

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI KITCHEN SECTION MERCURE
BALI NUSA DUA**

Periode : September, 2018 s/d Maret, 2019



Disusun Oleh :

Nama : Dionysius Pamungkas M.N
Jurusan : Perhotelan A
NIM : 116109156

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2020**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI KITCHEN SECTION MERCURE
NUSA DUA BALI
Periode: September, 2018 s/d Maret, 2019**

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



OLEH

**NAMA : Dionysius Pamungkas M.N
NIM : 116109156
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : Perhotelan (DIII)**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2020**

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI MERCURE NUSA DUA BALI
FOOD AND BEVERAGE SERVICE DEPARTEMENT**

Periode: September, 2018 s/d Maret, 2019

OLEH

NAMA : Dionysius Pamungkas M.N
NIM : 116109156
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : Perhotelan (DIII)

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M.) (Arif Dwi Saputra, S.S., M.M)

NIDN . 0516057102

Dosen Pembimbing

NIDN . 0525047001

BERITA ACARA UJIAN

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT
MERCURE NUSA DUA BALI
Periode : September, 2018 s/d Maret, 2019**



OLEH

**NAMA : Dionysius Pamungkas M.N
NIM : 116109156
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : Perhotelan (DIII)**

**Telah dipertahankan didepan penguji
Dan dinyatakan LULUS
Pada tanggal
25 September 2020**

Penguji

(Arif Dwi Saputra, S.S., M.M)

NIDN. 0525047001

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN. 052612590

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang sudah memberikan petunjuk dan kelancaran untuk menyusun laporan Praktek Kerja Lapangan untuk memenuhi tugas akhir yang berjudul : “ Laporan Praktek Kerja Lapangan Di Kitchen Section Mercure Nusa Dua Bali “, yang di laksanakan pada periode September 2018 sampai Maret 2019.

Semoga dengan adanya laporan tugas akhir ini dapat membantu bagaimana cara bekerja memasak yang benar dan melayani tamu di Hotel dengan baik, agar mendapat kepuasan bagi tamu yang berkunjung di Hotel.

Kemudian saya senantiasa mengucapkan terimakasih, kepada pihak-pihak yang telah membantu dan mewujudkan penyelesaian Laporan Praktek Kerja Lapangan ini, diantaranya :

1. Bapak Arif Dwi Saputra, S.S., M.M selaku Pembimbing
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M selaku Ketua Jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta
4. Ibu Angela Ariani, A.H., M.M selaku Koordinator Training dan Humas
5. Seluruh Staff Hotel Mercure Nusa Dua Bali yang telah membimbing saya selama menjalani PKL

Semoga laporan praktek kerja lapangan di Mercure Nusa Dua Bali ini berguna dan bermanfaat bagi pembaca. Saya menyadari masih banyak

kekurangan dalam laporan ini sehingga kritik dan saran sangat berguna untuk menyempurnakan laporan ini. Semoga dapat memberi inspirasi dan pengetahuan bagi para pembaca. Terimakasih

Yogyakarta, 20 Oktober 2019

Penulis,

(Dionysius Pamungkas M.N)

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang PKL.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)	4
BAB II. KEPUSTAKAAN	
A. Gambaran Umum Hotel.....	6
1. Pengertian Hotel.....	6
2. Karakteristik Hotel	7
3. Jenis Hotel.....	7
B. Gambaran Umum Food And Beverage Departemen	10
C. Hygiene dan Sanitasi.....	23
D. Usaha Cook Dalam Mengolah Bahan Yang Berkualitas	24
BAB III. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN HOTEL	
A. Gambaran Umum Perusahaan/hotel	25
1. Sejarah Bali Mercure Nusa Dua	25
2. Fasilitas Hotel	26
3. Gambaran Umum F&B Departement.....	32
4. Hubungan Kerja F&B Dept dengan Departemen lainnya	36

BAB IV. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Jadwal Kerja F&B Product	39
B. Tugas Food and Beverage Product trainee.....	40
C. Cara Penyimpanan Bahan Makanan yang Benar	41
D. Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Produk	42
E. Kendala-kendala dalam Penyimpanan Bahan Makanan.....	43
F. Pembahasan	44

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	47
B. Saran.....	48

DAFTAR PUSTAKA	49
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN.....	50
----------------------	-----------

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang PKL

Pariwisata adalah perjalanan yang dilakukan oleh seseorang dalam jangka waktu tertentu dari suatu tempat ke tempat lain dengan melakukan perencanaan sebelumnya, tujuannya untuk rekreasi atau untuk suatu kepentingan. Semakin meningkatnya kunjungan wisatawan ke Indonesia dari tahun ke tahun pastinya membutuhkan tempat untuk beristirahat, mandi, dan makan. Para wisatawan membutuhkan hotel sebagai tempat untuk menginap.

Hotel sendiri adalah jenis akomodasi jasa penginapan, makan, dan minum serta fasilitas lainnya untuk umum yang dikelola secara komersial dengan tujuan mencari keuntungan. Hotel memiliki beberapa klasifikasi mulai dari hotel melati sampai hotel berbintang dengan perbedaan fasilitas yang di tawarkan.

Hotel memiliki beberapa departemen salah satunya ialah *food and bevarage departement*. *Food and Bevarage Departement* yaitu department yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta professional

Di dalam *food and bevarage departement* ada bagian *food and Bevarage service* dan *food and bevarage product*. Salah satu bagian dari *food and bevarage product* ialah Hot Kitchen. Salah satunya adalah *Hot Kitchen* atau *Main Kitchen*

adalah dapur utama di mana *maincourse*, *soup*, *sauce*, dan proses masak-memasak terjadi. Dapur ini biasanya berada di tengah bagian dapur lain, agar gampang berkomunikasi dengan bagian-bagian dapur lainnya..

Dalam mengolah berbagai macam *maincourse*, *soup*, dan *sauce* perlu memperhatikan kualitas dan kuantitas serta kecepatan dan ketepatan dalam pengolahan hidangan itu sendiri ketika dihidangkan untuk tamu. Dalam menciptakan hal tersebut, semua pegawai terlibat mulai dari *Chef de Partie*, *Cook Helper*, *Daily Worker* serta *Trainee*.

Untuk meningkatkan kualitas pelayanan dalam menyajikan makanan tersebut, di perlukan adanya pemilihan bahan dasar yang tepat, peralatan yang memadai, proses pembuatan produk yang sesuai dengan resep serta ketrampilan pegawai main *kitchen section* yang handal. Sedangkan untuk meningkatkan kuantitas produk *Hot Kitchen* tersebut, diperlukan adanya penambahan jumlah bahan baku produksi, memilih dan merekrut pegawai dengan *skill* yang baik, meningkatkan variasi produk. Agar dapat tercapainya tujuan Hygiene dan sanitasi maka di perlukan sebuah standard tersendiri dalam mewujudkannya. Dari latar belakang tersebut penulis tertarik melakukan praktik kerja lapangan di Mercure Bali Nusa Dua.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis merumuskan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan ini. Adapun rumusan masalah laporan ini adalah:

1. Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan yang benar?
2. Apa pengaruh cara penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas produk makanan?
3. Apa saja kendala-kendala dalam penyimpanan bahan makanan?

C. Tujuan Masalah

Tujuan dari laporan ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui cara penyimpanan bahan makanan yang benar.
2. Untuk mengetahui pengaruh penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas produk makanan.
3. Untuk mengetahui kendala di lapangan dan upaya yang harus dilakukan dalam penyimpanan bahan makanan.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Selain mempunyai tujuan-tujuan praktek kerja lapangan juga mempunyai manfaat-manfaat yang berguna bagi mahasiswa maupun bagi tempat PKL, antara lain:

1. Bagi Mahasiswa:

- a. Memberikan gambaran yang jelas tentang dunia kerja yang sesungguhnya.
- b. Sebagai perbandingan antara teori yang di dapat selama perkuliahan dengan kenyataan yang ada di dunia kerja.
- c. Untuk mengetahui proses – proses kerja yang terdapat di perusahaan. Proses kerja yang di maksud adalah bagaimana hasil produk, tenaga kerja, kedisiplinan dan keselamatan kerja.
- d. Untuk mencari Relasi atau *link* pekerjaan setelah selesai melaksanakan kuliah.
- e. Untuk beradaptasi dalam jam pekerjaan.
- f. Menambah dan meningkatkan ketrampilan dalam memahami *hyiegene* dan Sanitasi sesuai SOP.

2. Bagi Perusahaan :

- a. Dapat di jadikan sebagai bahan pertimbangan untuk membuat perencanaan dan kebijaksanaan yang tepat dimana yang akan datang dalam membantu meringankan tugas yang ada di perusahaan.
- b. Memberikan dampak yang baik bagi citra kampus terhadap hotel.

- c. Menciptakan relasi kerja yang baik diantara kedua negara yang bekerja sama.

3. Bagi STP AMPTA :

- a. Terjalannya kerjasama antara Universitas dengan perusahaan khususnya membuat citra negara semakin dalam baik dalam penyaluran mahasiswa ke luar negeri.
- b. Universitas akan dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman kerja lapangan.
- c. Dapat di kenal di dunia industry apabila mahasiswa yang melakukan Praktek Kerja Lapangan terampil, berkualitas dan baik.