

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Latar belakang dalam pembuatan tugas makalah ini adalah berdasarkan dari sebuah kewajiban dari setiap mahasiswa untuk tugas akhirnya dimana ini menjadi salah satu prasarat dalam kelulusan mahasiswa. Dan mahasiswa yang mengerjakan tugas TA (Tugas Akhir) haruslah terlebih dahulu melaksanakan kegiatan magang atau PKL (Praktek Kerja Lapangan). Dengan begitu ini membuktikan bahwa mahasiswa telah melaksanakan PKL sehingga mampu membuat TA dengan keadaan lapangan pada saat bekerja sehingga teori di perkuliahan mampu diaplikasikan ke prakteknya. Dalam pengerjaannya saya mengambil tema dari Food And Bavarage untuk menyesuaikan tempat Hotel saya magang.

Hotel adalah sebuah usaha dalam bentuk jasa, yang dimana menawarkan tempata komodasi penginapan, makanan, tempat fasilitas penunjang lainnya seperti: kolamrenang, Fitness and Gym, Bar, Ruang Meeting, Hall Room, Dll.Jadiperan Hotel sekarang sangat penting di-era ini dikarenakan semakin banyak tujuan masyarakat menggunakan Jasa Perhotelan sebagai: Tempat Weeding, Tempat Meeting, Hanyasebagaitamu yang menggunakanfasilitasFitnees And Gym, atau hanya sebuah tempat mencari suasana liburan yang berharap mampu membuatnya menghilangkan penat ataupun stres setelah melakukan pekerjaan ataupun yang lainnya.

1. Definisi Hotel menurutkeputusanmenteri SK 241 / H / 70 / tahun / 1970 adalah sebuah perusahaan yang memberikan layanan jasa dalam bentuk penginapan / akomodasi serta menyediakan hidangan dan fasilitas umum lainnya yang memenuhi syarat kenyamanan, rahasia, dan bertujuan komersial.
2. Definisi Hotel menurut Menparpostel No. Km 37 / PW 340 / MPPT – 86 adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh

bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, minuman, makanan, serta jasa penunjang lainnya yang dikelola secara komersial

[<http://www.pengertianmu.com/2015/01/pengertian-hotel-menurut-para-ahli.html>]

Produk di dalam Hotel sangat kompleks. Produk-Produk tersebut dibagi dalam dua jenis, yaitu *Major Product* dan *Minor Product*. Menurut Wiyasha (2013), *Major Product* meliputi *Room, Restaurant, Ballroom, Meeting Room* sedangkan *Minor Product* meliputi *Loundry, Telephone, Spa & Massage, dan Gym*.

Dalam makalah yang saya tulis saya akan membahas *MajorProduct* tentang bagaimana sebuah department F&B di sebuah hotel akan sangat menunjang dalam income hotel. Sudah dijelaskan diatas apabila hotel adalah sebuah perusahaan jasa yang menyediakan penginapan dengan focus income hotel, makanan dan minuman adalah income hotel selanjutnya karena restoran di hotel mampu diakses oleh tamu dari kamar hotel maupun tamu luar yang terlebih dahulu sudah reservasi ataupun walk-in untuk makan di restoran yang dimiliki oleh hotel.

Pengertian FOOD AND BAVERAGES menurut Soekrisno adalah sebagai berikut:

1. Dihotel bertaraf internasional kita sering mendengar istilah FOOD AND BAVERAGES dalam department hotel. Definisi secara umumnya adalah sebagai department yang mengurus makanan dan minuman, sedangkan secara khususnya (dilihat dari dunia hotel) adalah bagian dari hotel yang menangani dalam pemenuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lainnya yang terkait dengan tamu yang menginap maupun dari tamu luar hotel yang dikelola secara komersil dan professional.
2. Fungsinya adalah sebagai sarana yang harus ada dihotel, yang keberadaannya adalah sebagai sumber income bagi hotel bersangkutan
3. Pembagiannyadalam department F&B, department ini tidak mampu berdiri sendiri karena bergantung pada department lainnya seperti *House keeping, Enginering, Accounting, Front Office, Dll, Secaratugas*

department ini memiliki dua bagian sesuai tugasnya yaitu Front service dan Back service, meliputi Front service: *Restaurant, Banquet, Bar, Room Service*, Back service: *kitchen, stewarding, service bar, dan canteen staff*.

4. Tujuan dari Department F&B adalah sebagai berikut:
- Menjual makanan dan minuman sebanyak banyaknya dengan harga yang sesuai
 - Memberikan pelayanan kepada tamu dengan yang terbaik sampai tamu merasa puas dengan pelayanan yang diberikan, meliputi: mutu makanan dan minuman, sikap karyawan, dekorasi ruangan serta sekitarnya, kebersihan alat-alat makanan, piring gelas ataupun apapun itu yang digunakan dalam penyajian makanan dan minuman.
 - Mendapat keuntungan sebesar-besarnya dari kesinambungan usaha.
[<http://athasanmongali.tumblr.com/post/24472628293/food-beverage-department>]

1.2 Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Tujuan dari pembuatan makalah dan pelaksanaan PKL ini adalah sebagai sebuah syarat kelulusan dan untuk memperoleh gelar ahli madya . Selaian itu memiliki tujuan tujuan sebagai berikut :

1. Menggabungkan paham yang telah ada pada theory dan pada keadaan lapangan ini mampu membuat kita lebih berpengalaman dan mampu bertindak cepat dalam mengatasi solusi pada saat tertekan.
2. Pengenalan bagaimana keadaan langsung dilapangan yang mungkin berbeda dari semua yang diajarkan melalui teory - teory yang ada.
3. Cara berorganisasi secara baik dengan tiap department khususnya seperti hotel JW MARRIOTT Surabaya yang memiliki grade lima, sudah pasti tatanan departmennya ada banyak sehingga secara tidak langsung mampu menambah wawasan pelaku training dalam berbagai aspek.
4. Memiliki pengalaman bekerja di hotel dengan standar yang tinggi karena Hotel JW MARRIOTT adalah hotel bertaraf internasional yang mengharapakan semua Hotel JW dimanapun memiliki standart yang sama

agar tetap mampu membuat tamu merasakan hal yang tidak jauh berbeda di tiap hotel JW manapun.

5. Bertujuan pula membangun hubungan dimana hubungan itu nantinya diharap saling menguntungkan antara Hotel JW MARRIOTT dengan Universitas AIRLANGGA khususnya info lowongan kerja dan tempat prakerin.

1.3. ManfaatPraktikKerjaLapangan

Manfaat dari Penulisan makalah dan kegiatan PKL ini adalah sebagai berikut :

1. Cara Tehnik Tehnik memasak secara dunia Culinary internasional, cara pengolahan dari cara yang standart dan cara cepat dalam mengolah suatu bahan makanan menjadi suatu masakan tertentu.
2. Mengetahui Standar hygiene yang ada di hotel internasional karena setiap pegawai Hotel memiliki buku panduan yang standart dimiliki oleh Hotel dan mampu mencapai tingkat tersebut.
3. Pengetahuan yang mungkin hanya mampu didapat setelah melaksanakan kegiatan PKL yaitu step by step dari apapun yang akan dilakukan dari awal masuk kerja sampai pulang bekerja.
4. Pembaca dari makalah juga akan mengenal seperti apakah Department F&B culinary hotel JW MARRIOTT SURABAYA tersebut. Dan seperti apakah suasana dari Restoran Perancis.
5. Pengalaman lebih dari berbagai jenis bahan masakan yang mungkin pula akan berguna bagi Pembaca kedepannya sebagai bahan referensi menu masakan Perancis seperti apa.
6. Menambah wawasan bidang culinary khususnya dalam menu masakan Perancis. Seperti method masak, bahan masak apa saja yang sering digunakan, aroma masakan yang khas dari masakan Perancis, rempah rempah apa yang digunakan.








1.4 RENCANA KEGIATAN

Program D3 MANAJEMEN PERHOTELAN FOOD AND BAVERAGES ,
ROOM DIVISION

Bidang : FOOD AND BAVERAGES (FNB)

Topik : Kitchen and Resto

No	Kegiatan	Januari				Februari				Maret				April				Mei				Juni				Juli	
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2
1	Pengajuan Permohonan lokasi PKL																										
2	Lokasi PKL																										
3	Masa Orientasi																										
4	Pelaksanaan PKL																										
5	Penentuan Dosen Pembimbing																										
6	Penyusunan laporan PKL																										
7	Pengumpulan Laporan PKL																										

	= <u>Permintaan surat ijin mengenai lokasi PKL</u>
	= <u>Manaruh surat surat di hotel JW MARRIOTT</u>
	= <u>Masa orientasi</u>
	= <u>Kegiatan PKL</u>
	= <u>Penentuan Dosen pembimbing dalam pembuatan makalah Tugas akhir</u>
	= <u>Jangka waktu penulisan Makalah TA dengan konsultasi dosen Pembimbing</u>
	= <u>Jangka pengumpulan Tugas Akhir</u>

Penjelasan :

1. **Persiapansebelum PKL**

Dalam bulan januari sudah mengajukan tempat permohonan untuk melaksanakan Praktek Kerja lapangan pada hotel JW MARRIOTT SURABAYA, dan sudah menyiapkan diri sebelumnya dengan wawasan dan teori yang nantinya diimplementasikan pada kegiatan kerja di hotel nantinya.

2. **MasaOrientasi**

Dalam masa orientasi ini dimaksudkan kami dalam melaksanakan PKL selama sebulan kami di refress menu untuk mengetahui dasar-dasar, tatacara, aturan dalam nantinya melaksanakan kegiatan selama PKL nantinya

3. **Pelaksanaan PKL**

Dalam melaksanakan kegiatan magang kami melakukan selama 6 bulan yang dimulai dari januari sampai dengan bulan Juli. Pada awal masuk PKL diharapkan mampu memulai dengan kegiatan dasar seperti memprepare semua apa-apa saja yang diperlukan untuk melaksanakan kegiatan (operasional restaurant). Selama dalam masa PKL mahasiswa dibebankan pula dalam mengerjakan tugas akhir yang bertujuan dalam syarat untuk sebagai kelulusan, laporan dikerjakan dengan kenyataan selama melaksanakan kegiatan magang.

Selama itu pun kita diwajibkan dalam melaksanakan kegiatan untuk konsultasi dalam pengerjaan Tugas Akhir tersebut.

4. **Laporan Hasil PKL**

Dalam tahap ini diharapkan mahasiswa sudah dalam tahap selesai dalam mengerjakan Tugas Akhir mereka dan sudah menyelesaikan kegiatan Praktek Kerja Lapangannya. Karena Tugas Akhir ini adalah salah satu syarat yang dibutuhkan dalam mengajukan kelulusan.

