

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI *KITCHEN SECTION*
HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA
Periode 16 September 2019 s/d 15 Maret 2020



OLEH

NAMA : FEBRIAN NUGROHO ADJIE

NIM : 117109372

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2020

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI *KITCHEN SECTION*
HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA
Periode 16 September 2019 s/d 15 Maret 2020

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



OLEH

NAMA : FEBRIAN NUGROHO ADJIE
NIM : 117109372
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2020

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI *KITCHEN SECTION*
HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA
Periode 16 September 2019 s/d 15 Maret 2020

OLEH

NAMA : FEBRIAN NUGROHO ADJIE
NIM : 117109372
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Dr.Dra.Hj.Saryani,M.Si)

NIDN.0516057102

NIDN.0517066001

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI *KITCHEN SECTION*
HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA
Periode 16 September 2019 s/d 15 Maret 2020



OLEH

NAMA: FEBRIAN NUGROHO ADJIE

NIM : 117109372

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan ...

Pada tanggal ...

Penguji

(Dr.Dra.Hj.Saryani, M.Si)

NIDN. 0517066001

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M. M)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat dan karunia-Nya, penulis akhirnya mampu menyelesaikan laporan kegiatan Paktek Kerja Lapangan pada *Food and Beverage Departement* selama enam bulan di Eastparc Hotel Yogyakarta.

Penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan Program Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Penulis berharap Laporan Praktek Kerja Lapangan ini dapat menjadi bahan materi pembelajaran kepada para pihak yang ingin mencari landasan teori mengenai dunia perhotelan dan bisa berguna untuk semua pihak yang membutuhkan. Semoga Laporan Praktek Kerja Lapangan ini dapat bermanfaat dan dapat digunakan sebaik-baiknya.

Dalam proses penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini tidak sedikit halangan yang penulis temui oleh karena itu penulis memohon maaf apabila di dalam laporan ini terdapat kesalahan baik dalam penulisan, maupun ejaan kata. Oleh karena itu dengan penuh rasa tulus penulis mengucapkan rasa terimakasih yang sebanyak-banyaknya kepada semua pihak-pihak yang terlibat didalam penulisan laporan ini :

1. Kepada Ibu Dr.Dra.Hj.Saryani,M.Si selaku dosen pembimbing yang selalu bijaksana dalam membimbing penulis dan bersedia memberikan waktu selama bimbingan penulisan laporan ini penulis buat.

2. Kepada Dosen Pembimbing Akademik, Ibu Heni Susilowati, yang dari awal semester penulis hingga sekarang telah membantu penulis dalam proses kuliah maupun hal –hal lainnya dan memberikan saran Bapak Drs.Prihatno, M.M. selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M. selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan sehingga Laporan Praktek Kerja Lapangan ini berjalan dengan lancar
4. Kepada Para Teman–Teman yang telah berusaha dan berjuang bersama – sama selama 6 semester ini, mulai dari awal hingga akhir.
5. Kepada Chef Gatot, Chef Sidik, Chef Ardyan selaku *Executive chef* dan *Chef de Partie* di Eastparc Hotel Yogyakarta.
6. Beserta seluruh *Staff Food and Beverage Product* Eastparc Hotel Yogyakarta.

Yogyakarta, 29 Maret 2020

Penulis

DAFTAR ISI

COVER

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
BERITA ACARA UJIAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii

BAB I. PENDAHULUAN

1

A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan.....	1
B. Rumusan Praktek Kerja Lapangan	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	4
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	4

BAB II LANDASAN TEORI.....

5

A. Gambaran Umum Hotel.....	5
1. Pengertian Hotel	5
2. Karakteristik Hotel.....	6
3. Klasifikasi Hotel.....	7
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Departement</i>	13
1. Pengertian <i>Food and Beverage Departement</i>	13
2. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Departement</i>	16
3. Pengertian <i>Kitchen</i>	23

4. Organisasi <i>Kitchen</i>	24
5. Tugas dan Tanggung Jawab	28
6. <i>Cooking Method</i>	29
7. Penanganan Makanan	32
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN.....	34
A. Deskripsi Hotel	34
1. Sejarah Eastparc Hotel	34
2. Fasilitas Eastparc Hotel.....	35
B. <i>Job Description</i> Obyek Praktek Kerja Lapangan	36
1. Struktur Organisasi Eastparc Hotel	36
2. Gambaran Umum Departemen Eastparc Hotel.....	37
C. Pelaksanaan Kerja Harian	39
D. <i>Food and Beverage</i> Eastparc Hotel	45
E. Menu Ala'Carte Eastparc Hotel	46
F. Tugas dan Tanggung Jawab	48
G. Permasalahan yang ditemukan	49
H. Keberhasilan yang dialami	50
I. Analisis Praktek Kerja Lapangan	50
BAB IV. PENUTUP.....	60
A. Kesimpulan	60
B. Saran	60
C. Daftar Pustaka	61

DAFTAR TABEL

1. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Departement</i>	16
2. Struktur Organisasi <i>Kitchen</i>	24
3. Struktur Organisasi Eastparc Hotel Yogyakarta	36

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Penyampaian Keputusan Hasil Seleksi <i>On The Job Training</i>	62
2. Sertifikat Hasil <i>On The Job Training</i>	63
3. Penilaian Hasil <i>On The Job Training</i>	64
4. Tanda Terima Laporan <i>On The Job Training</i>	65
5. Foto bersama <i>Executive Chef</i> dan rekan kerja	66

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan dunia pariwisata, setiap tahun di Indonesia terus mengalami kenaikan jumlah wisatawan dan sebagai salah satu sektor penting dalam sektor pembangunan yang dapat membantu pendapatan Negara. Dengan terus meningkatnya jumlah wisatawan ini merupakan peluang besar bagi pelaku bisnis hotel dalam berusaha menampilkan sajian dan pelayanan yang berbeda dengan menciptakan keunikan dan kekhasan yang dapat menarik pengunjung untuk menginap di hotel. Usaha hotel kini berlomba untuk memberikan konsep dan inovasi, ataupun pelayanan khusus dalam mengemas produk dan jasa yang mereka buat. Suatu hotel dapat dinilai sukses atau tidaknya bisnis yang dijalankan tersebut tidak hanya dilihat dari sudut pandang estetika yaitu desain bangunan atau fasilitas – fasilitas yang dimiliki hotel, melainkan juga pelayanan yang diberikan oleh hotel tersebut kepada tamu- tamunya. Selain itu, hotel dibutuhkan sebagai penginapan pada saat di luar kota untuk berbagai keperluan, wisata, tugas dari kantor, keperluan saat bisnis maupun keperluan lainnya. Di berbagai daerah menyediakan hotel dengan fasilitas terbaik sehingga pengunjung hotel memanfaatkan fasilitas yang di berikan.

Kota Yogyakarta merupakan wilayah yang memiliki banyak tempat wisata, dan didukung oleh banyaknya tempat penginapan yaitu hotel,

dari hotel melati hingga hotel bintang lima. Ada beberapa hotel bintang lima yang berada di Yogyakarta, salah satunya yaitu Hotel Eastparc Yogyakarta berada di kawasan strategis kota Yogyakarta, yang berlokasi di Jl. Laksda Adisucipto Km. 6,5 Seturan, Yogyakarta 55281, Indonesia. Di hotel Eastparc Yogyakarta, terdapat beberapa *departement* yang bertanggung jawab atas suatu tugas yang berbeda tetapi saling berhubungan satu dengan yang lain, tujuan dibuatnya *departement* itu adalah untuk mempermudah semua operasional di hotel Eastparc Yogyakarta. Di hotel ini terdapat beberapa *departement*, antara lain: Kantor Depan (*Front Office Departement*) Tata Graha (*Housekeeping*), *Food and Beverage Departement*, dan *Retreat and Spa Departement*.

Salah satu fasilitas yang harus disediakan oleh hotel dalam rangka pemenuhan kebutuhan tamu – tamunya adalah restoran. Restoran merupakan sebuah sarana untuk memenuhi salah satu kebutuhan dasar tamu yaitu: kebutuhan pangan. Restoran masuk didalam *Food and Beverage Department* dan terdapat dua *section*, *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Product* merupakan bagian yang bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel, baik dalam kamar, restoran atau *Coffe –shop*, *banquet* (resepsi pertemuan), makanan karyawan, dan sebagainya. Bagian ini dipimpin oleh seorang *Food and Beverage Director* atau *Food and Beverage Manager*, yang dibantu oleh seorang *Asst. Food and Beverage Manager*, seorang sekretaris *Food and Beverage Manager*, dan beberapa

Departement Head seperti : *Exc.Chef* atau *Chef De'Cuisinie*, *Restaurant Manager*, *Bar Manager*, *Banquet Manager*, *Chief Stewarding*, dan beberapa *Section Head* di lingkungan *Food and Beverage Departement*.

Pada saat semakin melonjaknya harga-harga bahan di pasar, maka akan mempengaruhi juga pada harga penjualan sebuah produk makanan. Maka dari itu, perlu di perhatikan juga cara penanganan dan penyimpanan suatu bahan makanan, supaya tetap menjaga kualitas makanan tersebut. Jika dalam penanganan dan penyimpanan bahan makanan tidak sesuai dengan cara yang benar, maka akan timbul kerusakan pada bahan itu sendiri, dan berpengaruh pada *leftover* bahan makanan sehingga sebelum atau sesudah pengolahan terjadi bahan makanan sudah terkontaminasi dan rusak. Dari uraian diatas menarik penulis untuk Praktek Kerja Lapangan di hotel Eastparc Yogyakarta untuk lebih jauh untuk mengetahui cara penanganan dan penyimpanan bahan makanan terhadap *leftover* yang ada di *Kitchen Eastparc Yogyakarta*.

B. Rumusan Masalah

Guna memberikan penjelasan terhadap permasalahan yang telah di kemukakan di atas penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

Bagaimana cara penanganan dan penyimpanan bahan makanan terhadap *leftover* di *Kitchen Eastparc Yogyakarta*?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Penulisan ini berperan penting dalam dunia pendidikan dan pekerjaan untuk meningkatkan pengetahuan terhadap permasalahan yang dialami. Adapun tujuan penulisan laporan ini yaitu:

Mengetahui cara penanganan dan penyimpanan bahan makanan terhadap *leftover* di *Kitchen Eastparc* Yogyakarta.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Mahasiswa

Laporan ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas serta mutu mahasiswa sehingga nantinya menjadi bekal untuk masa depan di bidang *Food and Beverage Product*.

2. Manfaat bagi Akademik

Laporan ini sebagai tanda bukti bagi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah mendidik mahasiswa sampai lulus serta sebagai koleksi perpustakaan atau bahan bacaan bagi mahasiswa.

3. Manfaat bagi Hotel

Laporan ini digunakan sebagai bahan masukan atau saran untuk departemen *Food and Beverage Product* di *Eastparc* Yogyakarta.