

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DI HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA**

Periode : 02 September 2019 s/d 02 Maret 2020



oleh

NAMA : ALGHAN FA'IQ HIBBAN

NIM : 117109365

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT
DI HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA**

Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan program Diploma III

Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta



oleh

NAMA : ALGHAN FA'IQ HIBBAN

NIM : 117109365

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DI HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA
Periode : 02 September 2019 s/d 02 Maret 2020**

oleh

NAMA : ALGHAN FA'IQ HIBBAN

NIM : 117109365

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

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

NIDN .0516057102

Dosen Pembimbing

(Yudi Setiaji,SH.,MM)

NIDN . 0508066401

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVARAGE DEPARTMENT
DI HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA
Periode : 02 September 2019 s/d 02 Maret 2020



oleh

NAMA : ALGHAN FA'IQ HIBBAN
NIM : 1171089365
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal

Penguji

(Yudi Setiaji,SH.,MM)

NIDN : 0508066401

Mengetahui

Ketua STP AMPTA



(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN : 0526125901

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan hanya bagi Allah SWT, Pemelihara seluruh alam raya, yang atas limpahan rahmat, taufik dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan praktek kerja lapangan di hotel Jambuluwuk Yogyakarta dengan baik. Penulisan laporan ini disusun guna memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

Dengan dorongan dan bantuan maka penulis ingin mengucapkan banhak terima kasih kepada:

1. Bapak Yudi Setiaji,SH.,MM selaku dosen pembimbing penyusun Tugas Akhir yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
2. Bapak Drs.Prihatno,M.M selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta.
3. Seluruh *staff* di F & B Department Hotel Jambuluwuk Yogyakarta yang telah mendukung dan memberi banyak ilmu dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Kepada orang tua dan segenap teman-teman yang senantiasa selalu memberikan semangat dan dukungan agar penulisan laporan praktek kerja lapangan ini dapat terselesaikan dengan tepat waktu.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan praktek kerja lapangan ini sehingga diperlukan saran dan kritik yang membangun dan diharapkan dapat berguna untuk diperbaiki dimasa mendatang.

Akhir kata segala puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa penulis ucapkan semoga laporan praktek kerja lapangan ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta,

Penyusun

DAFTAR ISI

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

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	4

BAB II. KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Perusahaan/Hotel Tempat PKL	6
1. Pengertian Industri Perhotelan	6
2. Karakteristik Hotel	8
3. Jenis Hotel	9
B. Gambaran Umum Departement PKL	11
1. Pengertian F&B Departement	11
2. Hubungan F&B Departement dengan Departement lain	13
3. Kitchen Section	18
4. Standar Keselamatan Kerja	31

BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Deskripsi Hotel Melia Purosani Yogyakarta.....	34
1. Sejarah Hotel Melia Purosani Yogyakarta	34
2. Fasilitas Hotel Melia Purosani Yogyakarta	35

B. Deskripsi Departemen PKL	38
C. Pelaksanaan Kerja Harian.....	41
D. Analisa Pelaksanaan Kerja	45

BAB V. PENUTUP

1. Kesimpulan	45
2. Saran.....	45

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi

Lampiran 2 Lembar Penilaian Hotel

Lampiran 3 Sertifikat Hotel

BAB I

PENDAHULUAN

A.Latar Belakang

Pelaksanaan PKL merupakan suatu syarat kelulusan program mata kuliah tugas akhir bagi mahasiswa STP AMPTA. Dengan adanya PKL ini mahasiswa STP AMPTA dapat mengenal lebih jelas tentang kegiatan dan tanggung jawab terhadap suatu departement yang ada di hotel khususnya *Food & Beveragepr Product* Departement yang telah penulis lakukan pada saat berada di dunia industri.

Food and Beverage Product Department adalah salah satu departemen yang sangat penting di sebuah hotel, karena *Food and Beverage Product* Departement bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang di hidangkan kepada tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang hanya berkunjung di outlet *Food and Beverage* yang ada di hotel. *Food and Beverage Product* Department selain bertanggung jawab terhadap pengolahan semua makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu hotel, *Food and Beverage Product* juga mempunyai fungsi sebagai penambah pendapatan hotel diluar dari pendapatan penjualan kamar. Karena banyak tamu hotel yang berkunjung ke hotel hanya membeli makanan dan minuman di outlet outlet Food and Beverage yang berada di hotel tanpa menyewa kamar terlebih dahulu. Demikian juga dengan *Food and Beverage Product* yang ada di Hotel Melia Purosani juga memiliki tugas

dan tanggung jawab yang tidak jauh berbeda dengan hotel-hotel lainnya, yaitu sebagai penyedia makanan dan minuman bagi tamu hotel dan juga berfungsi sebagai penambah pendapatan hotel selain dari pendapatan penjualan kamar. Untuk menunjang kelancaran operasional di *Food and Beverage Product* Department Hotel Melia Purosani menyediakan peralatan peralatan modern dan lengkap sesuai kegunaannya.

Hotel Melia Purosani adalah sebuah Boutique Resort Hotel unik yang memiliki style perpaduan antara modern dengan sentuhan tradisional. Dengan mengusung konsep Go Green, Hotel Melia Purosani mencoba sebaik mungkin untuk menjalankan program pelestarian lingkungan dengan fitur dan fasilitas yang mendukung gaya hidup hijau. Jambuluwuk Malioboro Hotel tidak hanya sekedar tempat singgah atau menginap ketika berkunjung ke kota Jogja, tetapi juga merupakan tujuan terbaik bagi mahasiswa STP AMPTA untuk melaksanakan *On The Job Training*. Mahasiswa STP AMPTA akan mendapatkan pembelajaran dan pengetahuan tentang *Food & Beverage Product* Departement.

Dari uraian penjelasan diatas, penulis tertarik untuk melakukan kajian yang lebih mendalam berkaitan dengan pengolahan menu *Ala Carte* di Hotel Melia Purosani dalam *Food & Baverage* Departement. Kajian ini akan diangkat menjadi sebuah topik untuk Laporan Tugas Akhir dan sebagai syarat kelulusan yang selanjutnya akan diberi judul “PENGOLAHAN MENU ALA CARTE DI HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disebutkankan di atas, maka di peroleh beberapa pokok permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana prosedur pengolahan dan penyajian menu *ala carte* sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Melia Purosani?
2. Kendala apa saja yang di temuin pada saat menerima pesanan menu *ala carte* sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Melia Purosani?
3. Bagaimana upaya yang di lakukan untuk mengatasi kendala saat menerima pesanan menu *ala carte* sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Melia Purosani?

C. Tujuan

berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah penulis sebutkan di atas, maka tujuan yang ingin di capai antara lain :

1. Mengetahui prosedur pengolahan dan penyajian baik menu *ala carte* maupun sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Melia Purosani.
2. Mengetahui kendala yang di ditemui saat menerima pesanan baik menu *ala carte* sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Melia Purosani.
3. Mengetahui upaya yang di lakukan untuk mengatasi kendala saat menerima pesanan baik menu *ala carte* sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Melia Purosani.

D.Manfaat PKL

1. Bagi mahasiswa STP AMPTA
 - a. Sebagai salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta.
 - b. Untuk mengetahui perbandingan antara praktek kerja di lapangan dengan teori yang di dapatkan di STP AMPTA Yogyakarta.
 - c. Untuk mengembangkan dan memperluas wawasan tentang dunia perhotelan terutama di *Food & Beverage Departement*
 - d. Untuk menerapkan teori yang di berikan di STP AMPTA Yogyakarta di lapangan.
 - e. Untuk mengembangkan kemampuan yang di miliki sebagai bekal masa depan.
2. Bagi STP AMPTA Yogyakarta
 - a. Dapat menjadikan tinjauan dan dikaji khususnya dalam bidang perhotelan (*Food & Beverage product*).
 - b. Dapat menjadi referensi bagi mahasiswa lain yang berkecimpung di bidang perhotelan khususnya di *Food & Beverage Departement*.
3. Bagi Hotel Melia Purosani
 - a. Mendapat saran dan masukan sehingga dapat menambah kinerja yang sudah baik menjadi lebih baik
 - b. Dapat membawa nama baik Hotel Jambuluwuk saat seorang mahasiswa melakukan PKL di Hotel Melia Purosani

- c. Meninjau Sumber Daya Manusia (SDM) sebagai dasar perekrutan pegawai setiap mahasiswa yang melakukan PKL di Hotel Melia Purosani
- d. Hotel Melia Purosani mendapat tambahan tenaga operasional sehingga semua pekerjaan akan lebih cepat terselesaikan.