

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI BAR SECTION

HOTEL THE 101 YOGYAKARTA TUGU

Periode 16 September 2019 – 15 Maret 2020



OLEH

NAMA : JEFFRI ROMANDO TAMA
NIM : 115109126
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI BAR SECTION

HOTEL THE 101 YOGYAKARTA TUGU

Periode 16 September 2019 – 15 Maret 2020

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



OLEH

NAMA : JEFFRI ROMANDO TAMA
NIM : 115109126
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI BAR SECTION

HOTEL THE 101 YOGYAKARTA TUGU

Periode 16 September 2019 – 15 Maret 2020



OLEH

NAMA : JEFFRI ROMANDO TAMA

NIM : 115109126

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Dra. Heni Susilawati, M.M)

NIDN.0516057102

NIDN.0505026202

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR

DI BAR SECTION

Periode 16 September 2019 – 15 Maret 2020



OLEH
NAMA : JEFFRI ROMANDO TAMA
NIM : 115109126
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal

Rabu, 05 Agustus 2020

Penguji

(Dra. Heni Susilawati, MM.)
NIDN.0505026202

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, MM.)
NIDN . 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas karunia-Nya, sehingga saya dapat menyusun Laporan Tugas Akhir yang telah dilaksanakan selama 6 bulan terhitung sejak 16 September 2019 – 15 Maret 2020 di Hotel The 101 Yogyakarta Tugu. Saya selaku penulis dapat menyusun laporan tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari semua pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih :

1. Ibu Dra. Heni Susilawati, MM. selaku dosen pembimbing akademik dan dosen pembimbing Laporan Tugas Akhir.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., M.Mpar. selaku ketua jurusan program studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Ibu Wahyu Wikan Trispratiwi selaku *General Manager* The 101 Yogyakarta Tugu.
5. Bapak Edi Nugroho, selaku *Director of Human Resource* The 101 Yogyakarta Tugu
6. Bapak Haryudi Meinandar selaku *Food and Beverage Manager* yang telah memberikan berbagai macam ilmu berharga.
7. Bapak Yulius Hesthi Pramono selaku *Assistant Outlet Manager* yang telah memberikan saran dan masukannya.

8. Bapak Andang Wahyu Setyawan selaku *Bar Captain* yang telah memberikan bimbingan, masukan dan banyak ilmu baru selama penulis melaksanakan Praktek Kerja Lapangan.
9. Seluruh *staff* beserta *trainee* dari berbagai departemen yang ada di The 101 Yogyakarta Tugu yang telah memberikan semangat serta suasana suka cita.
10. Semua orang yang terlibat dalam pembuatan tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis menyadari sepenuhnya dalam penyusunan laporan tugas akhir ini, masih banyak terdapat kekurangan dan kelemahan yang dimiliki penulis baik itu sistematika penulisan laporan maupun penggunaan bahasa. Untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik dari berbagai pihak yang bersifat membangun demi menyempurnakan laporan ini. Semoga laporan yang telah disusun ini oleh penulis bermanfaat guna menambah wawasan dan pengetahuan bagi pembacanya.

Yogyakarta, Juli 2020

Jeffri Romando Tama

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang PKL.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan PKL.....	3
D. Manfaat PKL.....	3
BAB II LANDASAN TEORI.....	5
A. Gambaran Umum Hotel.....	5
B. Gambaran Umum <i>F&B Department</i>	9
BAB III PELAKSANAAN PKL.....	14
A. Gambaran Umum Hotel The 101 Yogyakarta.....	14
1. Sejarah.....	14
2. Fasilitas.....	15
3. Bagan Organisasi.....	18
4. Tugas Pokok Jabatan.....	18
B. Gambaran Umum <i>F&B Service Department</i> Hotel The 101.....	21

1. Seksi – Seksi	21
2. Bagan Organisasi <i>F&B Service</i>	22
3. Tugas Pokok Jabatan.....	23
C. Jadwal Kerja.....	34
1. Pelaksanaan Kerja Harian.....	35
2. Analisis Pelaksanaan Kerja	38
BAB IV PENUTUP	47
A. Kesimpulan	47
B. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
1. Surat Pengantar Permohonan PKL	
2. Sertifikat PKL	
3. Penilaian dari tempat PKL	

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Permohonan PKL

Lampiran 2 Sertifikat PKL

Lampiran 3 Penilaian dari tempat PKL

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring berkembangnya dunia pariwisata berdampak positif bagi mereka perusahaan penyedia jasa perhotelan. Persaingan yang ketat oleh hotel-hotel di Yogyakarta membuat hotel harus dapat menerapkan strategi yang tepat untuk dapat bersaing menjadi pilihan konsumen.

Jumlah tamu yang memiliki kecenderungan menurun, membuat perusahaan semakin meningkatkan performa perusahaan agar hal-hal yang dapat mempengaruhi penurunan dapat dijadikan strategi yang tepat untuk mengatasinya. Maka yang perlu dikembangkan adalah faktor-faktor apa saja yang dapat meningkatkan *income* konsumen ke hotel.

Berbicara mengenai dunia perhotelan, selalu berkaitan dengan pelayanan makanan dan minuman. Selain menginap, tamu juga memerlukan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan pokoknya. Selain mempunyai fungsi sebagai pelengkap hotel, bagian *Food and Beverage* berperan sangat penting, apabila departemen ini dikelola secara professional maka akan mendatangkan keuntungan yang tidak sedikit bagi hotel.

Salah satu departemen yang berpengaruh dalam *income* untuk hotel adalah *Bar*. *Bar* adalah suatu tempat yang menyediakan atau menyajikan minuman beralkohol dan minuman tidak beralkohol, umumnya

menyediakan *mocktail* ataupun *cocktail*. Disamping itu *bar* juga digunakan oleh tamu untuk berkumpul, santai dan mendapatkan informasi yang dibutuhkan. Seorang *bartender* harus mampu memberikan suatu hiburan atau atraksi yang harus bisa menarik dan menghibur tamu yang datang, seperti : *juggling*, *flairing*, dan *fire dance*. Untuk itu petugas *bar*, terutama *bartender* harus mempunyai pengetahuan yang luas, tidak saja cara-cara pelayanan, atau cara-cara membuat minuman campuran tetapi dituntut pula untuk mengetahui pengetahuan lain diluar pengetahuan diatas. Jadi *bar* juga berfungsi untuk memberikan informasi yang diperlukan tamu. *Bar* biasanya buka dari pagi hingga larut malam, hal ini disebabkan orang yang minum tidak mengenal waktu.

Namun tidak semua *bartender* memiliki kemampuan yang sama, masing- masing *bartender* memiliki karakternya sendiri dalam hal teknik ataupun *product knowledge*. Perlunya menjaga dan mempertahankan standar pembuatan demi menjaga kualitas dan mutu produk. Dalam suatu tim, pasti terdapat beberapa orang yang berbeda dalam proses belajar, pemahaman, serta cara praktek pada pekerjaan. Hal ini yang mempengaruhi standar kualitas dari pembuatan minuman. Dan disinilah kerjasama tim sangat dibutuhkan demi terciptanya kekompakan dalam menjalankan tugas.

Melihat pengelola diatas itulah maka penulis melaksanakan PKL di *Bar Section* untuk mengetahui cara pembuatan minuman.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang diuraikan diatas, maka penulis merumuskan beberapa masalah yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana *procedure* yang benar dalam perlakuan, perawatan dan penyimpanan bahan minuman secara benar dan standar?
2. Apa saja urutan proses pembuatan minuman sesuai *procedure* yang benar?
3. Bagaimana cara menguasai *product knowledge*, macam – macam teknik, serta standar pembuatan minuman?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Adapun tujuan dari penulisan laporan ini adalah untuk :

1. Untuk mengetahui *procedure* yang benar dalam perlakuan, perawatan dan penyimpanan bahan minuman secara benar dan standar.
2. Untuk mengetahui urutan proses pembuatan minuman sesuai *procedure* yang benar
3. Untuk menguasai *product knowledge*, macam-macam teknik, serta standar pembuatan minuman.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa dalam bidang kepariwisataan khususnya bidang *bartending*.
 - b. Meningkatkan profesionalisme dan keterampilan kerja mahasiswa di dalam dunia kerja dalam Industri Perhotelan.

- c. Mengetahui standar pelayanan yang digunakan hotel pada *Bar Department*.
 - d. Sebagai pengalaman kerja awal sebelum terjun ke dunia kerja yang nyata.
2. Manfaat bagi Akademik
 - a. Laporan PKL yang dijadikan sebagai referensi belajar bagi angkatan berikutnya.
 - b. Dengan pelaksanaan praktek kerja lapangan dapat meningkatkan hubungan kerja sama yang baik antara pihak hotel dengan kampus dan berbagai program kemitraan lainnya yang dapat di kembangkan.
 - c. Mampu merelevansikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan kerja.
 3. Manfaat bagi Hotel
 - a. *Mengcover* pekerjaan *staff* Hotel.
 - b. Mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi.
 - c. Mempermudah penyerapan tenaga kerja dengan mengacu pada kemampuan potensi yang dimiliki peserta PKL.