

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
GRAND QUALITY YOGYAKARTA
Periode : September 2018 S/D Februari 2019**



Disusun Oleh :

NAMA : Alfian Fajar Pangesti

NIM : 116109149

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Perhotelan (DIII)

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2020**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
GRAND QUALITY YOGYAKARTA
Periode : September 2018 S/D Februari 2019**

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



Disusun Oleh :

NAMA : Alfian Fajar Pangesti

NIM : 116109149

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Perhotelan (DIII)

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2020

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
GRANG QUALITY YOGYAKARTA**

Periode: September 2018 S/D Februari 2019

Disusun Oleh :

NAMA : Alfian Fajar Pangesti

NIM : 116109149

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Perhotelan (DIII)

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M.)
NIDN. 0516057102

Dosen Pembimbing

(Dra. Enny Mulyantari, M.M.)
NIDN.0026046101

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD BEVERAGE DEPARTMENT
GRAND QUALITY YOGYAKARTA
Periode: September 2018 S/D Februari 2019



Disusun Oleh :

NAMA : Alfian Fajar Pangesti
NIM : 116109149
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : Perhotelan (DIII)

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal

24/ 08 / 2020

Penguji

(Dra. Enny Mulyantari, M.M.)

NIDN.0026046101



Mengetahui
Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M.)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobil'alamin

Bismillahirrahmanirrahim

Sebelum penulis panjatkan puji syukur ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga laporan akhir yang berjudul **“Tugas Dan Tanggungjawab *Hot Kitchen*, Sebagai Penunjang Kelancaran Operasional *Food And Beverage Departement* Di Hotel Grand Quality Yogyakarta”** dapat terlaksana dengan baik.

Adapun tujuan penulisan laporan akhir ini untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Program Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam menyelesaikan laporan akhir ini, penulis mendapat banyak bantuan, bimbingan serta saran-saran dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat:

1. Dra. Enny Mulyantari, M.M. selaku Dosen Pembimbing Penulisan yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan pengarahan terhadap penulisan laporan tugas akhir ini.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M. selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Ibu Angela Ariani, S.H., M.M. selaku Bagian Training Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Seluruh Dosen dan Staff Administrasi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
6. Seluruh Staff dan karyawan-karyawati Hotel Grand Quality Yogyakarta khususnya Food and Beverage Departement yang telah membantu pencarian data dalam penulisan laporan akhir ini.
7. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan laporan akhir ini.

Penulis sadar bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan dan masih terdapat kekurangan baik dalam materi maupun dalam penulisan. Untuk itu penulis dengan rendah hati menerima kritik dan saran yang membangun demi tercapainya kesempurnaan dan kebaikan di masa yang akan datang.

Yogyakarta, Agustus 2020

Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB <i>HOT KITCHEN</i>, SEBAGAI PENUNJANG KELANCARAN OPERASIONAL <i>FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT</i> DI HOTEL GRAND QUALITY YOGYAKARTA	i
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	4
BAB II	4
LANDASAN TEORI.....	4
A. Pengertian Industri Perhotelan	4
1. Pengertian Hotel.....	4
2. Karakteristik Hotel.....	5
3. Jenis – Jenis Hotel.....	6
4. Department yang terdapat di Hotel	8
B. Gambaran Umum <i>Food & Beverage Department</i>	13
1. Setruktur Organisasi Di <i>Hot Kitchen</i> :.....	14
2. Penampilan Seorang yang Berkerja di <i>Hot Kitchen</i>	18
C. Hubungan Kerja <i>Hot Kitchen</i> Dengan Departmen Lain	20
BAB III.....	24
PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA	24
A. Gambaran Umum Hotel Grand Quality	24
1. Sejarah Hotel Grand Quality.....	24
2. Lokasi Hotel Grand Quality	24
3. Fasilitas Hotel Grand Quality	25
4. Jadwal Jam Kerja Hotel Grand Quality	25
B. Pelaksanaan Kerja Harian	25

C. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	27
D. Peralatan <i>Hot Kitchen Section</i> yang digunakan di Hotel Grand Quality Sebagai Penunjang Kelancaran Operational.....	29
E. Hambatan dan Upaya <i>Hot Kitchen</i> Untuk Menunjang Kelancaran Operasional <i>Food and Beverage Product</i> di Hotel Grand Quality.....	34
BAB IV	31
PENUTUP.....	31
A. Kesimpulan	31
B. Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan pariwisata di Indonesia tidak bisa dilepaskan dari peran serta akomodasi perhotelan, karena keduanya bagaikan dua sisi mata uang yang saling melengkapi dan tidak bisa dipisahkan. Hotel merupakan salah satu industri penyedia jasa akomodasi yang sangat penting khususnya di bidang pariwisata. Dalam menjalankan operasionalnya, hotel tidak terlepas dari *Food & Beverage Department* yang ada di dalamnya. Di dalam hotel terdapat berbagai macam *department* seperti *Food & Beverages Production, Front Office, Foods & Beverages Service Housekeeping* dan lain-lainnya.

Berbicara mengenai dunia perhotelan, hal ini selalu berkaitan dengan usaha jasa pelayanan makanan dan minuman. Hotel adalah salah satu badan usaha yang bergerak dalam bidang usaha jasa pelayanan yang dikelola secara komersil, para tamu akan mendapatkan jasa pelayanan penginapan (kamar), makanan dan minuman, serta jasa pelayanan lainnya. Dengan adanya jasa pelayanan yang baik, tamu akan merasa senang dan nyaman untuk menginap di hotel.

Dari batasan tersebut dapat disimpulkan bahwa hotel adalah perusahaan dibidang jasa, maka untuk memberikan kepuasan kepada tamu dan untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal, hotel tidak hanya menyediakan akomodasi saja tetapi pelayanan makanan dan minuman.

Pada umumnya hotel menyediakan *Kitchen*, terutama *Hot Kitchen* yang menyediakan makanan dan minuman panas bagi para tamu maupun karyawan sendiri, selain itu dalam pemasaran produknya bekerja sama dengan *departement – departement* lain yang berada di dalam hotel, terutama *Food & Beverage Departement*.

Oleh karena pentingnya *Hot Kitchen Section*, untuk mengupas masalah *Hot Kitchen Section* dalam makalah ini dengan mengambil judul “ **Tugas Dan Tanggungjawab *Hot Kitchen* Sebagai Penunjang Kelancaran Operasional *Food And Beverage Departement* Di Hotel Grand Quality Yogyakarta.**”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka penulis merumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana tugas dan usaha *Hot Kitchen* dalam kelancaran operasional *Food and Beverage Production* di hotel Grand Quality Yogyakarta.
2. Apa saja kendala-kendala yang ditemui saat operasional berlangsung.

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Praktek kerja lapangan ini sangat penting dalam dunia pendidikan untuk menambah pengetahuan dan pengalaman. Tujuan penulis melakukan praktek kerja adalah :

1. Untuk mengetahui tugas dan tanggungjawab *Hot Kitchen* sehingga menunjang kelancaran operasional *Food and Beverage Production*.
2. Untuk mengetahui apa saja kendala-kendala yang ditemui saat operasional berlangsung dan bagaimana cara penangananya.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Mahasiswa

Mahasiswa mengetahui ruang lingkup pekerjaan yang sesungguhnya dan mampu mempraktekan ilmu yang didapat dari tempat pembelajaran.

2. Manfaat bagi Akademik

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan kajian untuk lebih maju lagi dalam bidang pengajaran.

3. Manfaat bagi Perusahaan

Dengan hasil penelitian ini diharapkan dapat dipakai sebagai bahan masukan bagi *Hot Kitchen department* dalam menciptakan pelayanan makanan di hotel.