

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI MAIN KITCHEN DEPARTMENT SHERATON MUSTIKA
YOGYAKARTA**

Periode : 9 Januari, 2019 s/d 9 Juli, 2019



Oleh :

Alexander Christ Tata Sumardi

116109225

**PROGRAM STUDI PERHOTELAN (DIII)
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2020

**LAPORAN PRAKTEK TUGAS AKHIR
DI KITCHEN DEPARTMENT SHERATON MUSTIKA
YOGYAKARTA**

Periode: 9 Januari, 2018 s/d 9 Juli, 2019

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



Oleh :

Alexander Christ Tata Sumardi

116109225

**PROGRAM STUDI PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2020

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
MAIN KITCHEN DEPARTMENT
DI HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA
Periode :09 Januari 2019 s/d 9 Juli 2019**

Oleh :

**Alexander Christ Tata Sumardi
116109225**

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

**(Hermawan Prasetyanto S.ST., M.M)
NIDN .**

**(Dra Enny Mulyantari, MM)
NIDN .**

BERITA ACARA UJIAN

**LAPORAN PRAKTEK TUGAS AKHIR
MAIN KITCHEN DEPARTMENT
DI HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA**

Periode : 09 Januari 2018 s/d 09 Juli 2019



Oleh :

Alexander Christ Tata Sumardi

116109225

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan

Pada tanggal

.....

Penguji

(Dra.Enny Mulyantari, M.M)

NIDN.

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs.Prihatno, M.M)

NIDN.

DAFTAR ISI

COVER

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
BERITA ACARA UJIAN.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
KATA PENGANTAR	vii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan	1
B. Rumusan Masalah Praktek Kerja Lapangan	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	4
1. Manfaat bagi Mahasiswa	4
2. Manfaat bagi Akademik	4
3. Manfaat bagi Perusahaan	4

BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

A. Gambaran Umum Sheraton Mustika Jogja	5
1. Sejarah Hotel.....	5
2. Fasilitas Hotel	6
B. Gambaran <i>Food and Beverage Department</i>	13
1. Pembagian <i>Food and Beverage Department</i>	13
2. Hubungan Kerja Antar Departemen.....	15

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Jadwal Kerja <i>Food and Beverage Product</i>	19
B. Tugas <i>Food and Beverage Product Trainee</i>	20
C. Penyimpanan Bahan Makanan di Sheraton Mustika.....	23
D. Pengertian Standard Operasional Procedure (SOP)	25
BAB IV PENUTUP	
A. Kesimpulan	27
B. Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	30

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia ,sehingga laporan PKL (Praktek Kerja Lapangan)ini dapat tersusun hingga selesai.

Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan menyelesaikan PKL (Praktek Kerja Lapangan) bagi para mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta.

Praktek kerja ini merupakan salah satu upaya dalam menjalin kerjasama yang baik dalam bidang pariwisata khususnya dalam bidang perhotelan. Dan kami harap praktek kerja ini akan memberi banyak manfaat bagi kami para mahasiswa maupun bagi pembaca.

Tidak lupa kami juga mengucapkan banyak terimakasih kepada pihak-pihak yang terkait, yang telah memberi dukungan moral dan juga bimbingannya pada kami. Ucapan terimakasih ini kami tujukan kepada :

1. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M
3. Ibu Dra. Enny Mulyantari, M.M selaku Pembimbing
4. Bapak Areza Santoso selaku *Executive Chef* Sheraton Mustika Jogja
5. Orang tua dan teman-teman yang telah membantu selama pelaksanaan OJT.

Penulis menyadari atas ketidak sempurnaan penyusunan laporan kegiatan PKL ini. Namun penulis tetap berharap laporan ini akan memberikan manfaat

bagi para pembaca. Demi kemajuan penulis, penulis juga mengharapkan adanya masukan berupa kritik atau saran yang berguna.

Yogyakarta, 20 Desember 2019

Alexander Christ Tata S

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan

Secara umum sudah diketahui bahwa hubungan industri perhotelan dengan pariwisata saling berkaitan erat. Suatu daerah tujuan wisatawan tentunya akan dikunjungi oleh wisatawan, dan wisatawan tentu saja membutuhkan tempat menginap. Disinilah peran hotel sebagai tolak ukur untuk mengetahui seberapa banyak wisatawan yang berkunjung di daerah tersebut.

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha lainnya, akhir-akhir ini semakin berkembang dengan adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya.

Berbicara mengenai dunia perhotelan selain sebagai sarana menginap, tamu juga memerlukan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Makanan dan minuman mempunyai fungsi sangat penting dalam sebuah hotel. Dalam memenuhi kebutuhan tersebut pihak hotel akan menyajikan hidangan makanan dan minuman dengan baik serta penuh kreas dimana tamu akan merasa puas dalam menikmati makanan dan minuman di hotel.

Di balik dari kepuasan tamu dalam menikmati makanan di hotel, ada salah satu departemen di hotel yaitu *Food & Beverage Department* yang bertugas mengurus dan bertanggung jawab atas makanan dan

minuman. Dalam menjalankan tugasnya *Food & Beverage Department* mempunyai dua bagian yaitu *Food & Beverage Product* dan *Food & Beverage Service*. Kedua bagian tersebut saling bergantung satu sama lain dan saling bekerja sama. *F&B Product* memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel. Tugas *F&B Product* adalah mengolah suatu bahan makanan menjadi suatu hidangan yang dapat dinikmati oleh tamu hotel.

Dalam menyajikan suatu hidangan kepada tamu tentunya harus teliti dalam memilih bahan-bahan yang akan digunakan untuk membuat suatu masakan dan dihias dengan semenarik mungkin, selain itu kebersihan makanan juga menjadi faktor utama yang harus diperhatikan agar tamu merasa puas. Namun sering dijumpai tamu merasa kurang puas dengan hidangan yang disajikan karena hidangan yang disajikan kurang menarik. Masalah ini bisa disebabkan karena cara menghias hidangan yang kurang menarik dan dalam memilih bahan untuk membuat makanan kurang bagus karena dalam melakukan penyimpanan bahan tidak benar, sehingga makanan tersebut kandungan gizi yang kurang.

Di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta sendiri telah melakukan pelayanan terbaik kepada para tamu, dengan memperhatikan bahan, pengolahan dan juga rasa dari makanan yang akan disajikan. Sehingga para tamu bisa merasakan pengalaman menginap yang memuaskan.

Namun terlepas dari semua itu, Sheraton Mustika Yogyakarta masih memiliki kendala dalam hal penyimpanan bahan makanan dikarenakan banyaknya bahan yang disimpan tetapi kurangnya tempat untuk menyimpan bahan makanan tersebut dan juga kurangnya pengecekan tempat penyimpanan bahan makanan. Hal tersebut dapat mengurangi kualitas bahan makanan yang tadinya berkualitas.

B. Rumusan Masalah

Dari Latar Belakang yang sudah dijabarkan , maka penulis merumuskan masalah kedalam beberapa pokok permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara menyimpan bahan-bahan yang baik dan benar untuk dimasak?
2. Apa saja hambatan penyimpanan bahan bahan di *Kitchen*Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta ?

C. Tujuan Praktek Lapangan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas maka tujuan yang ingin dicapai oleh penulis sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui cara menyimpan bahan-bahan makanan di *Food and Beverage Product*Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui hambatan dalam penyimpanan bahan masakan di *Food and Beverage Product* HotelSheraton Mustika Yogyakarta.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat untuk Mahasiswa

- a. Menjadikan mahasiswa lebih tanggap dan terampil dalam menghadapi dunia perhotelan.
- b. Menyiapkan diri agar mampu bertanggung jawab atas pekerjaan yang dilakukan.
- c. Menambah dan memperluas pengetahuan serta wawasan penulis tentang industri perhotelan.

2. Manfaat untuk Akademik

- a. Menjalin hubungan yang saling menguntungkan antar pihak kampus dengan pihak hotel
- b. Kampus dapat membandingkan semua pelajaran yang diajarkan dengan kegiatan yang ada di hotel melalui laporan yang dibuat oleh para mahasiswa.

3. Manfaat untuk Perusahaan

- a. Hotel mendapatkan tambahan tenaga operasional sehingga semua pekerjaan cepat terselesaikan.
- b. Dapat menjalin hubungan yang baik dengan pihak kampus, sehingga saat perusahaan membutuhkan bantuan tenaga (casual) dapat menghubungi pihak kampus.