dan memperlakukan tamu sebagai raja.

(Karakteristik hotel menurut *brainly*. <https://brainly.co.id/tugas/8216734/>.

Diakses 28 Juni 2020)

### 3. Jenis Hotel

Dari sumber [bloganakperhotelan.blogspot.com](http://bloganakperhotelan.blogspot.com) jenis hotel yang berdasarkan dari lokasinya, diantaranya yakni seperti berikut dibawah ini:

#### a. Hotel kota

Hotel yang pada lokasinya ditengah kota besar atau daerah perkotaan. Hotel kota biasa disebut juga sebagai transit hotel karena masyarakat yang tinggal biasanya dalam jangka waktu pendek atau sementara. Tamu yang datang kebanyakan bertujuan untuk bisnis, pertemuan, seminar, dagang, serta untuk acara resmi perusahaan. Sebab hotel kota banyak menyediakan sarana untuk bisnis dengan gedung bertingkat.

#### b. *Residential Hotel*

*Residential hotel* merupakan hotel yang diperuntukan bagi masyarakat yang ingin tinggal cukup lama. Hotel ini berlokasi di daerah tenang dan jauh dari keramaian seperti pinggiran kota, namun memiliki akses kemudahan dalam mencapai tempat-tempat kegiatan bisnis. Residential hotel juga memiliki fasilitas lengkap untuk seluruh anggota keluarga.

c. *Resort Hotel*

*Resort hotel* adalah hotel yang terletak jauh dari kota dan diperuntukan bagi masyarakat yang ingin berekreasi atau berwisata. Hotel resort biasanya terletak didaerah tujuan wisata. Resort hotel bermacam-macam berdasarkan etak lokasinya yakni ada *beach hotel* yang terletak ditepi patai, *mountain hotel* terletak di daerah pegunungan, *Ravine hotel* terletak ditepi jurang, *jungle hotel* terletak di area hutan, *lake hotel* terletak di tepi danau dan *riverside hotel* terletak ditepi sungai.

d. *Motel* ( motor hotel)

Motel hadir diperuntukan sebagai tempat persinggahan sementara bagi masyarakat yang berpergian menggunakan kendaraan umu atau pribadi. Motel merupakan hotel yang terletak dipinggiran kota dan biasanya terletak dipinggir jalan raya yang menghubungkan satu kota dengan kota lainnya. Namun motel harus bersaing dengan resort hotel yang banyak tumbuh ditempat – tempat peristirahatan.

e. *Down Town Hotel*

*Down Town Hotel* merupakan hotel yang berlokasi di dekat lokasi perdagangan dan perbelanjaan. Sasaran konsumen dari *down town hotel* adalah pengunjung yang ingin berwisata beanja ataupun menjalin relasi dagang. Kadang hotel ini dibangun bergabung dengan fasilitas perbelajaan agar dapat saling memberikan keuntungan.

(sumber: Jenis-jenis hotel, <https://jenishotel.info/jenis-jenis-hotel-berdasarkan-lokasi>. Diakses pada 28 Juni 2020)

#### 4. Department yang Ada Di Hotel

Dari sumber pariwisata32.triiswati.blogspot.com *departement* yang ada di hotel sebagai berikut :

a. *Front Office Department*

*Front Office Department* adalah departemen hotel yang bertugas di kantor depan seperti tamu reservasi, check in, menangani informasi, check out, dan pembayaran.

b. *Food and Beverage Department*

*Food and Beverage department* adalah departemen hotel yang bertugas dalam menyediakan dan melayani pelayanan makanan dan minuman bagi para tamu yang menginap di hotel maupun tamu dari luar

c. *Housekeeping Department*

*Housekeeping department* adalah departemen hotel yang bertanggung jawab menjaga kebersihan seluruh area hotel, baik kamar tamu maupun public area (area umum) di hotel.

d. *Accounting department*

*Accounting departement* adalah suatu departemen hotel yang bertanggung jawab atas masalah administrasidi hotel.

e. *Personalia /HRD Department*

Personalia Departemen adalah suatu departemen hotel yang bertugas menerima dan menempatkan karyawan/trainee, serta menangani masalah yang dihadapi karyawan.

f. *Engineering Department*

*Engineering Department* adalah suatu departemen hotel yang bertanggung jawab untuk menangani perawatan maupun perbaikan atas semua alat-alat serta mesin yang ada di hotel.

g. *Marketing department*

*Marketing department* adalah suatu bagian yang bertugas memasarkan hotel kepada masyarakat maupun pelanggan.

h. *Purchasing department*

*Purchasing department* adalah suatu bagian yang bertanggung jawab atas keseluruhan pembelian pengadaan serta semua kebutuhan baik peralatan, bahan-bahan, dan lain-lain.

i. *Security Department*

*Security Department* adalah suatu bagian yang bertugas menjaga keamanan hotel maupun tamu selama menginap.

(sumber: departemen yang ada di hotel, pariwisata23triiswati.blogspot.com/2015/02)

## **B. Gambaran Umum *Food and Beverage Department***

### **1. Definisi *Food and Beverage Department***

*Food and Beverage* di dalam industri perhotelan merupakan salah satu departemen yang berperan penting dalam kelangsungan operasional karena produk yang ditawarkan/dijual kepada tamu adalah produk yang menyangkut kebutuhan tamu sehari-harinya, yaitu kebutuhan pelayanan produk makanan dan minuman serta kebutuhan secara komersial dan profesional. Hotel merupakan suatu usaha yang bersifat komersial, yang mana maksimum memiliki tiga fasilitas yaitu: akomodasi, makanan dan minuman.

*Food and Beverage department* adalah departemen yang menangani semua makanan dan minuman di suatu hotel dari mulai pemilihan bahan, persiapan, rasa, kualitas, penampilan dan juga harga yang ditawarkan kepada tamu termasuk memberikan pelayanan yang ditawarkan kepada tamu termasuk memberikan pelayanan yang terbaik kepada tamu sesuai dengan standar dari masing-masing hotel. (sumber: majalahpendidikan.com)

*Food and Beverage Departement* juga bertanggungjawab untuk membuat aktifitas di hotel yang berhubungan dengan makanan dan minuman, tentunya juga membuat suatu acara pertunjukan dan hiburan.

(sumber: <https://rumus.co.id/pengertian-food-and-beverage/> diakses pada Juni 2020)

## 2. struktur organisasi food and beverage



Gambar 1.1 Organisasi *food and beverage department*

Sumber: [smipusi.blogspot.com](http://smipusi.blogspot.com). diakses pada 20 Juni 2020

Jika dilihat dari struktur diatas bahwa bagian ini dipimpin oleh *food and beverage director* yang dibantu oleh *chef de cuisine* dan *assistant food and beverage manager* dan jajarannya untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan oleh hotel. Setiap staf yang sudah termasuk dalam struktur organisasi pasti memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing (Kenny Thurzahumawijaya, 2006 : 06) berikut merupakan uraian tugas dan tanggung jawab secara umum dari setiap jabatan :

a. *Food & Beverage Director* tugas dan tanggungjawabnya:

- 1) Menetapkan menu, sistem penyajian, strategi penjualan, mengarahkan pelaksanaan serta menilai keberhasilan.
- 2) Melakukan analisa tentang pesaing.
- 3) Menyusun anggaran *food and beverage Production kitchen, food and beverage service* dan *Stewarding*.
- 4) Merumuskan kebijaksanaan pengendalian biaya operasional.
- 5) Menangani permasalahan yang memerlukan penanganan langsung.
- 6) Menciptakan hubungan yang harmonis dengan kolega dan pelanggan.
- 7) Menyelenggarakan briefing di dalam departemen.
- 8) Mengusulkan kepada atasan, tentang penyesuaian prosedur dan kebijakan di lingkungan *food & beverage department* jika diperlukan.

b. *Assistant Food and Beverage Manager* :

- 1) Melakukan koordinasi pelaksanaan kegiatan antar kitchen, *food & beverage service* dan *stewarding*.
- 2) Menyusun rencana kerja dan menilai pelaksanaannya.
- 3) Mengawasi jadual operasional bawahannya.
- 4) Memonitor hasil inventaris fisik di bagian *kitchen, food and beverage service* dan *stewarding*.
- 5) Memonitor pelaksanaan *store room requisition*.

- 6) Melakukan penilaian penampilan kerja bawahan.
- 7) Melaksanakan kelancaran operasional berbagai kegiatan yang ada kaitan kerja dengan *food & beverage department*.
- 8) Mengkoordinasikan penyiapan dan mengawasi kelancaran acara *event/function*.
- 9) Menangani permasalahan yang memerlukan penanganan langsung dan melaporkan kepada atasan.

c. *Restaurant & Bar Manager*:

- 1) Mengkoordinasi kegiatan operasi di *outlet food & beverage service*.
- 2) Mengkoordinasi persiapan dan mengawasi kelancaran *function/event*.
- 3) Membantu kelancaran pelaksanaan inventaris fisik.
- 4) Menjalin dan membina hubungan dengan tamu.
- 5) Membantu untuk membuat laporan *monthly report food and beverage sales*.
- 6) Melakukan penilaian penampilan kerja bawahan.
- 7) Mengani permasalahan yang memerlukan penanganan langsung dan melaporkan kepada atasan.
- 8) Menangani dan memonitor suatu perubahan dan penyimpangan dalam kegiatan operasional.
- 9) Memonitor dan mengawasi *personal hygiene, grooming and sanitasi*.
- 10) Menangani dan mengawasi langsung pelayanan tamu VIP.
- 11) Menciptakan dan membina suasana kerja yang sehat.

12) Menyelenggarakan briefing harian.

d. *Head Waiter* :

- 1) Mengawasi penyimpanan *par stock*.
- 2) Memeriksa kelengkapan dan ketepatan dari "*mice en place*".
- 3) Meneliti ketepatan *daily sales report*.
- 4) Mengarahkan dan mengawasi kelancaran pelayanan di restoran.
- 5) Menangani keluhan tamu.
- 6) Mengatur pembagian "*station*"
- 7) Memeriksa *personal hygiene, grooming* dan *sanitasi*.
- 8) mendampingi *sous chef* dalam penataan *buffet*.
- 9) Menangani langsung pelayanan tamu *VIP (Very Important Personal)*
- 10) Mengkoordinir dan mengawasi pelaksanaan *clear up*.
- 11) Membantu kelancaran pelaksanaan inventaris fisik.
- 12) Memeriksa kelengkapan, ketepatan pengadaan "*store room requisition*".
- 13) Menjalin hubungan baik dengan tamu.
- 14) Membuat jadwal kerja bawahan.
- 15) Mengawasi disiplin bawahan.
- 16) Menangani permasalahan tamu.
- 17) Melakukan penilaian kerja bawahan.
- 18) Menciptakan dan membina suasana kerja yang sehat.

e. *Assistant (Head Waiter Captain)*

- 1) Membantu *head waiter* melaksanakan tugasnya.
  - 2) Melengkapi kelengkapan dan ketepatan dari *mice en place*.
  - 3) Membuat *daily sales report*.
  - 4) Melengkapi penyimpanan dan penggunaan *par stock*.
  - 5) Mengawasi dan membantu kelancaran dan ketepatan pelaksanaan pelayanan serta penyajian makanan dan minuman.
  - 6) Membuat *repair* dan *maintance order*.
  - 7) Menangani langsung pelayanan tamu *VIP*.
  - 8) Mengatasi keluhan tamu.
  - 9) Mengawasi dan mengarahkan kelancaran pelayanan bawahan.
  - 10) Membantu kelancaran pelaksanaan inventaris fisik.
  - 11) Menjalin hubungan baik dengan tamu.
  - 12) Menciptakan dan membina suasana kerja yang sehat.
- f. *Waiter/ Waitress* :
- 1) Memeriksa kelengkapan teknis pelayanan.
  - 2) Melaksanakan persiapan *set-up mice en place*.
  - 3) Melakukan pelayanan langsung kepada tamu.
  - 4) Mengambil pesanan tamu dari *captain order* untuk diteruskan kepada *kitchen department*.
  - 5) Melaksanakan penyajian hidangan kepada tamu.
  - 6) Melaksanakan *clear-up* dari meja tamu.

- 7) Mempersiapkan dan mengambil kebutuhan *linen, napkin, wares, supplies*.
- 8) Mengumpulkan dan mengantarkan *soiled linen* dan *dirty dishes* ke *laundry/stewarding*.
- 9) Melakukan penyiapan *table set-up* dan *clear-up*.
- 10) Melaksanakan dan mengikuti perintah *captain* dalam menjalankan tugas-tugasnya.
- 11) Melakukan pembersihan area kerja.
- 12) Menjalin hubungan dengan tamu.
- 13) Menghadiri *daily briefing*.

g. *Chief Bartender* :

- 1) Mengawasi penyimpanan penggunaan *bar stock*.
- 2) Melengkapi kelengkapan ketepatan dari *mice en place*.
- 3) Membuat *daily sales report*.
- 4) Mengawasi kelancara, ketepatan, dan pelaksanaan *mixing drinks*, penyajian penjualan dan pelayanan.
- 5) Menyusun *standart portion, standart receipt, standart beverage cost* bersama dengan *food and beverage control*.
- 6) Mengarahkan dan mengawasi kelancaran pelayanan.
- 7) Mengatasi keluhan tamu.
- 8) Mengatur pembagian "*station*" serta mengawasi pelaksanaannya.
- 9) Memeriksa *personal hygiene, grooming* dan *sanitasi*.

- 10) Menangani langsung pelayanan tamu *VIP*.
- 11) Membantu kelancaran dan pelaksanaan investaris fisik.
- 12) Memeriksa kelengkapan dan ketepatan “*store room requisition*”.
- 13) Membuat *repair* dan *maintance order*.
- 14) Mengawasi disiplin bawahan.
- 15) Menciptakan dan membina suasana kerja yang sehat.

h. *Room Service Order Taker*

- 1) Menangani penerimaan pencatatan *room service order* dan menyampaikan kepada *room service captain*.
- 2) Menyarankan dan membantu tamu dalam pemilihan menu.
- 3) Memelihara suasana kerja yang sehat.
- 4) Menghadiri *daily briefing head waiter*.

### 3. Definisi *Kitchen*

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

Pengolahan makanan di hotel merupakan tanggung jawab dapur atau *kitchen*. suatu keterampilan dan keahlian yang memadai dari setiap petugas akan menunjang kelancaran operasional bagian dapur.

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

*“Kitchen* adalah ruangan khusus yang di peruntukan sebagai tempat memasak makanan. Dapur dapat di temui baik di dalam rumah, warung makan.”(Sihite:14)

(sumber: definisi *kitchen*, trisnapuja.blogspot.com. diakses pada Juni 2020)

#### **4. Definisi Memasak**

Menurut Ceserani – Lundberg dan para ahli kuliner, Memasak adalah proses pemberian panas (*application of heat*) pada bahan makanan sehingga bahan yang dimasak tersebut akan dimakan (*eatable*), lezat di lidah (*palatable*), aman dimakan (*safe to eat*), mudah dicerna (*digestible*) dan berubah penampilannya (*change it's appearance*). Sedangkan menurut orang awam : Memasak adalah kegiatan menyiapkan makanan untuk dimakan dengan cara memanaskan pada bahan makanan agar bahan makanan tersebut bisa dikonsumsi.

Memasak terdiri dari berbagai macam metode, teknik, peralatan, dan kombinasi bumbu dapur untuk mengatur rasa memudahkan makanan untuk dicerna dan mengubah makanan dari segi warna, rupa, rasa, tekstur, penampilan, dan nilai nutrisi. Memanaskan bahan makanan umumnya, walaupun tidak selalu, perubahan bahan makanan tersebut secara kimiawi, mengakibatkan adanya perubahan rasa, tekstur, penampilan, dan nilai nutrisi. (sumber: definisi memasak, fanifadilah12.blogspot.com. diakses pada 28 Juni 2020)

## 5. Definisi *Sauce*

*Kata Sauce* berasal dari bahasa Perancis (*sauce*) yang diambil dari bahasa Latin (*saulus*) yang berarti digarami. *Sauce* biasa digunakan sewaktu memasak atau ketika menghidangkan makanan sebagai penyedap atau agar makanan terlihat lebih menarik. *Sauce* merupakan cairan yang biasanya dikentalkan dengan bahan pengental atau dikenal sebagai *roux*, hingga menjadi *semi-liquid* atau setengah cair. Saus sangat identik dengan masakan kontinental atau *western*. Selain menambah cita rasa pada suatu masakan, saus juga dapat menambah nilai gizi pada masakan tersebut.

Dalam masakan kontinental atau makanan-makanan western, terdapat saus dasar atau disebut juga "*mother sauce*". *Mother sauce* ini dapat dibuat berbagai macam saus turunannya.

Sauce pada kitchen Europe berasal dari sauce dasar, yang disebut juga sebagai *mother of sauce*. Dari sauce dasar ini dapat dibuat bermacam -- macam sauce yang disebut dengan *secondary sauce* yang jumlahnya sangat banyak. Boleh dikatakan tidak ada suatu batasan yang pasti berapa jumlahnya, karena sauce turunannya ini berkembang menurut kreasi seseorang *chef creation*. (sumber: definisi *sauce*, id.m.wikipedia.org. diakses pada 28 Juni 2020)

## 6. Jenis Sauce

Dalam masakan kontinental atau makanan-makanan western, terdapat *leading sauce* atau yang lebih dikenal *mother of sauce* atau dalam bahasa Indonesia saus dasar terbuat dari 6 bahan cair yang digunakan untuk membuatnya. Diantaranya beberapa bahan tersebut yaitu susu, kaldu putih atau *White stock*, kaldu coklat atau *brown stock*, *pure tomato*, mentega yang dijernihkan dan minyak. Berikut beberapa jenis saus dasar dan turunannya yang sering digunakan dalam masakan kontinental atau *western*:

### a. *Espagnole Sauce*

*Espagnole sauce* yang juga sering disebut *Brown Sauce* ini terbuat dari bahan cair kaldu coklat dan *roux*. Warna coklat diperoleh dengan menggosongkan tulang saat pembuatan kaldu dan penambahan *mire poix* saat proses pembuatan saus.

*Mire poix* adalah berbagai jenis sayuran yang terdiri dari wortel, bawang bombay, batang bawang daun, dan batang seledri, direbus

bersama selama proses pembuatan kaldu, sehingga memperkaya rasa dan aroma pada kaldu. *Espagnole sauce* biasa disajikan bersama makanan berbahan dasar daging seperti *steak*.

Turunan dari *espagnole sauce* adalah *diable, madere, perigeoux, piquante, Robert, charcuterie, bordelaise, chasseur, bigarade, red wine sauce, mushroom, zingara*.

#### b. *Bechamel Sauce*

*Béchamel sauce* bisa dibilang *sauce* paling simple karena tidak memerlukan stock dalam membuatnya. *bechamel sauce* terbuat dari campuran susu, *white roux*, pala, *bay leaf*, bawang bombay, dan cengkeh. *Bechamel* sering dipakai untuk saus dasar *lasagna* dan makanan berbahan dasar ikan.

Selain itu *bechamel* juga menjadi salah satu bahan penting dalam pembuatan *Fettucine Alfredo*, yaitu hidangan pasta dengan saus putih dan biasanya dilengkapi dengan potongan ayam dan sayuran.

Jenis turunan dari *béchamel sauce* diantaranya yaitu *cream, mornay, soubise, mustard, horseradish*.

#### c. *Hollandaise Sauce*

*Hollandaise sauce* atau juga sering disebut *Barnaise sauce* ini terbuat dari campuran mentega yang sudah dilelehkan, perasan lemon, cuka, dan bahan pengental berupa kuning telur. Beberapa orang menambahkan merica yang ditumbuk kasar, lada merah, dan bawang merah yang sudah

di cacah saat proses pembuatan saus. Rasanya yang asam segar membuat saus *Hollandaise* sangat cocok dihidangkan bersama olahan *seafood*. Turunan *hollandaise sauce* yaitu *mousline, riche, maltaise*.

Saus ini di klasifikasikan menjadi 3 macam yaitu *melt butter, soft butter*, dan *simple sauce*. *Melted butter* yaitu *butter* yang dipanaskan sampai meleleh lalu ditambahkan bahan lain. *Soft butter* yaitu *butter* yang dihaluskan untuk mempermudah bahan lain yang ditambahkan dapat tercampur rata lalu dikeraskan lagi dengan disimpan dilemari pendingin. Sedangkan *simple sauce* dibuat dari *soft butter* ditambahkan dengan satu macam lainnya yang nantinya akan menentukan nama dari *simple sauce* tersebut.

#### d. *Veloute Sauce*

Saus yang ini terbuat dari kaldu ayam atau kaldu ikan dan *white roux*. Saus *veloute* biasa dihidangkan bersama makanan berbahan dasar ayam, ikan, dan sayuran.

Turunan dari *veloute sauce* adalah *allemande, mushroom, albufera, supreme, white wine sauce, Normandy sauce*.

#### e. *Tomato Sauce*

*Tomato sauce* berbahan saus dasar tomat segar, bawang Bombay dan awing putih yang dicincang halus yang kemudian ditambahkan *tomato paste, herb (thymr, bayleaf, oregano, dan fresh basil)*.

*Tomato sauce* biasa digunakan sebagai bahan pelengkap pasta dan makanan kontinental lainnya berbahan dasar daging merah maupun ayam. Selain itu *tomato sauce* digunakan untuk olesan di atas adonan pizza.

Turunan dari *tomato sauce* adalah *americaine, italianne, spicy sauce*.

f. *Mayonaise Sauce*

*Mayonaise* terbuat dari minyak, bahan pengental berupa kuning telur, perasan jeruk nipis, sedikit *mustard*, dan cuka. *Mayonaise* sering disajikan sebagai cocolan kentang goreng, olesan dan pelengkap berbagai jenis *fast food*, hingga dijadikan bahan tambahan pembuatan kue.

*Mayonaise sauce* dibagi menjadi menjadi 2 yaitu *vinaigrette sauce* dibuat dari cuka, *mustard*, minyak selada, *peterseli* atau *parsley* yang dicincang dan *chives*. Turunan saus dari *vinaigrette sauce* adalah *ravigote, norvegiene, pecheur, nantaise, cresonniere, livournaise*. Sedangkan *mayonnaise sauce* dibuat dari kuning telur yang ditambahkan dengan *mustard*, cuka dan minyak selada. Turunan *mayonnaise sauce* adalah *remoulade, tar-tar, andalouse, chantily, verte, gribriche*. (sumber: jenis-jenis *sauce*, suksesjayamlg.com. diakses pada 28 Juni 2020)

## **BAB III**

### **Pelaksanaan Praktik Kerja**

#### **A. Deskripsi Bedrock hotel Kuta Bali**

Bedrock Hotel terletak di kawasan Kuta yang strategis dan terkenal, dekat dengan Bali Discovery Shopping mall, Waterbom Park, butik, kafe, restoran dan spa. Bedrock hotel hanya 200 meter dari pantai Jerman dan 20 menit untuk menuju ke Bandara Ngurah Rai, Pasar Seni Kuta dan berbagai fasilitas hiburan. Bedrock hotel memiliki akses yang mudah ke tempat-tempat menarik seperti kawasan Seminyak yang trendi, Nusa Dua, Uluwatu, Sanur, Jimbaran, dan daerah Ubud.

Hotel berbintang 4 (*4 Stars Hotel*) yang di buka (Soft Opening) pada 12 desember 2015 ini memiliki 156 kamar dengan desain interior bergaya Bali modern yang mengutamakan kenyamanan dan dilengkapi dengan fasilitas yang modern. Bedrock hotel ini dirancang dengan memadukan desain bergaya Bali dengan arsitektur modern menciptakan hotel dengan desain unik.

Bedrock hotel Kuta Bali di manajemen oleh Santosa Grup yang memiliki operasional dan pengembangan di bidang apartemen, hotel, dan property di Indonesia. Bekerja pada proyek pertama pada tahun 2006, Sentosa Group dipelopori oleh Ir. Boedi Santosa yang memiliki visi menjadi salah satu property paling terkemuka dan berkualitas perusahaan di dalam negeri dan

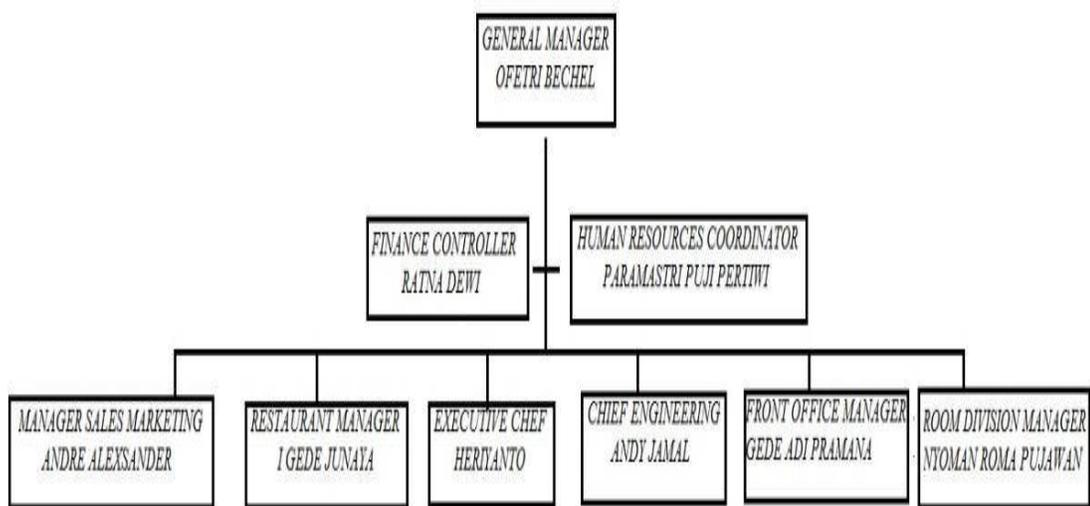
internasional. Beliau percaya investasi melalui property selalu merupakan tindakan yang menang.

Sentosa Group didirikan berdasarkan pengetahuan dan pemahaman bahwa pelayanan prima dan produk-produk berkualitas tinggi adalah kunci penting dalam mencapai tingkat kinerja tertinggi. Bahkan filosofi dikombinasikan dengan dedikasi penuh waktu, pengalaman bertahun-tahun, dan ketelitian telah terbukti berhasil dari waktu ke waktu dan menjadi alat penggerak untuk mencapai visi perusahaan.

Visi dan misi: menjadi salah satu yang paling terkemuka dan perusahaan property yang berkualitas domestic dan internasional.

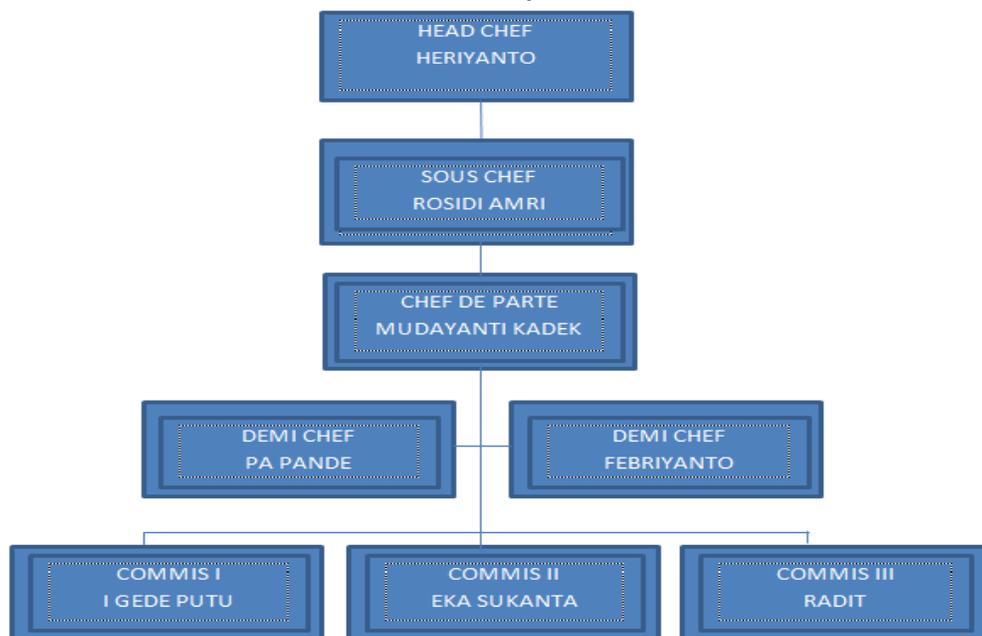
## B. Struktur Organisasi

### *THE MANAGEMENT BEDROCK HOTEL*



Gambar 1.2 Organisasi departemen bedrock

### *THE MANAGEMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT BEDROCK HOTEL*



Gambar 1.3 *the management food and beverage product bedrock hotel*

*Sumber: bedrock hotel management.*

### **C. Fasilitas yang dimiliki Hotel**

Bedrock hotel Kuta Bali memiliki beberapa fasilitas yang disediakan demi kenyamanan dan dapat memenuhi kebutuhan tamu, fasilitas – fasilitas diantaranya yaitu lobi mewah, kolam renang yang cocok untuk bersantai dengan keluarga, *pool café*, toko, *bar and lounge*, *gym*, 3 ruang pertemuan, petugas keamanan 24 jam, system keamanan canggih, system kebakaran dan koneksi *Wi-Fi* di area umum hotel.

#### 1. *Meeting Room*



Bedrock hotel Kuta Bali melayani kebutuhan tamu yang ingin mengadakan pertemuan untuk tujuan bisnis maupun lainnya dengan menyediakan dua ruangan pertemuan multi-tujuan bisa untuk seminar perusahaan, presentasi, acara skala kecil dan fungsi sosial. *The Kamala*

memiliki ruangan yang lebih besar dan nyaman dapat menampung 91 peserta dengan gaya teater. Ruangan yang sedikit lebih kecil yaitu *The Kanaka* memiliki fasilitas yang sama dan dapat diatur sesuai untuk setiap aktivitas tertentu. Kedua ruangan dilengkapi dengan teknologi *audio visual* terbaru dan seluruh resort didukung oleh akses internet *Wi-Fi*.

## 2. *Fitness Centre*



Gambar 1.4 *fitness center*

Sumber: *bedrock hotel management*.

Semua Peralatan kebugaran disini sangat terbaru. Peralatan latihan cardio yang akan memungkinkan tamu hotel untuk menjaga bentuk tubuh dan kesehatan pribadinya selama mereka tinggal di Bedrock hotel Kuta. Hal ini dikelola oleh tim yang berpengalaman dengan dibimbing oleh pelatih yang akan senantiasa membantu untuk melakukan latihan yang relevan.

### 3. SPA



Gambar 1.5 Kaparatih SPA

Sumber: *Bedrock Hotel Management*

Kaparatih SPA adalah fasilitas kesehatan yang didedikasikan untuk peremajaan seluruh tubuh, pikiran dan jiwa. Spa ini menawarkan menu ritual memelihara relaksasi dan kecantikan berdasarkan tradisi warisan penyembuhan abadi di Indonesia. Terapis di Kaparatih SPA yang terlatih untuk melawan efek dari kehidupan modern dan mengisi berkurangnya tingkat energi melalui seni terapi sentuhan. Produk alami dan minyak esensial yang digunakan untuk pemijatan dari kepala sampai kaki mengumbar.

#### 4. Restoran



Gambar 1.6 Devali *Restaurant*

Sumber: *Bedrock Hotel Management*

Devali Restaurant adalah sebuah restoran yang dibuka sepanjang hari dan bar dengan dekorasi dan suasana yang klasik dan modern. Penataan kayu dekoratif dan kolom batu yang rumit dilengkapi dengan pengaturan meja yang rapi. Tampilan keseluruhan restoran diambil pada dinamika desain perhotelan. *Devali* memiliki dapur terbuka yang menyajikan masakan modern dan hidangan klasik untuk mengantisipasi preferensi tamu yang datang dari mancanegara.

## 5. *Pool Bar*



Gambar 1.7 *Splash Pool Bar*

Sumber: *Bedrock Hotel Management*

*Splash Bar* didirikan untuk mengalahkan panasnya hari dengan menu minuman yang menyegarkan dan camilan ringan untuk menikmati suasana di sekitar kolam renang. Haus yang dipadamkan dengan berbagai jus tropis, koktail eksotis, bir - bir dingin dan masih banyak yang lainnya. Fasilitas – fasilitas lainnya yang dimiliki oleh *Bedrock hotel Kuta Bali* yaitu:

- a. *Buggy*
- b. *Shuttle bus 24 jam*
- c. room service
- d. *Wifi Internet*

(sumber: fasilitas hotel, *Bedrock hotel management*)

## **D. Deskripsi Departemen PKL**

### **1. *Food and Beverage Department***

Menurut Soekresno dan Pendit (1998:4) menyebutkan bahwa *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 yaitu *food and beverage product* dan *food and beverage service* yang saling bergantung satu sama lain dan harus saling bekerja sama.

(sumber: pengertian *food and beverage*, majalahpendidikan.com. diakses 28 Juni 2020)

### **2. Tujuan *food and beverage department***

Tujuan departemen *food and beverage* menurut Soekarno dan Pendit (1998:5) adalah:

- a. Menjual makanan dan minuman sebanyak-banyaknya dengan harga yang sesuai.

- b. Memberikan pelayanan sebaik-baiknya kepada tamu sehingga tamu merasa puas. Hal ini menyangkut mutu pelayanan mutu makanan dan minuman, sikap karyawan, dekorasi ruangan serta suasana sekitar, peralatan yang dipakai dan sanitasinya
- c. Mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya dan untuk keseimbangan usaha.

(sumber: tujuan *food and beverage department*, rumus.co.id. diakses pada 28 Juni 2020)

### **3. Ruang lingkup *food and beverage department***

Food and Beverage Department terbagi atas 2 bagian *food and beverage product* dan *food and beverage service*:

#### **a. *Food & Beverage Product***

Merupakan department yang menyajikan makanan, mulai dari proses pemasakan sampai berupa makanan jadi. Product terbagi atas berbagai macam bagian yaitu *main kitchen, kitchen cafe shop, pastry bakery*. Dimana semua bagian tersebut mempunyai fungsi yang berbeda beda tetapi bertujuan sama yaitu menjual product ke konsumen hotel.

#### **b. *Food & Beverage Service***

Bertugas menangani penghidangan makanan minuman, penyiapan beberapa jenis minuman diantaranya minuman campuran (*mixed drinks*)

Dalam suatu hotel *F&B service* berfungsi sebagai penjamu pelayanan makanan dan minuman pada tamu hotel. *F&B service* terbagi atas 4 bagian :

1) *Restaurant*

*Restaurant* adalah suatu usaha komersil yang menyediakan pelayanan makanan dan minuman bagi umum dan di kelola secara professional yang bertujuan untuk mencari keuntungan dan kepuasan tamu.

2) *Bar*

*Bar* merupakan suatu tempat yang diorganisasikan secara komersil dan dilengkapi dengan fasilitas yang memadai, terdapat baik di dalam sebuah hotel, kadang-kadang berdiri sendiri di luar hotel, dimana seseorang bisa mendapatkan pelayanan segala macam minuman baik yang beralkohol maupun yang tidak beralkohol kecuali minuman panas seperti kopi dan teh.

3) *Banquet*

*Banquet* adalah suatu usaha yang merupakan tujuan dalam pelayanan perjamuan-perjamuan khusus dalam sebuah acara atau pesta, menggunakan beraneka ragam sistem pelayanan sesuai dengan permintaan tamu dan biasanya tempat acara perjamuannya itu di sebuah restoran (D.R. Lillcrap, 1978).

4) *Room Service*

*Room service* adalah salah satu bagian dibawah *food and beverage service* yang mengelola penjualan dibidang makanan dan minuman yang diantarkan langsung ke kamar tamu di hotel tersebut.

(sumber: ruang lingkup *food and beverage department*.

<http://sabrinashtyeducation.blogspot.com/>. Diakses pada 28 Juni 2020)

#### **4. Jadwal Kerja**

Jadwal pelaksanaan *On The Job Training* dilaksanakan selama 8 (delapan) jam kerja untuk *trainee* perhari serta libur satu hari dalam seminggu .Adapun pembagian tugas terdiri dari beberapa shift yaitu:

1. *morning shift* (07.00-14.00)
2. *afternoon shift* (14.00-22.00)
3. *night shift* (22.00-06.00)

#### **5. Pelaksanaan Kerja**

1. *Morning shift* (06.00 – 14.00):
  - a. Menyiapkan *condiment omelet*.
  - b. Menyiapkan *condiment soto*.
  - c. *Runner for buffet breakfast*.
  - d. Menyiapkan bahan-bahan untuk *ala carte*.
  - e. Mengambil barang dan *form request*.
  - f. *Out buffet breakfast*.

g. Menyiapkan *stock* untuk *soup* dan saus.

h. Menghandle *ala carte*.

i. Membersihkan area *kitchen*.

j. Pertukaran shift

k. *Briffing*.

2. *Evening Shift* (14.00 - 22.00)

a. *Briffing*.

b. Memeriksa dan mengganti bahan-bahan *ala carte* yang kaduawarsa.

c. Menghandle *ala carte*.

d. Menyiapkan *condiment* untuk *buffet breakfast*.

3. *Night Shift* (22.00 – 06.00)

a. Menyiapkan *condiment breakfast*.

b. Menghandle *ala carte*.

c. Memasak bahan untuk *breakfast*.

**6. Analisis Pelaksanaan Kerja**

Tentang prosedur bagaimana bertugas dalam *hot kitchen*, *hot kitchen* adalah tempat pengolahan makanan yang berhubungan dengan tugas *saucier* dan *entremetier* *saucier* adalah *section* yang bertugas bertugas untuk membuat *stock* sebagai bahan dasar saus panas, membuat saus-saus panas untuk hidangan daging dan unggas, memasak semua jenis hidangan yang terbuat dari daging dan unggas, dan membuat *garnish* dan menata makanan

panas sampai siap untuk dihidangkan, sedangkan *entremetier* adalah *section* yang bertugas dengan penggabungan dari tugas *vegetable section* dan *soup section*.

*Vegetable section* bertugas untuk memasak hidangan dari sayuran, memasak hidangan dari kentang, memasak pasta & nasi sebagai makanan penyerta makanan utama, dan kadang-kadang memasak telur untuk hidangan makan siang, untuk *soup section*, *soup section* bertugas untuk membuat stock untuk bahan dasar pembuatan soup, mengolah berbagai soup panas dan kadang-kadang memasak telur untuk hidangan makan siang. Jadi dalam prosedur *hot kitchen* anda akan mengolah makanan yang mendominasi menu *maincourse*. Untuk mengolah semua menu, bahan utama dari semuanya adalah kaldu atau bisa disebut stock, stock adalah bahan dasar dalam pembuatan saus dan soup. Kuat lemahnya kaldu akan sangat mempengaruhi kelezatan saus maupun soup yang dibuat. Oleh karena itu teknik pembuatan stock harus dikuasai oleh semua anak training.

Cara membuat stock adalah dengan memilih tulang-tulang binatang muda khususnya binatang ayam, karena masih mengandung aroma baik untuk stock, dalam campuran pembuatan stock saya memasukkan potongan kasar dari bawang, wortel, sledri, setangkai *thyme* dan selembat *bay leaf*. Bukan hanya stock ayam yang saya pelajari selama melakukan *on the job training*, saya diajari bagaimana cara membuat stock sapi, kambing, dan ikan. Bukan hanya itu mengenai resep makanan, saya juga dapat sedikit memahami

metode dalam memasak. Memasak dapat diartikan sebagai metode mengolah makanan menjadi masakan, dengan menggunakan api sebagai medianya.

Ada tiga klasifikasi metode memasak, antara lain:

*a. Dry heat*

1) *Roast*

Adalah metode memasak dengan menggunakan sumber panas dari atas atau bawah, dan biasanya dalam metode memasak roast terjadi pelumuran cairan berupa lemak (*Basting*).

2) *Bake*

Adalah metode memasak dengan menggunakan sumber panas dari atas atau bawah. Pada tahapan ini tidak terjadi pelumuran lemak (*Basting*).

3) *Grill*

Adalah metode memasak dengan menggunakan sumber panas dari bawah. Dalam metode memasak ala Amerika grill disebut sebagai *barbeque*, biasanya pada metode memasak *grill* menggunakan sumber panas dari kompor, arang, atau batu.

4) *Broil*

Adalah metode memasak dengan menggunakan dari atas atau bawah. Biasanya alat yang digunakan bernama salamander atau gridde.

5) *Gratinate*

Adalah metode memasak dengan menggunakan sumber panas hanya dari atas saja.

6) *Sand roast*

Adalah metode memasak dengan menggunakan media pasir

7) *Smoke*

Adalah metode memasak menggunakan media asap.

b. *Moist heat*1) *Braise*

Adalah metode memasak dengan sausanya atau bumbunya sekaligus. Biasanya dalam metode ini menggunakan potongan bahan secara utuh.

2) *Stew*

Adalah metode memasak dengan menggunakan sause atau bumbunya sekaligus. Tetapi potongan yang disajikan sudah berbentuk kecil.

3) *Steam*

Adalah metode memasak dengan cara mengukus bahan.

4) *Poach*

Adalah metode memasak dengan merebus bahan dalam air dengan suhu 70-90 derajat celcius.

5) *Blanch*

Adalah metode memasak dengan cara merebus bahan secara singkat

c. *Oil atau Fat*

1) *Deep fry*

Adalah metode memasak dengan merendam bahan dalam air atau minyak banyak

2) *Shallow fry atau sauté*

Adalah metode memasak dengan sedikit minyak

3) *Pan fry*

Merupakan nama lain dari metode menumis

4) *Stir*

Adalah metode memasak dengan menggunakan api (*flame*)

5) *Saute*

Adalah metode memasak dengan cara tanpa mengaduk lama. Bukan hanya metode memasak atau yang berhubungan dengan cara mengolah makanan, saya sebagai training di haruskan menjaga kebersihan dapur dan merapikan alat-alat yang telah digunakan dan mengembalikan tempatnya semula.

(sumber: metode memasak. <https://tey juga.wordpress.com/>. Diakses pada 28 Juni 2020)

## 7. Jenis- jenis *sauce* yang digunakan pada di Bedrock hotel Kuta Bali

Leading sauce atau lebih dikenal dengan Mother sauce (saus dasar) terbuat dari 6 bahan cair yang digunakan untuk membuatnya. Diantaranya beberapa bahan tersebut yaitu susu, kaldu putih, kaldu coklat, pure tomat, mentega yang dijernihkan dan minyak. Berikut beberapa jenis saus dasar dan turunannya yang sering digunakan dalam masakan kontinental atau western:

### a. *Bechamel Sauce*

Saus *Bechamel* ini dibuat dari susu dengan *Roux* (dibaca ru) putih roux adalah campuran tepung dengan mentega panas. Jenis turunan saus dari bechamel saus diantaranya yaitu *Cream, Mornay, Soubise, Mustard, Horseradish.*

### b. *Veloute Sauce*

Dibuat dari bahan cair kaldu putih ditambah *white roux* atau *yellow roux*. bahan untuk membuat *veloute sauce roux* dan *butter*, tepung terigu dan *white stock*. Turunan saus dari *veloute sauce*: *Allemande, Mushroom, Albufera, Supreme, White Wine Sauce, Normandy sauce.*

### c. *Brown Sauce*

Terbuat dari bahan cair kaldu coklat ditambahkan roux. bila *espagnole sauce* dimasak lagi sampai kental akan menghasilkan *Demiglace Sauce.*

Turunan sauce dari *brown sauce*: *Diable, Madere, Perigeoux, Piquante, Robert, Charcuterie, Bordelaise, Chasesur, Bigarade, Red Wine Sauce, Mushroom, Zingara.*

d. *Tomato Sauce*

Dibuat dari bahan cair tomat ditambah stock dan roux. *tomato sauce* dibuat dari wortel, bawang bombay, bawang putih, tomat segar, tomato pasta, dan bumbu bumbu (*merica utuh, bayleaf, tyhme, dan oregano*).  
Turunan saus dari tomato sauce: *Americaine, Italianne, Spicy Sauce.*

e. *Hollandaise Sauce / Bernaise Sauce*

Saus dasar mentega dibuat dengan bahan cair butter yang ditambahkan dengan kuning telur sebagai pengental. *hollandaise sauce* harus disiapkan hangat untuk menjaga agar telur tidak curding. Turunan saus dari *hollandaise sauce (wine vinegar)*: *Moussline, Riche, Maltaise.* Sedangkan turunan saus dari *bernaise sauce*: *choron sauce, rachel sauce, foyot sauce.*

Saus ini di klasifikasikan menjadi 3 macam yaitu:

- 1) *Melted Butter* yaitu butter yang dipanaskan sampai leleh lalu ditambahkan bahan lain.

- 2) *Soft Butter* yaitu butter yang dihaluskan untuk mempermudah bahan lain yang ditambahkan dapat tercampur rata lalu dikeraskan lagi dengan disimpan dilemari pendingin.
- 3) *Simple Sauce* dibuat dari soft butter ditambahkan dengan satu macam lainnya yang nantinya akan menentukan nama dari simple sauce tersebut.
- 4) *Saus minyak selada* adalah saus ini dibagi menjadi dua jenis yaitu *vinaigrette sauce* dan *mayonnaise sauce*.
- 5) *Vinaigrette Sauce* dibuat dari cuka, *mustard*, minyak selada, *peterseli* / *parsley* yang dicincang dan *chives*. Turunan saus dari *vinaigrette sauce*: *Ravigote*, *Norvegiene*, *Pecheur*, *Nantaise*, *Cresonniere*, *Livournaise*.
- 6) *Mayonnaise Sauce* dibuat dari kuning telur yang ditambahkan dengan mustard, cuka dan minyak selada. Turunan saus dari mayonaise sauce: *Remoulade*, *Tar tar*, *Andalouse*, *Chantily*, *Verte*, *Gribriche*.

(sumber: pengertian *sauce continental* dan turunannya.

<http://suksejayamlg.com/>. Diakses pada 28 Juni 2020)

## 8. Bahan-bahan yang digunakan sebagai pengental antara lain:

### a. *Roux*

suatu bahan pengental yang terbuat dari campuran antara lemak (*fat*) dengan tepung melalui proses pemasakan untuk mendapatkan hasil *sauce* yang baik. Salah satu antara kaldu dan *roux* sebelum dicampurkan harus dalam keadaan dingin. *Roux* dapat dibedakan menjadi 2 yaitu *white roux* : *roux* ini terbuat dari tepung dan lemak, digunakan untuk membuat *white sauce*. Sedangkan *brown roux* : *brown roux* terbuat dari tepung yang digosongkan ditambah lemak dan digunakan untuk membuat *brown sauce*.

Dalam membuat *roux* antara lemak dan tepung perbandingannya sama. *Beurre manie* adalah campuran antara mentega dan tepung dengan perbandingan 4 : 3 dicampur dan diaduk tanpa melalui proses pemasakan. Bahan pengental ini biasanya digunakan dalam keadaan darurat, dan pada waktu proses pengolahan *sauce* harus agak lama, supaya tepung tidak terasa mentah.

- 1) *Corn Starch* adalah campuran tepung maizena dengan air atau kaldu dingin yang ditambahkan pada *sauce* yang sedang panas. Bahan pengental ini biasanya ditambahkan untuk *sauce* yang kering atau setengah kering dan paling banyak digunakan untuk *sauce* manis.

- 2) *White Wash* bahan pengental ini merupakan campuran tepung terigu dengan air. Jika menggunakan white wash sebagai bahan pengental, maka sauce dimasak dengan baik sehingga tidak terasa tepung mentah.
  - 3) *Leaision* adalah campuran dari cream dan kuning telur yang dikocok bersama-sama. Bahan pengental ini biasanya digunakan untuk soup dan sauce. Bahan pengental ini berfungsi sebagai penambah rasa, aroma dan memberikan warna pada soup atau sauce. Makanan yang ditambah leaision tidak boleh dipanaskan melebihi suhu didih sebab telur dan susu akan menggumpal (*cerdle*). Leaision ini biasanya dicampurkan pada makanan yang sudah masak. Perbandingan antara telur dan cream 1 : 3. Cara memasukkan leaision ke dalam sauce: adlaah pindahkan sauce dari nyala api lalu tambahkan rasa dan saring bila perlu. Campur cream dan telur, kocok sampai rata. Campur sedikit sauce ke dalam leaision dan kocok sampai rata. Masukkan campuran leaision dengan sauce dan aduk sampai rata. Sauce siap untuk dihidangkan.
- b. Egg Yolk (kuning telur) : digunakan dengan 3 cara yaitu :
- 1) Sebagai pengemulsi lemak pada pembuatan mayonaise.
  - 2) Sabayon terdiri dari kuning telur dan cairan yang mengental dengan proses emulsifikasi. Emulsi adalah campuran dua cairan yang secara normal tidak akan bercampur, misalnya minyak dan air. Untuk

mencampurnya dilakukan dengan pengocokan yang kuat atau dicampur dengan bahan ketiga (bahan pengemulsi).

- 3) Kuning telur yang ditambah susu panas lalu dipanaskan kembali sampai masak tetapi tanpa mendidih. Contoh vanilla sauce.

(sumber: pengental *sauce* dan pengertiannya. <http://suksesjayamlg.com/>. Diakses 28 Juni 2020)

## **BAB IV**

### **Penutup**

#### **A. Kesimpulan**

Pada akhirnya penulisan tugas akhir ini, penyusun dapat mengambil kesimpulan setelah melakukan observasi secara langsung selama melakukan Praktek Kerja Lapangan di hotel Bedrock hotel Bali:

1. Bahwa pelaksanaan Praktek Kerja Nyata di industri merupakan suatu kegiatan yang sangat bermanfaat bagi mahasiswa/i untuk lebih meningkatkan ilmu pengetahuan dan ketrampilan yang diperoleh di industri maupun di sekolah untuk bekal dalam memperoleh pekerjaan.
2. Hotel berlokasi di Jalan Wana Segara No.21, Kuta, Kab. Badung Bali. Yang merupakan daerah tujuan wisata utama setiap tamu yang datang ke Bali dengan klasifikasi bintang empat (\*\*\*\*). Yang mampu menjalankan operasional usaha secara baik serta memiliki salah satu outlet dari Food and Beverage.
3. Pada dasarnya *Food and Beverage Departement* merupakan bagian yang terpenting dalam suatu hotel, karena bagian *Food and Beverage Departemen* merupakan sumber utama pendapatan hotel selain di Front Office.

## **B. Saran**

Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan saran-saran sebagai berikut:

1. *Trainee* berharap agar kerjasama yang sudah terjalin antara pihak Bedrock hotel Kuta Bali dapat dipertahankan dan terus ditingkatkan.
2. Penulis mengharapkan agar seluruh karyawan bisa menjaga nama baik Bedrock hotel Kuta Bali baik di dalam maupun di luar hotel.
3. Para karyawan lebih bersabar dalam menghadapi anak trainee. karena anak trainee di hotel sedang dalam proses belajar mempraktekkan apa yang didapat di bangku kuliah.

## DAFTAR PUSTAKA

Bartno P.H & Ruffino E.M.2006.*Dasar-dasar Food Product- Dilengkapi dengan Resep – resep Istimewa*.Yogyakarta: Andi Offset. Diakses pada 28 Juni 2020

Dari: <https://amirasyafina.wordpress.com/2013/07/24/pengertian-sauce/>

Handoko, T. Hani.2000.*DASAR – DASAR MANAJEMEN PRODUKSI DAN OPERASI*.Yogyakarta: BPFE. Diakses pada 28 Juni 2020

Sri Larasati (2016:6) definisi hotel.

Rumekso: (2002:2) pengertian hotel. Yogyakarta:PT.ANDI

Brainly, 2010. Karakteristik hotel, diakses 28 Juni 2020

Dari : <https://brainly.co.id/tugas/8216734>

Rachman (2005). *Food and beverage Management* untuk sekolah pariwisata dan pengolahan restoran. Jakarta: Erlangga.

# **LAMPIRAN**

Lampiran 1 Dokumentasi



Lampiran 2 Surat Permohonan OJT



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

Jl. Lakeda 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 : 0262/Q.AMPTA/VIII/2019  
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 20 Agustus 2019

Kepada Yth.  
Human Resources Manager  
Bedrock Hotel  
Bali

Dengan hormat,  
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Bedrock Hotel selama 2September 2019-2Maret 2020 bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	DEPT
1.	117109311	Albertus Aldy Wihartono	F&B Product
2.	117109318	Christina Yenny Primadani	F&B Product

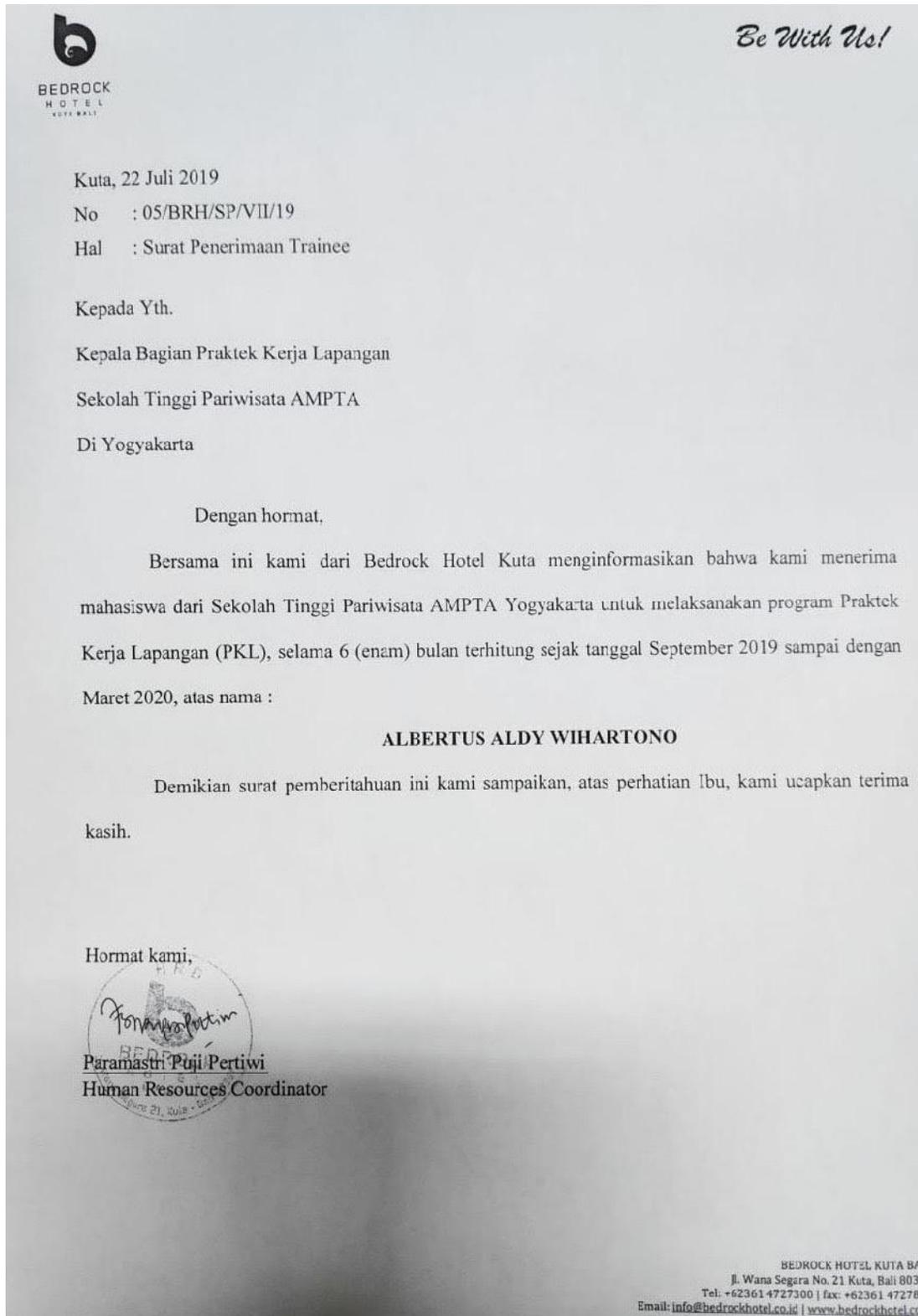
Daftar riwayat hidup,Pas foto,Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku,Fotocopy Surat keterangan dokter,Fotocopy Asuransi kesehatan, Fotocopy Kartu Hasil Studi terakhir,Fotocopy Kartu Tanda Penduduk/Kartu mahasiswa dan format Evaluasi Job training,akan dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan,pada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

Atas terkabuhnya permohonan ini,kami ucapkan terima kasih

Hormat kami,  
Ketua  
  
Drs. Prihatno, MM

Cc:File

## Lampiran 3 Surat Balasan Hotel





Lampiran 5 Lembar Penilaian

HOTEL: BEDROCK HOTEL KUTA BALI

PRACTICAL JOB TRAINING EVALUATION

Trainee

Name : ALBERTUS ALDY WIHARTONO  
 Sex : MALE  
 Place & date of birth : YOGYAKARTA, 20 JANUARY 1998  
 Name of institution : STP AUMTA YOGYAKARTA

Period

Starting from : 02 SEPTEMBER 2019  
 Until : 02 MARET 2020  
 In Department/Outlet : FB PRODUCT

With the following evaluation

	E - Excellent	G = Good	F = Fair	P = Poor
Appearance	✓			
Ambition	✓			
Communication	✓			
Completion of Task	✓			
Courtesy	✓			
Flexibility/Cooperation	✓			
Enthusiasm	✓			
Efficiency	✓			
General Attitude	✓			
Guest Relations	✓			
Initiative	✓			
Intelligence	✓			
Receptiveness to Criticism	✓			

Overall Comments:

OVERALL GOOD, READY CAN WORK  
UNDER PRESSURE & GOOD SPEED.

Evaluated by:

[Signature]  
 CHEF HERIYANTO

Date: 29/02 - 20

RD  
 Acknowledged by:

[Signature]  
 BEDROCK  
 Kuta Dewi  
 BALI  
 Jl. Mare Segara 21, Kuta - Bali

Date:

