

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



oleh

NAMA : FATIQ SURYO SASONGKO

NIM : 117109328

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2020

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT
DI HOTEL GRAND KEISHA YOGYAKARTA**

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



oleh

NAMA : FATIQ SURYO SASONGKO

NIM : 117109328

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2020

HALAMAN PENGESAHAN



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

oleh

NAMA : FATIQ SURYO SASONGKO

NIM : 117109328

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Setyo Prasiyono.N., S.St,M .Sc)

NIDN .0516057102

NIDN .0523098001

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



oleh

NAMA : FATIQ SURYO SASONGKO

NIM : 1171089328

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal

Penguji

(Setyo Prasiyono. N., S.St.,M.Sc.)

NIDN : 0523098001

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 Grand Keisha Yogyakarta dengan baik. Penulisan laporan ini disusun guna memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program Diploma III STP AMPTA Yogyakarta.

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

1. Bapak Setyo Prasiyono, N.,S.St.,M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir saya yang selalu memberikan saran dan masukan sehingga terciptanya Tugas Akhir yang layak ini.
2. Bapak Drs. Prihatno ,M.M. selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan.
3. Bapak Hermawan Prasetyo , S.ST, M.M , selaku Kepala Jurusan Perhotelan yang telah berusaha memberikan jadwal akademik yang baik, sehingga proses belajar dapat berjalan dengan lancar.
4. Ibu Nuharani , selaku Dosen Pembimbing Akademik yang dari awal semester saya hingga sekarang telah membantu saya dalam proses perkuliahan maupun hal-hal umum lain yang tidak berhenti member saran kepada saya.
5. Bapak/Ibu Dosen, serta Karyawan STP AMPTA Yogyakarta yang telah berusaha sekeras mungkin untuk menciptakan system pembelajaran yang baik dan penempatan ruangan , juga pelayanan yang sungguh baik kepada mahasiswanya.
6. Orang Tua saya, yang selalu mendukung dan mendoakan saya , sehingga saya diberikan kesehatan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Para teman-teman yang telah berusaha dan berjuang bersama-sama selama 6 semester ini, mulai dari awal hingga akhir.
8. Chef Slamet selaku Executive Chef kitchen di Hotel Grand Keisha Yogyakarta , yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk mencari ilmu di Hotel Grand Keisha Yogyakarta

9. Chef Fandi selaku Chef De Partie, yang telah memberikan saya banyak ilmu di Main Kitchen.

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, 7 juli 2020

Fatih Suryo Sasongko

PRAKTEK KERJA LAPANGAN (PKL)
PROGRAM STUDY PERHOTELAN

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.....	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	3

BAB II. KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Perusahaan/Hotel Tempat PKL.....	5
1. Pengertian Industri Perhotelan.....	5
2. Karakteristik Hotel.....	6
3. Jenis Hotel.....	6
B. Gambaran Umum Departement PKL.....	10
1. Pengertian F&B Departement.....	10
2. Hubungan F&B Departement dengan Departement lain... 	12
3. Kitchen Section.....	16
4. Metode Dasar Memasak.....	25
5. Standar Keselamatan Kerja.....	27

BAB II. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Deskripsi Hotel Grand Keisha Yogyakarta.....	34
1. Sejarah Hotel Grand Keisha Yogyakarta.....	34
2. Lokasi Hotel Grand Keisha Yogyakarta.....	36
3. Fasilitas Hotel Grand Keisha Yogyakarta.....	37
B. Deskripsi Departemen PKL.....	41
C. Job Deskripsi Objek PKL.....	42
D. Jadwal Kerja.....	44
E. Pelaksanaan Kerja Harian.....	44
F. Analisa Pelaksanaan Kerja.....	46

BAB V. PENUTUP

1. Kesimpulan.....	52
2. Saran.....	53

DAFTAR PUSTAKA.....	54
----------------------------	-----------

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

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* dan *outlet-outlet* dari *Food and Beverage* 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 Grand Keisha Yogyakarta 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 Grand Keisha Yogyakarta menyediakan peralatan–peralatan *modern* dan lengkap sesuai kegunaannya. Selain semua peralatan *kitchen*, Hotel Grand Keisha Yogyakarta juga

mempunyai *staff kitchen* yang bertugas sesuai tugas serta tanggung jawab masing-masing dan para *staff kitchen* saat melakukan tugasnya harus sesuai dengan *Standard Operating Procedure* yang ada di Hotel Grand Keisha Yogyakarta.

Dari uraian penjelasan diatas, penulis tertarik untuk melakukan kajian yang lebih mendalam berkaitan dengan *Standard Operating Procedure* di Hotel Grand Keisha Yogyakarta khususnya dalam *Food & Beverage* Departement. Kajian ini akan diangkat menjadi sebuah topik untuk Laporan Tugas Akhir dan sebagai syarat kelulusan yang selanjutnya akan diberi judul “ **TINJAUAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP)* DALAM PEMBUATAN MENU NASI GORENG KEISHA FOOD & BEVERAGE DEPARTEMENT DI HOTEL GRAND KEISHA YOGYAKARTA**”.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah merupakan bagian penting dalam sebuah penulisan. Hal ini guna mencegah terjadinya kekacauan dalam penulisan dan agar penulisan lebih fokus dan tepat sasaran.

Dari latar belakang di atas, maka terdapat 2 rumusan masalah yang akan dibahas dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini dalam bentuk pertanyaan.

Antara lain :

1. Bagaimana *Standard Operating Procedure* pembuatan menu *Nasi Goreng Keisha* di Hotel Grand Keisha Yogyakarta ?
2. Bagaimana pelaksanaan *Standart Operating Procedure* pembuatan menu *Nasi Goreng Keisha* di Hotel Grand Keisha Yogyakarta?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Sesuai rumusan masalah yang telah dirumuskan maka penelitian ini dibuat dengan tujuan :

1. Untuk mengetahui *Standard Operating Procedure* pembuatan menu *Nasi Goreng Keisha* di Hotel Grand Keisha Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui pelaksanaan *Standard Operating Procedure* pembuatan menu *Nasi Goreng Keisha* di Hotel Grand Keisha Yogyakarta.

D. Manfaat Kerja Lapangan

Manfaat kerja lapangan sebagai berikut :

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Mempermudah dalam mencari pekerjaan di perusahaan lain.
 - b. Meningkatkan kualitas diri untuk memasuki dunia kerja.
 - c. Mampu menggunakan pengalaman kerja untuk mendapatkan kesempatan kerja yang diinginkan setelah menyelesaikan atau tamat kuliah.
 - d. Untuk mengembangkan pemahaman mengenai *Standard Operating Procedure (SOP)* di hotel bintang 4 khususnya Hotel Grand Keisha Yogyakarta.
2. Manfaat bagi STP AMPTA Yogyakarta
 - a. Meningkatkan kualitas kampus

- b. Dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan, ,kampus mampu meningkatkan hubungan kerja sama yang baik dengan perusahaan.
 - c. Mampu merelevansi kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan kerja.
3. Manfaat bagi Perusahaan
- a. Dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangn, Diharapkan perusahaan dapat mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi.
 - b. Mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki mahasiswa peserta Praktek Kerja Lapangan, sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang sumberdaya manusia.
 - c. Sebagai wadah penyerapan tenaga kerja.