

**LAPORAN TRAINING  
ON THE JOB TRAINING  
BAG  
F & B PRODUCTION  
IN THE  
ROYAL PITA MAHA**

**OLEH :**

**NAMA : NI WAYAN NURANI**

**NO : 20**

**KELAS : XI AP 4**

**NIS :**

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN**

**SMK**

**PARIWISATA KERTAYASA**

**Tahun Ajaran 2010/2011**

## LEMBAGA PENGESAHAN

Laporan ini diajukan guna melengkapi tugas dan syarat-syarat untuk dapat mengikuti ujian nasional. Training akhir sekolah, dan ujian akhir nasional pada sekolah menengah kejurusan SMK Pariwisata Kertayasa, Kecamatan Ubud.

Disetujui oleh :

Pembina Sekolah : Suriati

Tanggal di setujui :

Singakerta, ..... ..

Pembimbing

Penulis

( )

( )

Mengetahui

Kepala Sekolah

SMK PARIWISATA KERTAYASA

(Ir. A.A.G Sugiantara, MS )

## KATA PENGANTAR

OM SWASTYASTU

Dengan segala puji syukur saya panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmatnya yang telah dilimpahkan kepada saya, sehingga dapat menyadari sepenuhnya saya selaku siswa di sekolah menengah kejurusan SMK PARIWISATA KERTAYASA. Maka pada akhirnya, saya dapat menyelesaikan penyusunan dari pada laporan On The Job Training di The Royal Pita Maha dalam waktu yang telah ditentukan.

Untuk menindak lanjuti tugas dan tanggung jawab saya dalam mentaati dan mematuhi serta mengikuti pelajaran-pelajaran dan pelatihan-pelatihan yang sarannya ditunjukan untuk memenuhi sebagai diri pribadi yang bisa dan dapat dipergunakan dikemudian hari sesuai kejurusan yang telah dipelajari oleh kami.

Laporan ini merupakan sesuatu yang sangat penting yang harus saya tulis. Laporan ini berisi tentang pengalaman-pengalaman yang didapat selama melakukan On The Job Training di The Royal pita Maha. Di dalam penulisan laporan ini sudah barang tentu masih banyak terdapat penyimpangan-penyimpangan yang belum begitu sempurna, mengingat keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang saya miliki masih sedikit dan belum begitu sempurna di dalam mengembangkan kalimat dan penyusunan kata-kata karena masih didalam tahap belajar.

Untuk itu saya mengucapkan terima kasih kepada pembimbing yang telah membantu di dalam menyusun laporan ini. Sehingga laporan ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya yang telah ditentukan.

Dan pada akhirnya saya sangat mengharapkan saran-saran serta kritikan yang sifatnya membangun atas penyempurnaan penulisan laporan ini.

Penyusun

(NI WAYAN NURANI)

## DAFTAR ISI

Lembar Pengesahan .....	i
Kata Pengantar .....	ii
Daftar Isi .....	iii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penulisan.....	1
1.2 Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	1
1.3 Siskematika Penulisan.....	1
BAB II TUJUAN UMUM HOTEL .....	2
2.1 Sejarah.....	2
2.2 Struktur Organisasi Hotel.....	3
2.3 Tugas Masing-masing Departemen .....	5
2.4 Fasilitas (Sarana dan Promosi) Hotel.....	6
BAB III TUJUAN KHUSUS.....	7
3.1 Tujuan Khusus .....	7
3.2 Tujuan Umum .....	7
BAB IV PENUTUP.....	8
4.1 Kesimpulan .....	8
4.2 Saran.....	8
LAMPIRAN-LAMPIRAN .....	9
5.1 Daily report / beberapa kerja di hotel.....	9
5.2 Lembar Evaluasi	

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### 1.1 Latar Belakang

Perkembangan pariwisata di industri pada umumnya di Bali pada khususnya telah didasarkan oleh semua golongan masyarakat mulai dari bawah sampai atas. Dewasa ini perkembangan pariwisata alam. Perkembangan pariwisata tersebut mempunyai pengaruh yang besar terhadap penghasilan negara. Maka dari itu pemerintah dewasa ini berminta untuk meningkatkan pariwisata budaya.

Perkembangan pariwisata yang tidak terlepas dari aspek dan dampak positif maupun negatif yang akan ditimbulkan. Dampak negatifnya yaitu biasanya mendatangkan kerugian dan kehancuran sebagai Bangsa dan Negara karena adanya pengaruh budaya asing yang tidak sesuai dengan budaya Indonesia. Yang perlu kita tangulangi adalah dampak-dampak negatif tersebut dan dampak positifnya perlu ditiru dan dikembangkan.

Salah satu cara untuk keberhasilan dunia pariwisata adalah mempersiapkan, melatih dan mendidik calon-calon tenaga terampil dan profesional dalam bidang pariwisata.

Yang sangat penting bagi keberhasilan dan kesuksesan program pariwisata yang dicanangkan oleh pemerintah adalah tersedianya tenaga kerja yang terampil. Untuk mendukung keberhasilan ini dilaksanakan program pariwisata, yaitu program on the job training di masing-masing sekolah pariwisata.

## **BAB II**

### **TUJUAN UMUM HOTEL**

#### 2.1 Sejarah Hotel

The Royal Pita Maha dibangun dengan melihat peluang dan prospek usaha yang cukup menjanjikan di area bantaran sungai Ayung dengan memandang lembah yang hijau tropis serta untuk menambah peluang kerja bagi masyarakat disekitar khususnya daerah Ubud dan Gianyar. Berdasarkan pengalaman yang dimiliki oleh pemilik yang telah berhasil mengelola dua hotel sebelumnya yaitu Tjampuhan Hotel dan Pita Maha Resort and Spa maka para pemilik mempunyai pemikiran untuk mengembanglam usahanya ke daerah bantaran sungai Ayung dimana sebelumnya dibantaran sungai tersebut juga telah berdiri beberapa hotel yang cukup terkenal seperti Four Season Sayan, Amandari, Kupu-kupu Barong dan sebagainya.

Resort yang berlokasi di desa Kedwatan Ubud ini dibangun cara tradisional arsitek Bali dilengkapi dengan aneka karya seni yang dirancang oleh Putra Daerah yang mempunyai cita rasa seni yang tinggi yang merupakan salah satu keluarga besar Puri Saren Ubud yang juga sangat memperhatikan kelestarian alam sekitarnya. Resort ini terpadu dengan hamparan sawah, bantaran sungai serta tumbuhan tropis lainnya. Keterpaduan ini menciptakan suasana ketentraman, kedamaian dan keharmonisan alam.

NI WAYAN NURANI

NI WAYAN NURANI



### 2.3. Tugas Masing – Masing Departement

Dapur adalah tempat untuk menyiapkan dan memasak segala jenis makanan. Penyiapan dan memasak makanan di lakukan dari mencuci, memotong, memasak sampai menghidangkan, semua di lakukan di dapur. Mengenai bentuk dan ukuran dapur sebuah Hotel disesuaikan dengan keperluan dan hotel tersebut.

Hotel besar mempunyai dapur yang berbagai. Jadi beberapa outlet atau seksion untuk mempermudah pekerjaan mereka. Hotel melati atau restaurant akan menyediakan dapur dengan ukuran kecil dan paling banyak dua seksion.

Dibawah ini akan kita bahas seksion atau outlet yang ada di hotel berbintang lima.

#### 1. Gardemaniger.

Gardemaniger atau Cold kitchen adalah outlet atau seksion untuk menyiapkan segala jenis makanan diinginkan seperti salad dan sandwich di beberapa hotel buah dan juice untuk breakfast juga dipersiapkan di seksion ini.

#### 2. Butcher

Adalah tempat untuk mempersiapkan segala jenis daging, mulai dari membersihkan, memotong dan menyimpannya. Di tempat ini daging di potong di sesuaikan dengan ukuran yang akan dipergunakan dalam menu.

#### 3. Main Kitchen atau Hot Kitchen.

Adalah tempat atau seksion untuk mengolah dan memasak segala jenis makanan panas, seperti steak atau nasi goreng.

#### 4. Pastry

Adalah tempat atau seksion untuk mempersiapkan dan mengolah semua jenis dissert, kue, ice cream dan buah.

#### 5. Bakery

Adalah tempat untuk mempersiapkan segala jenis roti atau pizza.

Di hotel kecil atau restorant biasanya disediakan dapur dalam satu ruangan dimana segala kegiatan memasak dilakukan ditempat itu.

## 2.4. Fasilitas – fasilitas hotel.

Fasilitas – fasilitas yang dimiliki oleh Hotel Pita Maha yaitu sebagai berikut.

1. Pool Villa adalah fasilitas akomodasi yang ditawarkan kepada tamu dengan konsep bangunan seperti gedung di Bali beratapkan alang – alang dan dihiasi ornamen ukiran tradisional Bali serta dilengkapi fasilitas modern seperti Tv Kabel, air panas, air conditioner, internet akses, swimming pool dan sebagainya.
2. Wellness Healing Center adalah sebuah area dimana para tamu dapat menikmati berbagai aktivitas yang berhubungan dengan kesehatan dan penyembuhan seperti Yoga dan Meditasi, tradisional terapi, restoran dengan makanan dan minuman yang bertahan dasar organik yang bebas bahan kimia ataupun pestisida.
3. Lobby Lounge adalah tempat untuk menerima tamu yang Check in ataupun tamu yang melakukan kunjungan inspeksi, bisa juga digunakan untuk makan ataupun minum baik breakfast, lunch, atau dinner.
4. Main Swimming Pool adalah kolam renang utama yang berlokasi didepan Lobby Lounge.
5. Holy Spring Water Swimming Pool adalah kolam airnya berasal dari sebuah mata air dan terdapat pada pinggir sungai, sangat baik untuk menyegarkan diri.
6. Terrace Restaurant adalah tempat penyajian makanan dan minuman baik bagi tamu di House maupun walk in guest.
7. Ayung river restaurant adalah sebuah restaurant yang berlokasi ditepi sungai Ayung dengan menu khusus organik.
8. Royal Wedding House adalah bangunan yang dipergunakan untuk menyelenggarakan pesta pernikahan dengan European style.
9. Berbagai fasilitas penunjang lainnya seperti E-Business centre, meditation bale dan juga tamu-tamu yang menginap di the Royal Pita Maha mempunyai kemudahan memasuki beberapa tempat di Ubud seperti : Puri Ubud, Musium Puri.

## **BAB III**

### **TUJUAN KHUSUS**

#### 3.1 Tujuan Khusus

1. Memperdalam wawasan dan pengetahuan
2. Untuk memperdalam bahasa-bahasa asing yang belum sepenuhnya kita tahu
3. Untuk mengetahui secara nyata teknik-teknik kerja karyawan dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya dalam bekerja.
4. Untuk menambah pengalaman-pengalaman kita tentang bekerja di hotel
5. Untuk mempraktekkan ilmu yang didapat di sekolah
6. Untuk dapat membedakan antara praktek di sekolah dengan praktek di dunia industri
7. Sebagai suatu syarat untuk mengikuti ulangan kenaikan kelas dan ujian akhir.

#### 3.2 Tujuan Umum

- a. Menumbuh kembangkan sikap profesionalisme siswa untuk memasuki lapangan kerja sesungguhnya sesuai dengan bidang keahliannya
- b. Untuk mengetahui kendala dan keberhasilan siswa dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawab selama di industri

## **BAB IV**

### **4.1 Kesimpulan**

Berdasarkan uraian diatas dapat saya simpulkan bahwa keberhasilan suatu hotel atau restaurant yang dipengaruhi oleh seseorang karyawan untuk memberikan pelayanan yang terbaik kepada tamu. Dengan dilaksanakan On The Job Training ini saya dapat mengetahui cara kerja dilapangan secara langsung dan sedikit tidaknya saya dapat mempraktekannya.

Jadi On The Job Training sangat penting dalam kegiatan di sekolah terutama sekolah kejuruan Pariwisata, sehingga sebelum kita terjun langsung kelapangan sedikit tidaknya sudah mengenal cara kerja di lapangan dalam bidang masing-masing.

### **4.2 Saran**

#### **Saran Untuk Sekolah**

Penulis sarankan agar kedepannya siswa yang akan ditunjuk ke lapangan agar dimantapkan lagi baik teori maupun prakteknya.

Penulis juga sarankan untuk mutu dan kualitas sekolah kita harus ditingkatkan agar dapat melahirkan tenaga yang lebih handal dibandingkan sebelumnya dan lebih menumbuhkan rasa kepercayaan masyarakat terhadap sekolah kita

## LAMPIRAN

### 5.1 Daily Report

- **Pembagian Shift Kerja**
  - Shift Pagi  
Mulai pukul 07.00 – 15.00
  - Shift Sore  
Mulai pukul 14.00 – 22.00
- **Shift Pagi Bertugas:**
  - Membuat freast fruits
  - Mempriper
  - Mencuci buah
  - Memotong buah
  - Membuat garnis
  - Membuat sandwits
  - Membuat unit
- **Shift Sore Bertugas:**
  - Membuat garnis bunga
  - Membuat acar
  - Membuat sauce mayonais
  - Mengautkan class sandwits
  - Membuat gado-gado
  - Mengautkan D.1
  - Membuat kolek pisang
  - Membuat Es cendol Nangka
  - Membuat Indo I
  - Membuat Indo II
  - Membuat sauce vanila
  - Membuat dadar gulung