

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada mulanya Bar berasal dari Amerika Utara, dimana bar mula-mula dikenal masyarakat pada beberapa abad silam, kemudian dikenal dan disukai mengingat sifat-sifat serta suasananya yang lain dari pada yang lain.

Pada umumnya orang-orang sangat senang bertemu di Bar, hanya sekedar untuk berkumpul dan membicarakan sesuatu sambil menikmati minuman, khususnya minuman keras. Sesuai dengan perkembangan saat ini, Bar tidak hanya tempat berkumpul atau sekedar menikmati minumannya saja, tetapi juga merupakan tempat hiburan, tempat santai setelah seharian bekerja, melepaskan dan menghilangkan ketegangan sambil mendengarkan musik baik secara tidak langsung (melalui tape, compact disc, piringan hitam) maupun secara langsung dari penyanyi, bahkan kita dapat berdansa di Bar tersebut.

Pada mulanya Bar dikenal dengan nama atau sebutan *Tavern*. Bar berasal dari kata "*Barrier*" yang berarti sesuatu yang menghalangi, yaitu kayu pemisah antara pekerja Bar (Bartender) dengan tamu. Kayu pemisah atau penghalang tersebut dinamakan "*Counter*". *Counter* tersebut mempunyai fungsi lain yang dilengkapi dengan kursi tinggi yang disebut "*Bar Stools*". *Bar Stools* dibuat sesuai dengan keinginan dan selera pemilik bar (*Owner*). Di bar tersebut tamu dapat duduk dan memesan makanan dan minuman yang diinginkannya. Selain berfungsi sebagai pemisah antara Bartender dengan tamu, juga bertujuan untuk menghindari tamu yang mabuk masuk kedalam Bar dan mengambil minuman yang ada di Bar.

Restaurant Platinum Grill Surabaya yang bertema *fine dining*, disini juga menyediakan berbagai macam makan dan minuman baik yang beralkohol dan non alkohol. Untuk minuman yang beralkohol restaurant ini menyediakan berbagai macam minuman seperti :*Beer, spirit liquor, liquer, wine, dan cocktail*. Untuk yang non alkohol di restaurant ini menyediakan berbagai macam kopi, teh, juice, dll.

Dipadukan dengan suasana lapangan golf yang indah dan hijau, para pecinta minuman dapat dengan santai menikmati minuman –minuman yang tersedia di restaurant ini. Di restaurant Platinum Grill sendiri menyediakan beberapa tempat diantaranya, *Dining Room (indoor, full AC)* dan *Golf Terrace (Outdoor, golf view)*. Pada ruang *indoor* yang berkapasitas 40-50 orang, pengunjung dapat menikmati dengan nuansa ruangan yang tenang dan privat. Sementara di bagian *outdoor*, pengunjung dapat merokok (*smoking*) dengan suasana lapangan rumput golf yang indah dan hijau.

Di Restaurant Platinum Grill ini menyajikan berbagai macam minuman beralkohol dengan berbagai macam cara, untuk yang takaran standart, yaitu 1 short (30ml), ada yang memesan *by bottle* ataupun yang *by the glass* (75ml / glass).

1.2 Tujuan Praktik Kerja Lapangan

Secara umum tujuan pelaksanaan praktik kerja lapangan adalah selain sebagai salah satu syarat yang digunakan untuk dapat lulus dari akademik, juga dapat dijadikan sarana mengaplikasikan teori-teori yang diajarkan pada saat kuliah kemudian membandingkannya pada saat praktik kerja di lapangan secara langsung yang jelas sangat berbedadengan apa yang terjadi di akademik. Berguna juga penambah pengalaman mahasiswa untuk dapat melatih keahlian dalam bekerja.

Tujuan bagi mahasiswa adalah sebagai berikut ;

- a. Bisa membandingkan teori yang didapat pada saat kuliah dengan praktik langsung.
- b. Mengimplementasikan ilmu dengan saat kerja langsung.
- c. Melatih tanggung jawab kerja dan keahlian pada setiap masing-masing mahasiswa.
- d. Memberikan gambaran mengenai dunia kerja yang nyata sehingga nantinya bermanfaat pada saat mahasiswa mulai masuk di dunia kerja.
- e. Mempersiapkan mahasiswa untuk menjadi individu yang siap bekerja dan mengetahui proses pada saat kerja langsung di lapangan.

1.3 Manfaat Praktik Kerja Lapangan

Manfaat pelaksanaan praktik kerja lapangan ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi penulis ;
 - a. Menambah pengalaman dan wawasan serta dapat berbagi sedikit ilmu yang telah didapat sebelumnya.
 - b. Memberi kesempatan bagi penulis untuk dapat menerapkan ilmu teori-teori yang selama ini diperoleh di perkuliahan.
2. Industri
 - a. Untuk dapat mengetahui sistem kerja secara baik dan benar sesuai dengan Standard Operasional Prosedur (SOP).
 - b. Untuk menerapkan antara teori yang selama ini sudah didapat di perkuliahan dengan praktik kerja secara langsung.
 - c. Sebagai sarana bagi mahasiswa melatih kedisiplinan serta tanggung jawab pekerjaan yang telah dibebankan pada setiap tempat PKL kepada mahasiswa yang sedang menjalani masa praktik kerja lapangan.
3. Bagi Subjek PKL
 - a. Sebagai media untuk meningkatkan kerja sama antara restaurant Platinum Grill Surabaya dengan Universitas Airlangga Surabaya.
 - b. Untuk melihat secara nyata sampai sejauh mana mahasiswa dapat menyerap ilmu teori dengan melakukan praktik kerja langsung.
4. Bagi Pembaca
 - a. Untuk menambah wawasan bagi para pembaca.
 - b. Sebagai bahan referensi dan pembelajaran dalam kaitanya mengenai praktik kerja langsung di kemudian hari.

1.4 Rencana Praktik Kerja Lapangan

Praktik kerja lapangan dilakukan di Platinum Grill yang berada di Jalan Raya Golf Graha Family, Surabaya dimulai tanggal 1 Januari 2015 dan berakhir pada tanggal 1 Mei 2015. *Department* yang diambil adalah *Food and Beverage Service* pada bagian bar.

1.5 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas dapat dirumuskan masalah yang didapat, yaitu :

1. Bagaimana dapat memahami dengan baik kadar alkohol yang terkandung di setiap minuman, dan takaran standart minum *wine*.
2. Bagaimana bias mengenal jenis anggur dengan kualitas terbaik dan dari asal anggur terbaik sebelum diolah menjadi *wine*.

Tabel 1.1
Jadwal Kegiatan Praktik Kerja Lapangan

No	Kegiatan	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	Pengajuan Permohonan Ijin lokasi PKL																								
2	Penentuan tempat PKL																								
3	Masa Orientasi PKL																								
4	Pelaksanaan PKL																								
5	Penentuan Dosen Pembimbing																								
6	Penyusunan Laporan PKL																								
7	Pengumpulan Laporan PKL																								

Keterangan :

1. Permohonan pengajuan Praktik Kerja Lapangan

Untuk permohonan pada pengajuan Praktik Kerja Lapangan dan tempat Praktik Kerja Lapangan dapat dilakukan pada awal Januari 2015 dengan meminta surat keterangan dari pihak akademi DIII Universitas Airlangga Surabaya. Pihak yang bersangkutan akan meminta surat keterangan Praktik Kerja Lapangan di Universitas Airlangga Surabaya agar diajukan dan direkomendasikan di Restaurant yang dituju.

2. Penentuan Tempat Praktik Kerja Lapangan

Dalam penentuan tempat Praktik Kerja Lapangan penulis mengajukan permohonan surat lamaran Praktik Kerja Lapangan di bagian Bartender di Platinum Grill tepatnya pada tanggal 10 Januari 2015. Satu minggu kemudian pihak HRD memberi kabar bahwa interview pihak HRD memberi kabar penulis diterima *On The Job Training* di Platinum Girl Surabaya tempatnya dibagian Bartender.

3. Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan

Awal pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan dimulai tanggal 04 Januari sampai tanggal 04 Mei 2015 di Platinum Grill

4. Pembekalan

Penulis mendapatkan pembekalan pada pertengahan bulan Maret 2015 oleh bapak Yoga Setiawan Bartender Dari Platinum Grill beliau memberikan pengarahan tentang SOP (*Standart Operational Procedure*) untuk Departement Bartender, pembekalan dikampus juga diberikan oleh Ibu Fitri Ismiyanti selaku dosen sekaligus Kaprodi DIII Manajemen Perhotelan, beliau memberikan arahan apa aja yang harus dilakukan agar mendapatkan hasil laporan Praktik Kerja Lapangan yang baik dan benar.