

LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

Periode : 04 September 2019 s/d 04 Maret 2020



OLEH

NAMA : DIMAS AULIA PRADANA

NIM : 117109268

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA
Periode : 04 September 2019 s/d 04 Maret 2020

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



OLEH

NAMA : DIMAS AULIA PRADANA

NIM : 117109268

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

Periode : 04 September 2019 s/d 04 Maret 2020

OLEH

NAMA : DIMAS AULIA PRADANA

NIM : 117109268


JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (DIII)


Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing


(HERMAWAN P., S.Sos, S.ST., M.M)

NIDN . 0516057102


(HERMAWAN P., S.Sos, S.ST., M.M)

NIDN . 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA
Periode : 04 September 2019 s/d 04 Maret 2020



OLEH

NAMA : DIMAS AULIA PRADANA
NIM : 117109268
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (DIII)

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan

Pada tanggal

.....

Penguji

(HERMAWAN PRASETYANTO, S.Sos, S.ST., M.M)

NIDN. 0516057102

Mengetahui



Ketua STP AMPTA

(Drs. PRIHATNO, MM.)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Segala Puja dan Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT atas berkat rahmat dan karuniaNya penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik dan tepat waktu. Sholawat serta salam penulis sampaikan kepada Nabi besar kita Muhammad SAW yang telah memberikan pedoman hidup yakni Al-Qur'an dan Sunnah untuk keselamatan umat di dunia.

Laporan Praktek Kerja Lapangan ini di tulis berdasarkan Praktek Lapangan yang telah ditempuh selama 6 bulan pada 04 september 2019 sampai 04 maret 2020 di Eastparc Hotel Yogyakarta. Dalam penyusunan laporan tugas akhir ini penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu sehingga laporan diselesaikan tepat pada waktunya. Laporan ini masih jauh dari sempurna, oleh itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi sempurnanya laporan ini.

Semoga laporan ini memberikan informasi dan bermanfaat untuk pengembangan wawasan dan penigkatan ilmu pengetahuan bagi kita semua serta mampu memberikan inspirasi dalam bekerja dimasa mendatang.

Untuk itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Herwaman Prasetyanto, S.Sos,S.ST.,M.M selaku Ketua Jurusan Perhotelan, sekaligus pembimbing tugas akhir.
2. Bapak Drs.Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Ibu Heni Susilawati selaku dosen pembimbing akademik.

4. Orang Tua yang telah membantu dan mendukung penulis baik materi maupun doa sehingga mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu.
5. Teman-teman semua yang telah memberikan dukungan hingga selesainya laporan tugas akhir ini.
6. Seluruh staff dan karyawan Hotel Eastparc Yogyakarta yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

Yogyakarta, Agustus 2020

Penulis,

Dimas Aulia

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan masalah.....	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	3

BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Industry Perhotelan

1. Pengertian Hotel.....	5
2. Karakteristik Hotel.....	7
3. Jenis Hotel.....	8

B. Gambaran Umum Departemen Hotel

1. Pengertian <i>Food and Beverage Departement</i>	18
2. Tujuan F&B Product.....	19
3. Bagian F&B product.....	21
4. Hubungan F&B Product	22
5. <i>Food & Beverage Product</i>	25

6. Standar Operasional Prosedur	28
---------------------------------------	----

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Gambaran Umum Eastparc Hotel Yogyakarta	
1. Sejarah Eastparc Hotel Yogyakarta	31
2. Lokasi Eastparc Hotel Yogyakarta	32
3. Fasilitas Eastparc Hotel Yogyakarta	32
4. Struktur Organisasi Eastparc Hotel Yogyakarta	36
B. Deskripsi Hotel Tempat PKL	38
1. Pengertian <i>Food & Beverage</i> Departemen.....	38
2. Pengertian <i>F & B Product</i>	39
3. Struktur Organisasi <i>Kitchen</i>	42
C. Pelaksanaan Kerja Harian.....	43
D. Jadwal Kerja Eastparc Hotel Yogyakarta	45
E. Permasalahan Selama PKL.....	49
F. Analisis Penerapan SOP oleh <i>staff</i> dan karyawan.....	49
G. Struktur Organisasi <i>Kitchen</i>	31

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan.....	51
B. Saran	51

DAFTAR PUSTAKA

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pengertian hotel secara umum adalah suatu tempat untuk menginap yang menyediakan jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman serta jasa lainnya untuk masyarakat umum dan dikelola secara komersil untuk mendapatkan keuntungan.

Hotel mempunyai beberapa departemen didalamnya, diantaranya adalah *Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Department, Accounting Department, Purchasing Department, Human Resources Department, dan Marketing And Sales Promotion.*

Hotel adalah salah satu contoh akomodasi yang sangat besar dalam penghasilan labanya, hotel tidak hanya menyediakan jasa penginapan, melainkan hotel juga menyediakan jasa makan, minum maupun pelayanan bagi para tamu yang datang ke hotel tersebut. Di Yogyakarta ada banyak hotel berbintang, salah satunya adalah Eastparc Hotel. Hotel yang baru dibuka sejak 26 April 2014 ini, berdiri di atas tanah seluas 1,2 hektar, dengan 6 lantai dan memiliki 193 kamar. Beralamat di Jl. Laksda Adisucipto Km 6,5. Hotel ini juga mengambil konsep garden city hotel. Garden city hotel yaitu hotel bintang 5 yang ada banyak pohon di setiap tempat. Hotel Eastparc berlokasi dekat dengan pusat kota. Hotel ini bisa ditempuh sekitar 15 menit dari Bandara Adisucipto.

Hotel ini menyediakan berbagai layanan dan fasilitas terbaik untuk memberikan pengalaman menginap yang menyenangkan bagi tamunya. Contoh fasilitasnya adalah internet, layanan kamar, laundry, tempat parkir yang luas, kolam renang, taman, spa, fitness, dan lain-lain. Dan juga terdapat Verandah *Restaurant* yang menyajikan masakan Indonesia, Asia, dan masakan barat.

Terdapat beberapa departemen yang menjalankan operasional hotel. Salah satunya adalah departemen *food and beverage*. Departemen ini memiliki tugas yang sangat penting yaitu menyediakan makanan dan minuman bagi para tamu dari berbagai kalangan yang ada. Dengan menyediakan makanan dan minuman *food and beverage* harus mengedepankan kualitas makanan dan minuman dan tentu saja dengan penanganan secara profesional.

Penulis memilih Eastparc Hotel untuk melaksanakan praktek kerja lapangan dikarenakan hotel ini salah satu hotel bintang 5 yang ada di Yogyakarta. Memiliki bangunan yang megah, dan juga *restaurant* yang bagus. Oleh sebab itu penulis mengambil departemen *food and beverage product*, karena akan menambah wawasan mengenai cara mengolah bahan makanan yang baik dan benar, serta mengetahui menu yang ada di hotel ini. Penulis juga ingin mengetahui tentang Standar Operasional Prosedur (SOP) di departemen *food and beverage product* yang diterapkan di dunia kerja, dan juga ingin mengetahui apakah semua staff dan karyawan sudah menerapkan SOP dengan baik dan benar.

B. Rumusan Masalah

- a. Bagaimana Standar Operasional Prosedur yang ada di *departemen food and beverage* di Hotel Eastparc Yogyakarta?
- b. Apakah semua staff dan karyawan sudah menerapkan Standar Operasional Prosedur yang sudah ditetapkan dalam menyelesaikan pekerjaan?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

- a. Mengetahui tentang Standar Operasional Prosedur di *departemen food and beverage* yang ada di Eastparc Hotel.
- b. Mengetahui apakah semua staff dan karyawan sudah melaksanakan Standar Operasional Prosedur yang sudah ditetapkan dalam menyelesaikan pekerjaan.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat Bagi Sekolah Tinggi :

- a. Dengan pelaksanaan pkl, perguruan tinggi mempunyai kemitraan dengan industri.
- b. Perguruan tinggi mempunyai kemitraan dengan industri dalam merumuskan kurikulum yang terkini dan diinginkan oleh industri.
- c. Pendidikan yang terarah menuju SDM yang relevan bagi industri secara *hard skill* dan *soft skill*.

2. Manfaat bagi penulis :

- a. Penulis dapat mengimplementasikan ilmu yang didapat di kampus, dengan keadaan di dunia industri yang sebenarnya.
- b. Menambah pengalaman dan juga wawasan di dunia industri.
- c. Menjadikan penulis memahami mengenai Standar Operasional Prosedur yang sudah ditetapkan dalam menyelesaikan pekerjaan.

3. Manfaat Bagi hotel :

- a. Dengan adanya PKL diharapkan dunia industri secara nyata, relevan dan *sustainable* melakukan kemitraan dengan perguruan tinggi.
- b. Diharapkan dengan PKL, dunia industri mempunyai kesempatan untuk memenuhi kebutuhan SDM yang potensial dan kompeten dalam bidangnya sesuai kebutuhan.
- c. Dunia industri mendapatkan kemanfaatan dari mahasiswa selama PKL berlangsung.