

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI *COLD KITCHEN SECTION***  
**HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA**  
Periode 02 September 2019 s/d 02 Maret 2020



**OLEH**

**NAMA : MAYA AMALIA SABRINA**  
**NIM : 117109387**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : DIII PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
**2020**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI *COLD KITCHEN SECTION***  
**HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA**  
**Periode 2 September 2019 s/d 2 Maret 2020**

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



**OLEH**

**NAMA : MAYA AMALIA SABRINA**

**NIM : 117109387**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIII PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

**2020**

## HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR  
DI COLD KITCHEN SECTION  
HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA  
Periode 2 September 2019 s/d 2 Maret 2020**

**OLEH**

**NAMA : MAYA AMALIA SABRINA  
NIM : 117109387  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : DIII PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Jurusan**

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

**NIDN .0516057102**

**Dosen Pembimbing**

**( Dra. Sri Larasati, M.M )**

**NIDK .88188033420**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI COLD KITCHEN SECTION**  
**HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA**  
**Periode 2 September 2019 s/d 2 Maret 2020**



**OLEH**

**NAMA : MAYA AMALIA SABRINA**

**NIM : 117109387**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIII PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan di depan penguji**

**Dan dinyatakan**

**Pada tanggal.....**

**Penguji**

**( Dra.Sri Larasati.,MM. )**

**NIDK.88188033420**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

**( Dra.Prihatno ,M.M )**

**NIDN.0526125901**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat, karunia, serta taufik dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir di *Cold Kitchen Section* Hotel Melia Purosani Yogyakarta. Laporan ini dibuat untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan program Diploma (DIII) Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu hingga terselesaikannya laporan ini. Untuk itu penulis sampaikan terimakasih kepada :

1. Ibu Dra.Sri Larasati,.MM selaku dosen pembimbing yang telah membantu penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto S.Sos, S.ST, M.M selaku ketua Jurusan Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Dra.Prihatno,M.M selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah membantu kelancaran penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
4. Bapak Deddie Jangkar selaku *Executive Chef* di Melia Purosani Yogyakarta yang telah membantu memberikan materi laporan kepada penulis.
5. Seluruh staff *Food and Beverage product* dan teman -teman *training* di Hotel Melia Purosani Yogyakarta yang telah memberikan banyak ilmu dan dukungan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

6. Orang tua dan teman-teman dekat yang selalu memberi dukungan penuh selama penulis melaksanakan *On the Job Training*

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini jauh dari kesempurnaan, karena itu penulis mengharapkan kritik yang bersifat membangun untuk kesempurnaan Tugas Akhir ini. Penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan penulis khususnya.

Yogyakarta, 10 Maret 2020

Maya Amalia Sabrina

## DAFTAR ISI

|   |            |
|---|------------|
| <b>HALAMAN COVER</b>                          |            |
| <b>HALAMAN JUDUL .....</b>                    | <b>i</b>   |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>               | <b>ii</b>  |
| <b>BERITA ACARA UJIAN .....</b>               | <b>iii</b> |
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>                   | <b>iv</b>  |
| <b>DAFTAR ISI .....</b>                       | <b>vi</b>  |
| <b>DAFTAR GAMBAR .....</b>                    | <b>ix</b>  |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                     | <b>x</b>   |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                  | <b>xi</b>  |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>                      |            |
| <b>A. Latar Belakang Masalah .....</b>        | <b>1</b>   |
| <b>B. Rumusan Masalah .....</b>               | <b>3</b>   |
| <b>C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan .....</b> | <b>3</b>   |
| <b>D. Manfaat Kerja Lapangan .....</b>        | <b>4</b>   |
| <b>BAB II KEPUSTAKAAN</b>                     |            |
| <b>A. Gambaran Umum Hotel</b>                 |            |
| 1. Pengertian Industri Perhotelan .....       | 5          |
| 2. Karakteristik Hotel .....                  | 6          |
| 3. Jenis Hotel .....                          | 6          |
| 4. Struktur Organisasi Hotel .....            | 6          |

## **B. Gambaran Umum *Food & Beverage Product Department***

|  |    |
|--|----|
| 1. Pengertian Food & Beverage Product .....          | 7  |
| 2. Tujuan Department Food & Beverage .....           | 8  |
| 3. Gambaran Food & Beverage Product .....            | 8  |
| 4. Bagian-bagian Food & Beverage Product .....       | 9  |
| 5. Struktur Organisasi Food & Beverage Product ..... | 10 |

## **C. Gambaran Umum Cold Kitchen Section**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. Pengertian Cold Kitchen ..... | 12 |
| 2. Product Cold Kitchen .....    | 13 |

## **D. Hygiene dan Sanitasi**

|   |    |
|---|----|
| 1. Pengertian Hygiene .....               | 13 |
| 2. Pengertian Sanitasi .....              | 14 |
| 3. Personal Hygiene .....                 | 14 |
| 4. Tujuan Personal Hygiene .....          | 15 |
| 5. Sanitasi peralatan di area kerja ..... | 17 |

## **E. Teknik Penyimpanan Barang**

|   |    |
|---|----|
| 1. Teknik Penyimpanan Barang .....                  | 19 |
| 2. Teknik Penyimpanan Barang Makanan Segar .....    | 19 |
| 3. Teknik Penyimpanan yang tergolong Groceries..... | 20 |

## **F. Waktu Dalam Penyimpanan Bahan Makanan**

|  |    |
|--|----|
| 1. Waktu Penyimpanan Bahan Makanan ..... | 21 |
|--|----|

# **BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

## **A. Deskripsi Hotel Melia Purosani**



|   |           |
|---|-----------|
| 1. Sejarah Melia .....  | 25        |
| 2. Profil Melia Purosani .....  | 26        |
| <b>B. Struktur Organisasi F&amp;B Product Melia Purosani Yogyakarta</b>                             |           |
| 1. Struktur Organisasi F& B Product Melia Purosani .....  | 32        |
| 2. Job Description Food & Beverage Product .....  | 32        |
| <b>C. Deskripsi Cold Section Melia Purosani Yogyakarta</b>  |           |
| 1. Deskripsi Cold Kitchen Melia Purosani Yogyakarta .....   | 34        |
| 2. Tugas dan Tanggung jawab Cold Kitchen Section.....   | 35        |
| <b>D. Jadwal Kerja Cold Kitchen Section Melia Purosani .....</b>                                    | <b>36</b> |
| <b>E. Pelaksanaan Kerja Harian .....</b>  | <b>36</b> |
| <b>F. Analisis Pelaksanaan Kerja .....</b>  | <b>38</b> |
| 1. Penyimpanan bahan baku seperti buah dan sayur yang tepat<br>di Cold Kitchen Melia Purosani ..... | 38        |
| 2. Kendala dalam penyimpanan sayur dan buah di Cold Kitchen<br>Section Melia Purosani .....         | 41        |
| <b>BAB IV PENUTUP</b>   |           |
| <b>A. Kesimpulan .....</b>  | <b>43</b> |
| <b>B. Saran .....</b>   | <b>44</b> |
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b>   |           |

## Daftar Gambar

|  |    |
|--|----|
| Gambar 2.1 Struktur Organisasi Food & Beverage Product ..... | 10 |
| Gambar 3.1 Logo Hotel Melia Purosani .....                   | 25 |
| Gambar 3.2 El Patio Restaurant .....                         | 29 |
| Gambar 3.3 Ching San Resto .....                             | 30 |
| Gambar 3.4 Parangsari Pool side .....                        | 30 |
| Gambar 3.5 Pub Med .....                                     | 31 |
| Gambar 3.6 Struktur Organisasi F& B Product .....            | 32 |

## Daftar Tabel

|                 |    |
|-----------------|----|
| Tabel 2.1 ..... | 22 |
| Tabel 2.2 ..... | 23 |
| Tabel 2.3 ..... | 24 |
| Tabel 3.1 ..... | 36 |

## **Daftar Lampiran**

1. Surat Pengantar PKL
2. Surat Balasan Hotel
3. Sertifikat PKL
4. Nilai PKL

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A.Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan usaha industri yang sudah berkembang besar di dunia, terlihat dari banyaknya penyerapan tenaga kerja dan penciptaan lapangan kerja didalam industri pariwisata yang semakin pesat.

Hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang menyediakan jasa dalam bentuk akomodasi atau penginapan serta menyajikan hidangan dan fasilitas lengkap bagi tamu. Hotel juga digunakan untuk berbagai *event* besar seperti *Wedding, Meeting, Birthday party* dan sebagainya.

Secara umum, produk yang dijual oleh manajemen hotel terdiri dari dua macam produk yaitu produk nyata (*tangible*) dan produk tidak nyata (*intangible*). Di dalam dunia kuliner, proses pengolahan makanan sangat berpengaruh terhadap makanan yang diolah. Proses pengolahan makanan di lingkungan perhotelan di lakukan oleh departemen yaitu *Food and Beverage Product*. Departemen ini memiliki bagian atau section yang mempermudah tugas dalam mengolah makanan. Melia Purosani Hotel Yogyakarta memiliki empat section yaitu: *Main Kitchen, Cold Kitchen, Pastry, Butcher*. *Cold Kitchen Section* dan *Main Kitchen* memiliki tugas dalam pengolahan makanan untuk tamu di restoran pada waktu *breakfast, lunch, dinner*. Selain itu hotel ini memiliki konsep restoran *modern* dipadukan dengan konsep tradisional.

Melia Purosani Hotel Yogyakarta memiliki beberapa macam menu kuliner terdiri dari tradisional, *western*, dan *asia*. *Section Main Kitchen* dan *Cold Kitchen* berperan dalam kegiatan pengolahan makanan yang dikerjakan oleh Staf dan *training*. Saat ini naiknya harga-harga pasar mempengaruhi harga penjualan sebuah produk makanan, sehingga sering menimbulkan terjadinya keracunan makanan. Hal itu dapat terjadi dikarenakan proses penyimpanan yang tidak benar sehingga sebelum sampai tahap pengolahan bahan tersebut sudah mengalami kerusakan dan terkena kontaminasi. Akan tetapi, hal tersebut juga bisa disebabkan oleh faktor manusia yang kurang teliti dalam memilih bahan baku yang dikategorikan layak dan tidaknya.

*Cold Kitchen Section* memiliki tanggung jawab menangani hidangan pembuka di hotel seperti aneka *salad*, *slice fruit* dan beberapa *sandwich*. Buah dan sayur merupakan salah satu bahan baku utama dalam pembuatan berbagai jenis menu di *Cold Kitchen Section* serta sebagai penyedia buah dan jus di hotel. Oleh sebab itu, dalam penyimpanannya harus ekstra berhati-hati karena jika salah sedikit saja bahan baku tersebut akan rusak dan akan mempengaruhi hasil produk yang diolah. Di dalam penyimpanan buah dan sayur penataannya harus benar dan selalu memperhatikan kebersihannya terutama setelah melakukan FIFO (*First In First Out*) supaya bahan baku tetap terjaga kelayakannya. Dari uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan di Melia Purosani Hotel Yogyakarta untuk mempelajari penyimpanan bahan baku makanan seperti sayur dan buah di *Cold Kitchen Section* Melia Purosani Hotel.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dari uraian yang telah dikemukakan diatas maka dapat dituliskan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penyimpanan bahan baku seperti buah dan sayur yang tepat di *Cold Kitchen Section* Melia Purosani Hotel?
2. Apa yang menjadi kendala dalam penyimpanan sayur dan buah di *Cold Kitchen Section* Melia Purosani Hotel?

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

Adapun tujuan dari praktek kerja lapangan adalah untuk:

1. Mengetahui penyimpanan bahan baku seperti buah dan sayur yang tepat di *Cold Kitchen Section* Melia Purosani Hotel.
2. Mengetahui kendala dalam penyimpanan sayur dan buah di *Cold Kitchen Section* Melia Purosani Hotel.

## **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)**

Adapun manfaat dari praktek kerja lapangan sebagai berikut:

1. Manfaat bagi Mahasiswa
  - a. Sebagai salah satu syarat untuk melaksanakan tugas akhir di STP AMPTA Yogyakarta.
  - b. Menambah pengalaman dan pengetahuan terutama di *Cold Kitchen section* untuk mempersiapkan diri masuk dalam dunia kerja.

## 2. Manfaat bagi Akademik

- a. Meningkatkan hubungan mitra dengan perusahaan.
- b. Mampu merelevasikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan dunia kerja.

## 3. Manfaat bagi Perusahaan

- a. Menjadi tolak ukur kemampuan mahasiswa dalam menjalankan praktek kerja lapangan untuk nantinya terjun di dunia kerja.
- b. Menjadi sarana promosi bagi hotel.