

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**F&B DEPARTMENT**  
**HOTEL GRAND KEISHA YOGYAKARTA**  
Periode September 2019 s/d Maret 2020



**OLEH**

**NAMA : DICO RAHMA PUTRA ERIANO**

**NIM : 117109322**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIII PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

**2020**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DI F & B DEPARTMENT  
DI HOTEL GRAND KEISHA YOGYAKARTA  
Periode September 2019 s/d Maret 2020**

**Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan program Diploma III  
Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta**



**OLEH**

**NAMA : DICO RAHMA PUTRA ERIANO**

**NIM : 117109322**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : D III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2020**

## HALAMAN PENGESAHAN



### LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

#### DI F & B DEPARTMENT

Periode September 2019 s/d Maret 2020

OLEH

NAMA : DICO RAHMA PUTRA ERIANO

NIM : 117109322

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

**Ketua Jurusan**

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

NIDN : 0516057102

**Dosen Pembimbing**

I Putu Hardani HD., S.St., M.MPar

NIDN : 0506108201

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**DI F & B DEPARTMENT**  
**Periode September 2019 s/d Maret 2020**



**OLEH**

**NAMA : DICO RAHMA PUTRA ERIANO**

**NIM : 1171089322**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : D III PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan didepan penguji**

**Dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal**

**02 Juni 2020**

**Penguji**

**I Putu Hardani HD., S.St., M.MPar**

**NIDN : 0506108201**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

**Drs. Prihatno, M.M**

**NIDN : 0526125901**



## **KATA PENGANTAR**

Puji dan Syukur saya haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan berkatnya, saya dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini. Dan juga kepada seluruh pihak-pihak yang telah membantu terciptanya laporan ini.

Saya berharap Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini dapat menjadi bahan materi pembelajaran kepada para pihak yang ingin mencari landasan teori mengenai dunia perhotelan. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan dapat digunakan sebaik-baiknya.

Saya memohon maaf sebesar-besarnya apabila terdapat kesalahan dalam penulisan kata, kesalahan ejaan dan tata bahasa, serta hal yang mungkin menyinggung pihak tertentu. Saya sangat menginginkan, jika memang ada saran, masukan, dan komentar yang dapat berguna bagi saya agar kedepannya saya bisa menjadi lebih baik lagi.

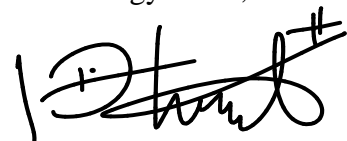
Dengan dorongan dan bantuan maka penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang tertera dibawah ini :

1. Bapak Drs.Prihatno,M.M selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.Sos,S.ST,M.M selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
3. Ibu I Putu Hardani HD., S.ST., M.MPar selaku dosen pembimbing penyusun Tugas Akhir yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

4. Slamet Supartin selaku *Sous Chef* di Hotel Grand Keisha Yogyakarta yang telah memberikan izin untuk saya melakukan *on the job training*.
5. Seluruh *staff* di *F & B Department* Hotel Grand Keisha Yogyakarta yang telah mendukung dan memberi banyak ilmu dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Kedua Orang Tua saya yang selalu mendukung dan mendoakan sehingga saya diberikan kesehatan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Aulia Sakinata yang selalu mendukung dan memberi semangat untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.

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

<b>HALAMAN JUDUL</b> -----	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> -----	ii
<b>BERITA ACARA</b> -----	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> -----	iv
<b>DAFTAR ISI</b> -----	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> -----	viii
<b>DAFTAR BAGAN</b> -----	viii
<b>BAB I</b>	
<b>PENDAHULUAN</b>	
A. Latar belakang -----	1
B. Rumusan masalah -----	3
C. Tujuan penulisan -----	4
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan -----	4
<b>BAB II</b>	
<b>KEPUSTAKAAN</b>	
A. Gambaran Umum Hotel-----	6
1. Definisi Hotel-----	6
2. Jenis Hotel-----	12
B. Gambaran Umum <i>Food And Beverage Department</i> -----	15
1. Pengertian umum <i>Food And Beverage</i> -----	15
2. Pengertian <i>F &amp; B Product</i> -----	16
3. Struktur Organisasi <i>F &amp; B Product</i> -----	17
4. Hubungan <i>f&amp;b Product</i> Dengan Departemen Lainnya -----	19

### **BAB III**

#### **PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

A.	Deskripsi Hotel -----	24
1.	Sejarah Hotel Grand Keisha -----	24
2.	Lokasi Hotel Grand Keisha -----	27
3.	Fasilitas di Grand Keisha-----	28
B.	Struktur Manajemen Grand Keisha -----	30
1.	Pengertian Struktur Manajemen-----	30
2.	Tugas dan Tanggung jawab -----	31
C.	Jadwal Kerja-----	34
D.	Pelaksanaan Kerja Harian -----	35
E.	Analisis Data Pelaksanaan -----	37
F.	Penempatan dan Pengaturan Bahan Makanan -----	40
G.	Letak Gudang Penyimpanan -----	43
H.	Pencatatan Bahan Makanan -----	43
I.	Keamanan-----	44
J.	Administrasi Penyimpanan -----	44

### **BAB IV**

#### **PENUTUP**

A.	Kesimpulan -----	45
B.	Saran -----	45

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**



## **DAFTAR TABEL**

Tabel 3.1 Meeting Room Grand Keisha Hotel Yogyakarta -----	29
Tabel 3.2 Temperatur Penyimpanan Bahan Makanan -----	39

## **DAFTAR BAGAN**

Bagan 3.1 Struktur Organisasi Grand Keisha Hotel Yogyakarta -----	31
Bagan 3.2 Jadwal Kerja Grand Keisha Hotel Yogyakarta -----	35

# **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 (*intangible 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 sudah cukup lama beroperasi, sehingga Grand Keisha Hotel sudah memiliki standar tersendiri untuk ditekankan kepada setiap karyawan dalam memberikan pelayanan kepada pelanggan khususnya aspek *intangible 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.

Dari uraian penjelasan diatas, penulis tertarik untuk melakukan kajian yang lebih mendalam berkaitan dengan *Standart Operating Procedure* di Hotel Grand Keisha Yogyakarta khususnya dalam *Food & Beverage Department*. Kajian ini akan diangkat menjadi sebuah topik untuk Laporan Tugas Akhir dan sebagai syarat kelulusan yang selanjutnya akan diberi judul “MENJAGA KEBERSIHAN PADA *F & B PRODUCT* DI HOTEL GRAND KEISHA YOGYAKARTA”

## **B. Rumusan Masalah**

*Food product departement* merupakan salah satu departemen terpenting di hotel karena 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 mengerucutan pokok masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana metode ter tepat dalam menyimpan bahan makanan agar tetap bersih dan higienis di Hotel Grand Keisha?
2. Apa saja hambatan yang sering ditemukan saat menyimpan bahan makanan di Hotel Grand Keisha?

### **C. Tujuan Penulisan**

Tujuan penulisan dari laporan ini adalah

1. Untuk mengetahui metode tertentu dalam menyimpan bahan makanan agar tetap bersih dan higienis
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. 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.