

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI MAIN KITCHEN SECTION

HOTEL COURTYARD SEMINYAK BY MARRIOTT BALI

Periode : September 2019 s/d Maret 2020



OLEH

NAMA : RACHEL JODY KUMARA

NIM : 117109397

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI *MAIN KITCHEN SECTION*
HOTEL COURTYARD SEMINYAK BALI
Periode September 2019 s/d Maret 2020

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



OLEH

NAMA : RACHEL JODY KUMARA

NIM : 117109397

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN *DI MAIN KITCHEN SECTION*

Periode : September 2019 s/d Maret 2020

OLEH

NAMA : RACHEL JODY KUMARA

NIM : 117109397

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D III)

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Dra. Sri Larasati, M.M)

NIDN .0516057102

NIDK . 88188033420

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI *MAIN KITCHEN SECTION*
HOTEL COURTYARD SEMINYAK BALI
Periode : September 2019 s/d Maret 2020



OLEH

NAMA : RACHEL JODY KUMARA

NIM : 117109397

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D III)

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan (Lulus)

Pada tanggal (22/07/2020)

Penguji

(Dra. Sri Larasati, M.M)

NIDK. 881888033420

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M. M.)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat yang diberikan sehingga dapat menyelesaikan kegiatan *On The Job Training* di Courtyard by Marriott Bali Seminyak. Laporan ini dibuat untuk memenuhi persyaratan kelulusan.

Dalam penyusunan laporan *On the job training* ini, tentu tak lepas dari pengarahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Maka penulis ucapkan rasa hormat dan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu. Pihak-pihak yang terkait itu diantaranya sebagai berikut:

1. Kepada Dra. Sri Larasati, M.M selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan saran dan sangat bijak dalam memberikan bimbingan dari awal hingga akhir penulisan tugas akhir ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M selaku ketua jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberi dukungan kepada penulis.
3. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
2. Mr. John Woolley selaku *General Manager* Courtyard by Marriott Bali Seminyak Resort.

3. *Chef* Donald Hutaaruk selaku *Executive Chef* Courtyard by Marriott Seminyak Bali Resort
4. Seluruh *satff Main Kitchen* yang sudah banyak membimbing dan memberikan banyak sekali ilmu terutama mendidik mental penulis selama melakukan praktek kerja lapangan.
5. Ibu Kemaryani Anom selaku *Director of Human Resources*
6. Seluruh *Associate* Courtyard by Marriott Seminyak yang telah memberikan bimbingan selama penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan.

Penulis menyadari isi dari laporan ini masih jauh dari kata sempurna. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dan diharapkan dapat berguna dan diperbaiki dimasa mendatang. Akhir kata puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT semoga laporan ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Seminyak, 10 Juni 2020

RACHEL JODY KUMARA

DAFTAR ISI

COVER	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan	1
B. Rumusan Masalah Praktek Kerja Lapangan	3
C. Tujuan Praktek Kerja lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	4
BAB II KEPUSTAKAAN	5
A. Gambaran Umum Hotel	5
1) Pengertian Hotel.....	5
2) Karakteristik Hotel.....	6
3) Jenis Hotel.....	8
B. Gambaran Umum Food And Beverage Department.....	9
1) Pengertian <i>Food And Beverage Department</i>	9
2) Struktur Organisasi <i>Food And Beverage Department</i>	10
3) Gambaran Umum <i>Main Kitchen</i>	16

4) Job Deskripsi <i>Main Kitchen</i>	20
5) <i>Hygiene dan Sanitasi</i>	23
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	25
A. Deskripsi Hotel Courtyard by Marriott Bali	25
1) Sejarah Hotel Courtyard by Marriott Bali.....	25
2) Lokasi Hotel Courtyard by Marriott Bali.....	27
3) Fasilitas Hotel Courtyard by Marriott Bali	28
4) Struktur Organisasi Hotel Courtyard by Marriott Bali.....	30
B. Deskripsi <i>Food And Beverage Product Department</i>	33
C. <i>Job Deskripsi Main Kitchen Section</i>	36
1) Tugas dan Tanggung Jawab <i>Main Kitchen</i>	36
2) Struktur Organisasi <i>Main kitchen</i>	38
D. Jadwal Kerja	41
E. Pelaksanaan Kerja Harian	42
F. Analisis Pelaksanaan Kerja	45
BAB IV PENUTUP	49
A. Kesimpulan.....	49
B. Saran.....	50

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi F&B Department	10
Gambar 3.1. Denah lokasi Hotel	27
Gambar 3.2. View Hotel Courtyard	28
Gambar 3.3. Struktur Organisasi Hotel Courtyard Bali	30
Gambar 3.4. <i>Main Kitchen</i>	34
Gambar 3.5. Seminyak Restaurant	36
Gambar 3.5. Struktur Organisasi Kitchen Courtyard Bali	38
Gambar 3.6. Jadwal Kerja <i>Middle Shift Main Kitchen</i>	41
Gambar 3.7. Jadwal Kerja <i>Evening Shift Main Kitchen</i>	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat pengantar permohonan PKL	ix
Lampiran 2 Surat balasan ijin melakukan PKL	ix
Lampiran 3 Sertifikat PKL.....	ix
Lampiran 4 Penilaian dari hotel tempat PKL	ix
Lampiran 5 Lain-lain yang berkaitan.....	ix

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel merupakan suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial untuk penginapan dan mendapatkan pelayanan. Maka dari itu sangat dibutuhkanlah fasilitas akomodasi yang memadai bagi masyarakat umum dengan fasilitas jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman, jasa layanan kamar, serta jasa pencucian pakaian. Fasilitas ini diperuntukan bagi mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang ada di hotel itu.

Perkembangan pembangunan hotel – hotel baru di pusat kota Yogyakarta sangatlah pesat dan mereka bersaing ketat untuk mendapatkan pasar wisatawan baik yang menggunakan jasa kamar hingga fasilitas bisnis yang ditawarkan oleh hotel.

Di dalam hotel department yang bertugas meenyiapkan dan mengolah semua kebutuhan makanan yaitu *Food and Beverage Product Department*, tugasnya berkaitan langsung dalam pengolahan makanan. *Food and Beverage Product Departement* di Hotel Courtyard by Marriott Bali terdapat 5 bagian yaitu: *Cold Kitchen, Butcher, Pastry section, Banquet section* dan *Main Kitchen Section*. *Main kitchen* adalah bagian yang mempersiapkan, mengolah dan menyajikan produk *appetizer, soup, dan maincourse*. Penyajian produk

Main Kitchen pada saat *breakfast, lunch, dinner*, dan juga dijual bebas untuk tamu yang datang ke hotel.

Melihat tren industri perhotelan tersebut, industri perhotelan terutama Hotel Courtyard Seminyak Bali juga sudah mengoptimalkan pada penjualan produk dari *Main Kitchen Section*. Hal tersebut dapat dilihat dari maraknya iklan dan promosi yang menjual produk makanan hotel melalui berbagai media baik media cetak maupun internet.

Main Kitchen Section di Hotel Courtyard Seminyak Bali masih memiliki kendala dalam hal menjaga serta meningkatkan kualitas *hygiene* dan *sanitasi*. Standard kualitas *hygiene* dan *sanitasi* yang baik akan mempengaruhi ketahanan dan kualitas produk itu sendiri. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam hal menjaga *hygiene* dan *sanitasi* (menjaga dan merawat *personal grooming* tiap staff, rajin membersihkan area kerja terutama tempat penyimpanan bahan makanan seperti *chiller* ataupun *freezer*, memastikan produk yang akan disimpan masih layak atau tidak untuk dikonsumsi, memperhatikan penggunaan suhu pada setiap jenis produk).

Dari uraian diatas penulis tertarik untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan selama 6 bulan di *Main Kitchen Section* untuk mempelajari tentang bagaimana cara hotel dan karyawan menjaga serta meningkatkan kualitas *hygiene* dan *sanitasi* dari *standard operational procedure* yang sudah ada pada area kerja dan produk makanan di Hotel Courtyard By Marriott Seminyak Bali.

A. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas, rumusan masalah yang akan diuraikan adalah:

- 1) Bagaimana upaya *staff Main Kitchen* dalam meningkatkan kualitas *hygiene* dan *sanitasi* pada area dan produk makanan *Main Kitchen* Hotel Courtyard Seminyak Bali ?
- 2) Hal-hal apa saja yang mempengaruhi menurunnya standard kualitas *hygiene* dan *sanitasi* pada area dan makanan di *Main Kitchen* Hotel Courtyard Seminyak Bali?

B. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, Praktek Kerja Lapangan ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui upaya apa saja yang dilakukan oleh *staff main kitchen* dalam meningkatkan *hygiene* dan *sanitasi* pada area dan produk makanan di *Main Kitchen Section*.
2. Untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang dapat mempengaruhi turunnya kualitas *hygiene* dan *sanitasi* pada area kerja dan makanan di *Main Kitchen Section* Hotel Coutyard Seminyak Bali.

C. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi mahasiswa
 - a. Mahasiswa dapat mengaplikasikan dan meningkatkan ilmu yang diperoleh di praktek kerja lapangan.
 - b. Menambah wawasan setiap mahasiswa mengenai dunia industry hotel.
 - c. Menambah dan meningkatkan keterampilan serta keahlian dibidang praktek.
2. Manfaat bagi akademik
 - a. Mendapat umpan balik untuk meningkatkan kualitas pendidikan
 - b. Terjalin hubungan baik antara Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
 - c. Yogyakarta dengan hotel terkait sehingga memungkinkan kerjasama ketenagakerjaan dan kerjasama lainnya.
3. Manfaat bagi perusahaan
 - a. Dapat menjalin hubungan baik dengan lembaga pendidikan khususnya Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, sehingga semakin dikenal oleh lembaga pendidikan sebagai pemasok tenaga kerja.
 - b. Memperoleh tenaga – tenaga kerja baru dari lembaga pendidikan melalui mahasiswa yang sedang dan telah melakukan praktek kerja lapangan.