

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

HOTEL GRAND KEISHA YOGYAKARTA

Periode: 02 September 2019 – 10 Maret 2020



Oleh :

NAMA : Andestanza Hardrianto

NIM : 117109312

PRODI : D-III PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*

Periode : 02 September – 10 Maret 2020

Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan program Diploma III

Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta



OLEH

NAMA : ANDESTANZA HARDRIANTO

NIM : 117109312

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D-III PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI

FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

GRAND KEISHA HOTEL

PERIODE : 02 September – 10 Maret 2020

OLEH :

NAMA : ANDESTANZA HARDRIANTO

NIM : 117109312

PRODI : D-III PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

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

NIDN . 0516057102

Dosen Pembimbing

(Drs.Santosa.,M.M)

NIDN . 0519045901

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*
PERIODE 02 September – 10 Maret 2020


NAMA : ANDESTANZA HARDRIANTO
NIM : 117109312
PRODI : D-III PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji



Dan dinyatakan

Pada tanggal 02 Juni 2020

Penguji


(Drs. Santosa., M.M)

NIDN : 0519045901

Menggetahui
Ketua SIPP/AMPTA


Drs. Prihatno, M.M
(NIDN: 0526125901)

NIDN : 0526125901

KATA PENGANTAR

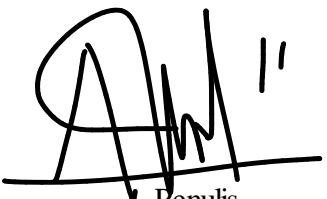
Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan hidayah Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini dengan tepat waktu. Laporan ini diberi judul “Laporan Praktek Kerja Lapangan di Departemen *Food and Beverage Product* Hotel Grand Keisha ”

Tujuan dari penyusunan laporan ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat menempuh ujian akhir Diploma III yang diadakan di STP AMPTA Yogyakarta. Oleh karena itu penulis mengucapkan rasa terima kasih ini kepada :

1. Kepada Bapak Drs.Santosa.,M.M selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir, yang telah memberikan saran dan masukan sehingga terciptanya Laporan Tugas ini.
2. Kepada Bapak Drs. Prihatno.,M.M. selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Tugas Akhir ini.
3. Kepada Ketua Jurusan Perhotelan, Bapak Herwaman Prasetyo S.Sos.,SST.,M.M, yang telah berusaha memberikan jadwal akademik yang baik,sehingga proses belajar dapat berjalan dengan lancar.
4. Kepada pihak Hotel yang telah memberikan kesempatan untuk mendapatkan ilmu di *F and B Product*.
5. Kepada Chef Slamet selaku Executif Chef di Hotel Grand Keisha yang telah memberikan kesempatan untuk mencari ilmu dan menambah wawasan di dunia *kitchen*.

6. Kepada seluruh Staff Kitchen di Hotel Grand Keisha yang telah memberi ilmu dan pengalaman bekerja dalam tim maupun individu. Akhir kata semoga laporan sederhana ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Yogyakarta, 14 Maret 2020



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA	iii
KATA PENGANTAR	iv
BAB I	
PENDAHULUAN	
A. Latar belakang	1
B. Rumusan masalah	3
C. Tujuan penulisan	3
D. Manfaat <i>On The Job Training</i>	4
BAB II	
KEPUSTAKAAN	
A. Gambaran Umum Hotel	5
1. Pengertian Hotel.....	6
2. Ruang Lingkup Usaha Perhotelan	7
3. Karakteristik Hotel.....	11
4. Jenis Hotel.....	12
B. Gambaran Umum <i>Food And Beverage Department</i>	14
1. <i>Restaurant And Bar</i>	14
2. <i>Kitchen</i>	15
3. <i>Upsholter</i>	16
C. Penyimpanan Bahan Makanan	19
1. Suhu Penyimpanan Yang Terbaik	20
2. Tata Cara Penyimpanan	20
3. Cara Penyimpanan	22
D. Administrasi Penyimpanan.....	23

E.	Fungsi Penyimpanan Bahan Makanan	24
----	--	----

BAB III

PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A.	Gambaran Umum Hotel Grand Keisha	27
1.	Sejarah Hotel Grand Keisha.....	27
2.	Lokasi Hotel Grand Keisha.....	29
3.	Fasilitas Hotel Grand Keisha	30
B.	Struktur Organisasi Hotel Grand Keisha	34
1.	Pengertian Struktur Manajemen.....	34
2.	Tugas dan Tanggung Jawab	35
C.	Jadwal Kerja	38
D.	Pelaksanaan Kerja Harian.....	40
E.	Analisis Data Pelaksanaan.....	42

BAB IV

PENUTUP

A.	Kesimpulan	49
B.	Saran	49

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan bisnis perhotelan di kota Yogyakarta sangatlah gencar diadakan. Banyak investor lokal maupun asing yang mulai tertarik untuk menanamkan modalnya di bisnis ini. Kota Yogyakarta merupakan salah satu lokasi strategis dikarenakan banyaknya destinasi wisata yang mampu memikat wisatawan untuk berkunjung.

Perkembangan industri perhotelan di Yogyakarta mau tidak mau menuntut pihak hotel untuk semakin menciptakan situasi yang nyaman dari berbagai aspek untuk ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya. Secara umum produk yang ditawarkan oleh pihak hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata (*tangible product*) seperti kamar, restoran, spa, dan berbagai fasilitas lainnya, dan produk tidak nyata (*intangibile product*) seperti kenyamanan, pelayanan, suasana, dan lain sebagainya.

On the Job Training merupakan salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa jurusan Perhotelan maupun Administrasi Hotel yang dilaksanakan pada salah satu departemen di sebuah hotel. *On the Job Training* adalah suatu proses yang terorganisasi untuk mempraktekkan dan meningkatkan ketrampilan, pengetahuan pengalaman kerja dan sikap seseorang yang akan bekerja. Hal ini dilaksanakan untuk menerapkan ilmu

yang telah diberikan secara teoritis di kampus dan agar dipraktikkan dalam dunia kerja sebenarnya. Mahasiswa dapat membandingkan antara teori dan kenyataan di lapangan.

Seperti telah dikemukakan bahwa metode penelitian dan pembangunan (*Research and Development/R&D*) adalah merupakan metode penelitian yang digunakan untuk meneliti sehingga menghasilkan produk baru, dan selanjutnya menguji keefektifan produk tersebut. (sugiyono,2018:311)

Program *On the Job Training* adalah modal bagi para lulusan untuk mengembangkan pengetahuan dan pengalaman dibidang yang diinginkan saat bekerja kelak. Ini juga bisa menjadi nilai tambah mahasiswa saat akan mencari pekerjaan, karena sudah memiliki pengalaman sebelumnya.

Grand Keisha Hotel merupakan salah satu hotel di kota Yogyakarta yang bisa dikatakan masih baru dalam beroperasi, tetapi Grand Keisha Hotel sudah memiliki standar tersendiri untuk ditekankan kepada setiap karyawan dalam memberikan pelayanan kepada pelanggan khususnya aspek *intangibile product*, utamanya pada *Food and Beverages Department* yang dimana secara khusus menangani makanan dan minuman dari cara penyimpanan, pengolahan, sampai pada penyajiannya.

Penyimpanan bahan makanan menjadi salah satu hal penting untuk tetap menjaga kualitas pelayanan. Pada saat ini terdapat kurang hati-hatian dalam menyimpan makanan dapat menyebabkan dampak yang

besar seperti keracunan, hal ini disebabkan karena waktu dan cara penyimpanan bahan makanan yang tidak benar sehingga sebelum bahan itu diolah bahan tersebut telah terkontaminasi dan rusak. Cara penyimpanan harus berhati-hati dan benar, mulai dari bahan mentah sampai menjadi makanan yang berkualitas dan bergizi.

B. Rumusan Masalah

Food product departement merupakan salah satu departemen terpenting di hotel karena mendorong hampir 60 persen dari pemasukan suatu hotel. Profesionalitas dalam mengolah makanan dituntut dengan cepat namun bersih dan higienis agar dapat memuaskan tamu yang berkunjung. Berdasarkan latar belakang masalah di atas, penulis mengerucutkan pokok masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana metode tepat dalam menyimpan bahan makanan agar tidak mudah terkontaminasi bakteri di Hotel Grand Keisha?
2. Apa saja hambatan yang sering ditemukan saat menyimpan bahan makanan di Hotel Grand Keisha?

C. Tujuan Penulisan Kerja Lapangan

Tujuan penulisan dari laporan ini adalah:

1. Untuk mengetahui metode tepat dalam menyimpan bahan makanan agar tidak mudah terkontaminasi

2. Untuk mengetahui hambatan yang sering ditemukan saat menyimpan bahan makanan

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Manfaat Praktek Kerja Lapangan ini adalah:

1. Bagi Hotel
 - a. Mendapatkan evaluasi dalam menjalankan operasional hotel.
 - b. Sebagai salah satu media promosi hotel.
 - c. Dapat berbagi ilmu pengetahuan dan pengalaman bagi mahasiswa yang melaksanakan *On the Job Training*.
2. Bagi Lembaga
 - a. Terlaksananya program lembaga sesuai dengan kurikulum yang berlaku.
 - b. Sebagai tolak ukur seberapa besar mahasiswa dapat mengaplikasikan teori maupun praktek yang telah diberikan oleh pihak lembaga.
 - c. Kesempatan bagi pihak lembaga untuk menunjukkan kualitas lembaga pada Dunia Pariwisata melalui mahasiswa yang melakukan *On the Job Training*.

3. Bagi Mahasiswa

- a. Sebagai salah satu syarat untuk melaksanakan tugas akhir di STP AMPTA Yogyakarta.
- b. Menambah pengalaman dan pengetahuan mahasiswa untuk mempersiapkan diri masuk dalam dunia kerja.
- c. Mengaplikasikan secara langsung praktek dan teori yang diberikan oleh lembaga.