

**Laporan Praktek Kerja Lapangan  
Food & Beverage Departmen  
Hotel Grand Tjokro Yogyakarta**



**Oleh**

**NAMA : LAURENTIUS VALDI NUGRAHA W**

**NIM : 117109337**

**JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2020**

**Laporan Praktek Kerja Lapangan  
Food & Beverage Departmen  
Hotel Grand Tjokro Yogyakarta**

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



**Oleh**

**NAMA : LAURENTIUS VALDI NUGRAHA W  
NIM : 117109337  
JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA  
2020**

Laporan Praktek Kerja Lapangan  
Food & Beverage Departmen  
Hotel Grand Tjokro Yogyakarta



Oleh :

NAMA : LAURENTIUS VALDI NUGRAHA W  
NIM : 117109337  
JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

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

NIDN.0516057102

Doesn Pembimbing

(Hari Rahmadi, SE., M.M)

NIDN.0505076501

Laporan Praktek Kerja Lapangan  
Food & Beverage Departmen  
Hotel Grand Tjokro Yogyakarta



Oleh :

NAMA : LAURENTIUS VALDI NUGRAHA W  
NIM : 117109337  
JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)

Telah dipertahankan didapan penguji  
dan dinyatakan .....  
pada tanggal.....

Penguji

(Hari Rahmadi,SE, M.M)

NIDN.0505076501

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN.0526125901

## **KATA PENGANTAR**

Segala puji, hormat, dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan anugerah-Nya, sehingga penulisan juga dapat menyelesaikan laporan kegiatan Praktek Kerja Lapangan dengan baik dan tepat waktu. Laporan kegiatan Praktek Kerja Lapangan merupakan salah satu kewajiban akademik yang harus diselesaikan oleh mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo setelah melaksanakan kegiatan Praktek Kerja Lapangan yang merupakan salah satu syarat dalam akademik.

Dalam penyusunan laporan ini, penumis banyak mendapatkan saran dan dorongan dari berbagai pihak, sehingga pada kesempatan ini perkenankan penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak sebagai berikut :

Ucapan terimakasih juga saya haturkan kepada semua pihak yang tertera di bawah ini :

1. Kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan karunianya yang besar sehingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
2. Kepada kedua Orang Tua saya serta Adik saya, yang selalu mendukung dan mendoakan sehingga saya di berikan kesehatan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
3. Kepada Dosen Pembimbing Tugas Akhir saya, yang selalu memberikan saran dan masukan yang berguna demi terciptanya Tugas Akhir yang layak ini.
4. Kepada Dosen Pembimbing Akademik, Ibu Nuharani yang dari awal semester hingga sekarang telah membantu saya dalam proses perkuliahan maupun hal-hal umum lain yang tidak memberikan saran kepada saya.
5. Kepada Bapak Drs.Prihatno,M.Mselaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan.
6. Kepada Kepala Jurusan Perhotelan, Bapak Hermawan Prasetyanto, yang telah berusaha memberikan jadwal akademik yang baik
7. Kepada Para Teman-Teman yang sudah mendukung dan mendoakan sehingga Tugas Akhir dapat berjalan dengan lancar.

8. Kepada seluruh Bapak/Ibu Dosen, serta Karyawan STP AMPTA yang telah berusaha sekeras mungkin untuk menciptakan sistem pembelajaran yang baik dan penempatan ruangan, juga pelayanan yang sungguh baik kepada mahasiswa.

Pemunis juga menyadari bahawa dalam penulisan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini masih terdapat kekurangan-kekurangan dan masih jauh dar sempurna maka dengan segala kerendaha hati penulis mengharapkan kritikan dan saran yang membangun dari penulis

Yogyakarta 28 Juli 2020

Laurentius Valdi Nugraha W

## DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATAPENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan .....	3
D. Manfaat Kerja Lapangan .....	3
1. Manfaat Bagi Mahasiswa.....	3
2. Manfaat Bagi Perusahaan.....	3
3. Manfaat Bagi STP Ampta .....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>5</b>
A. Gambaran Umum Perusahaan/Hotel .....	6
1. Persyaratan Bangunan Hotel .....	6
2. Jenis Hotel .....	6
3. Berdasarkan Bintang .....	7
B. Gambaran Umum Departemen di Hotel .....	11
1. Pengertian F&b Product Department .....	11
2. Struktur Organisasi F&B Depatment .....	12
3. Hubungan F&B Department Dengan Department Lain.....	12
4. Tujuan F&B Product Department .....	13
5. Fungsi F&B Department .....	15
6. Pengertian Kitchen Hotel .....	15
7. Teknik-Teknik Memasak .....	15
8. Pengertian Peralatan .....	17
9. Kriteria Peralatan.....	17
10. Jenis-Jenis Peralatan Masak .....	18
11. Ruang Lingkup Food&Beverage Department.....	19
12. Organisasi Food&Beverage Department .....	20
13. Jenis-Jenis Dapur.....	21
14. Departemen_Department Hotel Bintang Lima (*****)......	22

<b>BAB III ANALISIS PELAKSAAN STANDARTD OPERASIONAL PROCEDUR (SOP) PEMBUATAN RECIPI FOOD DAN BAVERAGE PRODUCT DEPARTMENT .....</b>	<b>25</b>
A. Pelaksanaan Standard Operasional procedure (SOP) Pembuatan Recipe	25
1. Standard Operasional Procedure (SOP) .....	26
2. Tahapan Standard Operation (SOP).....	29
3. Tahapan Untuk Pembelian Bahan Dan Barang Kebutuhan Operasional .....	30
4. Sosialisai Standard Operasional Procedure (SOP).....	33
B. Kendala Yang Dihadapi Dalam Hal Pelaksanaan Standard Operasional Procedure (SOP).....	34
C. Solusi terhadap kendala yang dihadapi dalam hal pelaksanaan Standard Operational Procedure (SOP) pembuatan Recipe .....	35
1. Melakukan Brifing Kepada Staff Food And Beverage Product Department.....	35
2. Evaluasi Kerja / Monitoring.....	36
3. Pelatihan / Training Pemahaman Standard Operasional Procedure (SOP) Pembuatan Recipe .....	36
<b>BAB IV PENUTUP .....</b>	<b>37</b>
A. Kesimpulan.....	37
B. Saran .....	38

**DAFTAR PUSTAKA**



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pada awalnya hotel adalah sebuah rumah biasa yang disewakan untuk penginapan. Pada masa itu hotel tidak menyediakan makan dan minum bagi para tamunya. Pendapatan utama hotel semata-mata dari penyewaan kamar. Kemudian dalam perkembangannya, untuk meningkatkan pelayanan terhadap tamu, mulailah dipikirkan pelayanan makan dan minum dengan masih tanpa mengharapkan keuntungan dari sektor layanan ini. Bersama jalannya waktu, ternyata pelayanan makan dan minum suatu hotel merupakan salah satu daya tarik bagi para tamu yang datang menginap. Untuk menarik pengunjung lebih banyak lagi maka mulailah para pengelola hotel memikirkan pengembangan dari makan dan minum ini kemudian muncul coffee shop dan snack bar di banyak hotel. Lama kelamaan pelayanan makan dan minum ini ternyata dapat menjadi sumber penghasilan tambahan dan cukup mendatangkan keuntungan bagi hotel. Para pengelola hotel kemudian mulai memberi perhatian lebih terhadap sektor ini. Mulailah dipikirkan adanya sistem pengolahan makanan dan minuman yang ahli, cara pelayanan yang professional, dan tempat makanan serta minuman diolah. Pada masa inilah muncul yang namanya dapur (kitchen) di hotel.

Dapur hotel merupakan salah satu bagian hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi makanan. Dapur hotel memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel. Dapur hotel dibagi menjadi beberapa sub bagian yang mempunyai fungsi dan tugas sesuai

Dengan jenis makanan yang harus di siapkan soup, vegetable,sauce, pastry,pantry. Dalam mengolah makanan,seorang karyawan dapur atau juru masak harus mengerti tentang kesehatan dan kebersihan,pengetahuan memasak,standar resep,standar pelayanan penggunaan alat dapur dan hal lain tentang makanan. Dengan produksi makanan yang baik maka tamu akan tetap berlangganan pada hotel itu.

Untuk menjaga produk makanan tetap baik kita harus menjaga bahan. Makanan berkualitas bukanlah dinilai dari harganya yang mahal makanan yang berkualitas adalah makanan yang mengandung gizi seimbang (bergizi) dan tentunya mempunyai kandungan protein, karbohidrat, dan vitamin yang cukup bagi tubuh kita. Menurut para ahli zat gizi kita kenal ialah Menurut Almatsier (2011) yang dikutip oleh Marmi mengatakan, zat gizi adalah ikatan kimia yang diperlukan oleh tubuh untuk melakukan fungsinya yaitu karbohidrat, lemak, dan protein berfungsi sebagai sumber energi atau penghasil energi yang bermanfaat untuk menggerakkan tubuh dan proses metabolisme di dalam tubuh,zat gizi yang berfungsi sebagai pembentuk sel-sel pada jaringan tubuh manusia dan memelihara jaringan tersebut, serta mengatur proses-proses kehidupan merupakan fungsi dari kelompok zat gizi seperti protein, lemak, mineral, vitamin dan air.4 Hubungan antara nutrisi, fungsi mereka dalam tubuh, dan makanan penting yang memasoknya. Menjaga kualitas bahan juga tidak kalah penting untuk membuat hidangan tersebut agar tetap terjaga kualitasnya

Dalam pelaksanaanya terkadang hotel tidak dapat menjaga cita rasa tetap stabil dan tingkat kesehatan serta gizi yang ada didalam hidangan yang akan di sajikan kepada pelanggan. Sebagian hotel beranggapan menurunnya cita rasa serta nilai gizi yang ada didalam makanan diakibatkan dari berbagai permasalahan seperti sulitnya mendapatkan bahan - bahan berkualitas, harga yang tiba – tiba naik tinggi serta adanya pegawai yang bekerja tidak sesuai SOP. Dari latar belakang tersebut

penulis tertarik melakukan analisis serta praktek kerja lapangan di Mercure Bali Nusa Dua

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana cara mempertahankan cita rasa makanan?
2. Bagaimana cara menjaga kesehatan dan gizi makanan?
3. Bagaimana cara mengatasi bahan yang sulit di dapat?

## **C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

1. Ingin mengetahui cara mempertahankan cita rasa makanan
2. Ingin mengetahui cara menjaga kesehatan dan gizi makanan
3. Ingin mengetahui cara mengatasi bahan sulit di dapat

## **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan**

### **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 hygiene 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 Hotel dan Perguruan Tinggi

**3. Bagi STP AMPTA**

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