LAPORAN TUGAS AKHIR

DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (KITCHEN)

LAFAYETTE BOUTIQUE HOTEL

Periode 02 September 2019 – 01 Maret 2020

DISUSUN OLEH :

NAMA : FITRIANINGSEH

NIM : 117109271

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

LAPORAN TUGAS AKHIR

DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (KITCHEN)

LAFAYETTE BOUTIQUE HOTEL

Periode 02 September 2019 – 01 Maret 2020

Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan program diploma III

Perhotelan di STP AMPTA

OLEH :

NAMA	: FITRIANINGSEH
NIM	: 117109271
JURUSAN	: PERHOTELAN
PRODI	: PERHOTELAN (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (KITCHEN)

LAFAYETTE BOUTIQUE HOTEL

Periode 02 September 2019 – 01 Maret 2020

OLEH :

NAMA	**: FITRIANINGSEH**
NIM	**: 117109271**
JURUSAN	**: PERHOTELAN**
PRODI	**: PERHOTELAN (DIII)**

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan	**Dosen Pembimbing,**
(Hermawan Prasetyanto, SST, M.MPar)	**(Budi Hermawan,Drs.,MM)**
NIDN.0516057102	**NIDN.0523026601**

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (KITCHEN)
LAFAYETTE BOUTIQUE HOTEL
Periode 02 September 2019 – 01 Maret 2020

OLEH :

NAMA	**: FITRIANINGSEH**
NIM	**: 117109271**
JURUSAN	**: PERHOTELAN**
PRODI	**: PERHOTELAN (DIII)**

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada Tanggal 01 Agustus 2020

Penguji,

(Budi Hermawan,Drs.,MM)

NIDN.0523026601

Mengetahui,
Ketua STP AMPTA

(Drs.Prihatno,MM)
NIDN : 0516057102

KATA PENGANTAR

Puji syukur di panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas berkah, rahmat, dan karuniaNya, sehingga dapat diselesaikan Laporan Praktek Kerja Lapangan Food and Beverage Product (Kitchen) di Lafayette Boutique Hotel.

Laporan Praktek Kerja Lapangan ini dimaksudkan untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan program diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Pada proses penyelesaian laporan ini tidak terlepas dari dukungan, dorongan, dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini diucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak/Ibu selaku Pembimbing Tugas Akhir.
2. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.MPar selaku Ketua Jurusan Perhotelan.
4. Ibu HRD Lafayette Boutique Hotel.
5. Orang Tua yang selalu mendukung dalam pembuatanLaporan Praktek Kerja Lapangan.
6. Teman-teman seperjuangan dalam proses pembuatan Laporan Praktek Kerja Lapangan.

7. Seluruh Dosen Pengampu selama penulis mengikuti perkuliahan di STP AMPTA.

Penulis juga menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan, walaupun penulis berusaha semaksimal mungkin.Oleh karena itu penulis dengan segala kerendahan hati mengharapkan petunjuk serta saran-saran yang berguna bagi penyempurnaan laporan ini.

Semoga Allah SWT membalas semua kebaikan dari semua pihak yang telah membantu atas terselesainya laporan ini.Penulis berharap penyusunan laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan bagi kita semua.

Yogyakarta, 6 Juni 2020

Penulis

HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporan Tugas Akhir ini penulis persembahkan kepada :

1. Ayah Tercinta, Sunatap yang selalu memberikan semangat dan doa.
2. Ibu Tercinta, Sumarni yang menjadi penyemangat penulis untuk lulus.
3. Ragatiwi dan Wanwai selaku kakak-kakak dari penulis.
4. Anita Nurmaya Sari, Ria Arianti, Elisabet, Puji Astuti yang selalu membantu dan memberi semangat dalam pembuatan Laporan Tugas Akhir.
5. Mincek, Pascalya lady, Devi Ratna Sari, Margareta dan teman-teman seperjuangan dalam pembuatan Laporan Tugas Akhir.
6. Tim F&B Product Lafayette Boutique Hotel yang selalu membantu dan memberikan kebahagiaan selama melakukan Praktek Kerja Lapangan.

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER i

HALAMAN JUDUL ii

HALAMAN PNGESAHAN iii

BERITA ACARA UJIAN iv

KATA PENGANTAR v

HALAMAN PERSEMBAHAN vii

DAFTAR ISI viii

BAB I. PENDAHULUAN 11

A. Latar Belakang 11

B. Rumusan Masalah 14

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan 14

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan 15

BAB II. KEPUSTAKAAN 17

A. Gambaran Umum 17

1. Pengertian Hotel 17
2. Karakteristik Hotel 18
3. Bagian-bagian Departement di Hotel 19
4. Hygiene dan Sanitasi Makanan 22

5. Proses Pengolahan Bekicot Kaleng yang Aman dan Benar 26

B. Gambaran Umum F&B Departement 30

1. Pengertian F&B Product 30

2. Pengertian Kitchen dan Fungsi Utama Kichen 31

3. Hubungan Kitchen dengan Departement lain 33

4. Struktur Organisasi F&B Product 34

5. Tugas dan Tangung Jawab 35

BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN 38

A. Gambaran Umum Lafayette Boutique Hotel 38

1. Sejarah Lafayette Boutique Hotel 38

2. Identitas Tempat Kerja 40

3. Jadwal Kerja atau Shift 41

4. Pelaksanaan Kerja *Trainee* 43

B. Masalah atau Kendala yang dihadapi *Trainee* selama Peride PKL 47

1. Masalah Jadwal Kerja Shift 47

2. Masalah Pada *Equitment* yang Hilang atau Rusak 48

C. Analisis Pelaksanaan Kerja *Trainee* 49

1. Kualitas Pelaksanaan Kerja *Trainee* 49

2. Meningkatkan Kualitas Makanan yangdisajikan Kepada Tamu di Lafayette Boutique Hotel 52

3. Manfaat Escargot dan Macam-macam Menu Escargot(Bekicot) 53
4. Menyajikan Escargot (Bekiot) sebagai Menu Appetier Ala Carte di Lafayette Boutique Hotel 59

BAB IV. PENUTUP 61

A. Kesimpulan 61
B. Saran 62

DAFTAR PUSTAKA 64

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Saat ini persaingan di dunia kerja semakin tinggi. Seperti yang kita ketahui bahwa dunia kerja merupakan dunia yang sarat akan persaingan dan keterampilan. Ijazah saja tidak cukup ampuh untuk menembus pasar kerja yang juga semakin ketat. Fakta di lapangan membuktikan banyaknya para Sarjana muda lulusan diploma yang masih belum juga mendapatkan pekerjaan. Hal ini menyiratkan bahwa,untuk dapat menembus pasar kerja saat ini, maka ada banyak hal yang harus diperhatikan. Salah satunya faktor pengalaman dan keterampilan kerja. Kedisiplinan juga menjadi faktor utama yang perlu diperhatikan bagi seorang pekerja. Sehingga diharapkan bahwa, setidaknya ketiga hal tersebut di atas dapatter bentuk melalui kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini.

Hotel adalah suatu layanan akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk jasa penginapan, makan dan minum serta jasa penunjang lainnya yang di peruntukan untuk umum dan di kelola secara komersial. Keberhasilan suatu hotel untuk memiliki banyak pelanggan atau tamu bukan hanya dari pihak dalam maupun kegiatan di dalam hotel, perlu ada kegiatan penunjang lain dalam meraup banyak tamu contohnya promosi

Dengan menggunakan fasilitas seperti baligho, iklan, koran, televisi dan yang canggih adalah internet.

Praktek kerja lapangan(PKL) adalah salah satu bentuk program pendidikan di sekolah dengan program penguasaan keahlian yang di peroleh melalui kegiatan kerja secara langsung di dunia kerja untuk mencapai tingkat keahlian tertentu.

Seperti yang kita ketahui dunia pariwisata di Indonesia semakin maju dan banyak pembangunan hotel-hotel yang memiliki kualitas tinggi, sehingga memerlukan Sumber Daya Manusia yang kompeten di bidang perhotelan,terutama *Food And Beverage Product*. Oleh karena itu penulis memilih Praktek Kerja Lapangan(PKL) dibagian Food And Beverage Product dikarnakan Food And Beverage Product merupakan bagian penting dalam penambahan pendapatan selain penjualan kamar terdapat kegiatan-kegiatan yang sangat komplek. Karena tamu telah mengeluarkan biaya yang tentu di dalamnya terkandung *expecatation* yang memuaskan.

Kegiatan-kegiatan itu adalah melaksanakan usaha pengembangan produck makanan dan minuman merencanakan kegiatan-kegiatan yang dapat menarik tamu untuk makan dan minum di restoran hotel, melakukan pembelian bahan-bahan makanan dan minuman, penyimpanan bahan-bahan makanan dan minuman, melakukan pengolahan, penyajian makanan dan minuman serta penghitungan produk makanan dan minuman.

Menimbang hal tersebut serta berdasarkan himbauan dari Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan Jurusan Perhotelan maka saya selaku pelaksana, mahasiswi, magang mandiri ini termotivasi untuk mengikuti Praktek Kerja Lapangan (PKL) tersebut, di Lafayette Butique Hotel Yogyakarta. Kitchen di Lafayette Boutique Hotel juga memiliki tugas dan tangung jawab yang tidak jauh berbeda dengan hotel lain nya, yaitu sebagai penyedia makanan dan minuman bagi tamu hotel dan berbagi fungsi sebagai penyedia makanan dan minuman sebagai penambah pendapatan hotel selain dari pendapatan penjualan kamar.

Lafayette Boutique Hotel memiliki Restoran Le Petit , di restoran Le Petit menyediakan berbagai menu makanan dan minuman akan tetapi ada satu menu yang menurut penulis sangat unik dan menarik yaitu Escargot atau biasa di sebut Bekicot, setiap staff Kitchen harus memahami Standar Resep yang benar dalam pembuatan menu tersebut untuk menjaga kualitas dan cita rasa agar tidak mengecewakan tamu yang memesan menu tersebut.

Dari uraian diatas, penulis tetarik untuk melakukan kajian dan penetilian yang berkaitan tentang memahami Standar Resep untuk mencipta kan sebuah keseragaman dalam meningkatan Kualitas sebuah makanan dan penulis juga akan membahas tenang cara menyajikan menu Escargot(Bekicot) sebagai menu Ala Carte dengan sesuai Standar Resep untuk mempertahankan Kualitas nya. Kami beranggapan bahwa dengan memilih dan mengikuti kegiatan ini maka kami dapat menjadi sumber daya manusia yang handal dan berkualita.

B. Rumusan Masalah

1. Cara meningkatkan kualitas makanan yang disajikan kepada tamu Lafayette Boutique Hotel?
2. Menyajikan Escargot (Bekicot) sebagai menu Ala Carte di Lafayette Boutique Hotel meurut Standar Resep yang ada?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Laporan ini adalah hasil penulisan dari mahasiswa setelah menjalankan praktek kerja industri berdasarkan data yang diperoleh dan dituangkan dalam bentuk tulisan karya ilmiah. Ada pun tujuan penulisan laporan bagi beberapa pihak diantaranya, sebagai berikut :

1. Untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh (AMD. Par).
2. Memberikan wawasan dan pengalaman dari penulis dalam kaitannya dengan dunia pendidikan dan dunia usaha.
3. Meningkatkan kreativitas mahasiswa atau mahasiswi dalam penulisan yang bersikap objektif dan ilmiah.
4. Sebagai pertanggungjawaban mahasiswa atau mahasiswi yang telah melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang berkaitan dengan program keahlian yaitu perhotelan.
5. Sebagai bukti dan dokumentasi bahwa penulis telah melaksanakan praktek kerja industri.
6. Sebagai pedoman untuk pembuatan laporan angkatan selanjutnya.

7. Dapat dijadikan ilmu tambahan yang didapatkan oleh penulis selama melaksanakan praktek kerja industri.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Adapun manfaat dari Praktek Kerja Lapangan sebagai berikut :

1. Manfaat bagi mahasiswa.
   a. Dengan mengikuti praktek kerja lapangan mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan kemampuan Hard Skill dan Soft Skill.
   b. Mempunyai kemampuan yang berimbang antara sistem pendidikan akademisi dan industri
   c. Mempunyai kemampuan terkini yang dibutuhkan industri.
2. Manfaat bagi Akademik.
   a. Dengan pelaksanaan PKL, Fakultas mampu meningkatkan hubungan kemitrian dengan perusahaan.
   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 inustri secara *hard skill* dan *soft skill*

3. Manfaat bagi perusahaan.
    a. Dengan pelaksanaan PKL, diharapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi.
    b. Mampu melihat kemampuan potensial yanh dimiliki mahasiswa peserta PKL , Sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di SDM.
    c. Dunia insatri mendapatkan kemanfaatan dari mahasiswa selama PKL belangsung.