

LAPORAN TUGAS AKHIR
HYGIENE & SANITASI DI MAIN KITCHEN / HOT KITCHEN
HOTEL LOTUS DESARU BEACH RESORT & SPA
JOHOR BAHRU MALAYSIA

Periode 20 September 2019 s.d 11 Maret 2020



OLEH :

NAMA : RIYADIL JANNAH.MZ

NIM : 117109348

PRODI : PERHOTELAN (D.III)

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

LAPORAN TUGAS AKHIR
HYGIENE & SANITASI DI MAIN KITCHEN / HOT KITCHEN
HOTEL LOTUS DESARU BEACH RESORT & SPA
JOHOR BAHRU MALAYSIA

Periode 20 September 2019 s.d 11 Maret 2020

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



OLEH

NAMA : RIYADIL JANNAH.MZ

NIM : 117109348

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D.III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

HYGIENE & SANITASI DI MAIN KITCHEN / HOT KITCHEN

HOTEL LOTUS DESARU BEACH RESORT & SPA

Periode 20 September 2019 s.d 11 Maret 2020

OLEH

NAMA : RIYADIL JANNAH.MZ

NIM : 117109348

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D.III)

Telah Disetujui Oleh

Ketua Jurusan

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

NIDN. 0516057102

Dosen Pembimbing

(Dra Enny Mulyantari,m.m)

NIDN. 0026046101

BERITA ACARA UJIAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

HYGIENE & SANITASI DI MAIN KITCHEN / HOT KITCHEN

DI HOTEL LOTUS DESARU BEACH RESORT & SPA

Periode 20 September 2019 s.d 11 Maret 2020

OLEH

NAMA : RIYADIL JANNAH.MZ
NIM : 117109348
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D.III)

Telah di pertahankan di depan penguji Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal

Penguji

Enny Mulyantary
Dra. Enny Mulyantary, M.M.

NIDN.0026046101

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

Prihatno
(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmatNYA, serta dengan sepenuh hati, penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir. Penulisan laporan tugas akhir ini dilakukan sebagai syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Pariwisata pada program studi Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Selama proses penulisan laporan praktek kerja lapangan ini, penulis sempat mengalami beberapa hambatan maupun kesulitan yang terkadang membuat penulis berada di titik terlemah pada dirinya. Namun dengan adanya doa, restu dan dorongan dari orang tua yang tidak pernah putus menjadikan penulis semangat untuk melanjutkan penulisan laporan praktek kerja lapangan ini. Untuk itu dengan segala hormat penulis memberikan penghargaan setinggi-tingginya dan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak dan Ibu tercinta, dan penulis juga mengucapkan terimakasih kepada :

1. Dra Enny Mulyantari, M.M selaku pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan masukan baik dalam pembuatan laporan praktek kerja lapangan ini maupun di bidang lainnya.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M. selaku Ketua Jurusan Perhotelan.
3. Ibu Angela Ariani, S.H, M.M. selaku Kepala Bagian Praktek Kerja Lapangan yang telah membantu proses PKL sesuai dengan prosedur kampus.

4. Drs. Prihatno, M.M. Selaku ketua STP AMPTA YOGYAKARTA
5. Dra, Nuharani EK., M.Pd selaku Dosen Pembimbing Akademik Perhotelan B 2017
6. Kedua Orang Tua yang telah memotivasi agar tetap semangat dalam keadaan apapun.
7. Seluruh Dosen dan Staff STP AMPTA YOGYAKARTA
8. Semua teman satu angkatan dan adik tingkat yang telah memberikan semangat kepada penulis.

Yogyakarta, 13 april 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	5
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	5
1. Manfaat bagi Mahasiswa.....	5
2. Manfaat bagi STP AMPTA.....	6
3. Manfaat bagi Perusahaan	6
BAB II KAJIAN TEORI	8

A. Gambaran Umum Hotel	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Karakteristik Hotel	9
3. Jenis hotel.....	9
4. Department Di Hotel.....	12
B. Gambaran Food and Beverage Department.....	14
1. Pengertian Food & Beverage Department.....	14
2. Gambaran Struktur F&B Department.....	16
3. Food And Beverage Product	17
4. Jenis Olahan F&B Product	21
5. Organisasi Kitchen.....	23
C. Hygiene dan Sanitasi.....	24
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	26
A. Deskripsi Lokasi Praktek Kerja Lapangan.....	26
1. Sejarah Lotus Desaru Beach Resort & Spa.....	28
2. Lokasi Hotel Dan Fasilitas Hotel	28
B. Gambaran food and beverage product di Lotus Desaru Beach Resort & Spa.....	38
C. Struktur Organisasi F&B Dept Lotus Desaru Beach Resort & Spa	41
D. Job Description objek PKL	41
E. Jadwal Kerja	42
F. Pelaksanaan Kerja Harian.....	43

G. Teknis Pelaksanaan Hygiene & Sanitasi Di Kitchen Teratai Hotel	
Lotus Desaru Beach Resort & Spa	45
H. Pengaruh Pelaksanaan Standar Hygiene & Sanitasi Di Kitchen	
Teratai Lotus Desaru	52
I. Prosedur Pengolahan Produk Kitchen Di Lotus Desaru	54
J. Pembahasan	55
BAB IV PENUTUP	66
A. Kesimpulan	60
B. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar : 2.1 Struktur Food & Beverage Department ..	16
Gambar : 2.2 Struktur Organisasi Kitchen.....	24
Gambar : 3.1 Lokasi Lotus Desaru Beach Resort & Spa	31
Gambar : 3.2 1 Bedroom Suite Lotus Desaru	34
Gambar : 3.3 2 Bedroom Suite Lotus Desaru	34
Gambar : 3.4 Ruangan Kamar 3 Bedroom Lotus Desaru	34
Gambar : 3.5 Kamar 4 Bedroom Lotus Desaru	36
Gambar : 3.6 Organisasi Food & Beverage Product Lotus Desaru..	47
Gambar : 3.7 Penyediaan Pesanan Ala Carte	50
Gambar : 3.8 Lantai Setelah Dibersihkan	51
Gambar : 3.9 Saluran Air Limbah	52

DAFTAR TABEL

Gambar : 3.1 Jadwal Kerja Np Shift Jam Kerja	48
Gambar : 3.2 Jadwal Kerja Harian	49

DAFTAR LAMPIRAN

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

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan salah satu sektor yang sangat diandalkan dalam pembangunan nasional, karena pariwisata dapat meningkatkan pendapatan nasional dan pendapatan daerah serta devisa negara. Pariwisata berperan juga dalam menciptakan lapangan kerja dan mengurangi pengangguran sekaligus menciptakan kesejahteraan masyarakat, di dalam realitanya, sektor pariwisata dijadikan sebagai alat untuk menormalkan kembali ekonomi Indonesia yang kurang stabil. Untuk mendukung sektor pariwisata, maka diperlukan adanya partisipasi dari masyarakat dan keprofesionalan dari pihak pengelola pariwisata itu sendiri sesuai dengan peraturan dan ketetapan yang berlaku. Di samping itu dengan adanya perhatian yang serius dari pemerintah terhadap kepariwisataan, maka usaha dibidang kepariwisataan di Indonesia diharapkan berkembang dengan baik.

Salah satu usaha yang cukup menunjang dalam industri pariwisata adalah usaha jasa perhotelan. Bidang perhotelan berperan penting dalam kepariwisataan. Tanpa adanya perhotelan, hotel-hotel yang ada di Indonesia maupun di negara asing akan sulit untuk mencari karyawan yang berkompeten dalam bidang perhotelan itu sendiri.

Wisatawaan yang melakukan *traveling*, pasti memerlukan tempat untuk beristirahat dan menghilangkan segala lelah yang telah didapatkan saat perjalanan

sebelum kembali menikmati keindahan tempat wisata yang dipilihnya, sehingga muncul istilah hotel. Hotel menurut peraturan pemerintah Republik Indonesia No. 65 tahun 2001 tanggal 31 september pasal 1 yaitu bangunan yang khusus disediakan bagi orang untuk menginap atau istirahat, dan memperoleh pelayanan atau fasilitas lainnya yang dikelola dan dimiliki oleh pihak yang sama, kecuali untuk toko dan kantor. “Hotel merupakan usaha yang mencari laba secara hasil akhir aktivitas bisnisnya” (Wiyasha,2010:5). Melihat potensi wisata yang ada di Indonesia maupun di negara asing akhirnya banyak hotel yang mulai membangun gedungnya.

Menurut Sulastiyono (2019:19) “Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus”. Dalam usaha tersebut hotel mempunyai bentuk organisasi yang terdiri dari beberapa departemen yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing.

Hotel memiliki beberapa departemen salah satunya ialah *food and beverage departement*. *Food and beverage departement* merupakan departemen yang bertanggung jawab dan mengurus atas pelayanan makanan dan minuman. Yang dikelola secara profesional dan komersial, untuk tamu yang menginap di hotel maupun yang tidak mengigap di hotel.

Dalam meningkatkan kepuasan tamu sebagai jasa pelayanan yang baik seorang *hotelier* perlu menyediakan *product* dan *service* yang baik, salah satunya

hal yang dapat meningkatkan citra hotel adalah makanan yang diolahnya dan pelayanan yang digunakannya. Makanan yang dimasak sesuai prosedur yang baik, *metode* yang benar, dan kebersihan yang terjamin akan menghasilkan makanan yang nikmat. Salah satu manfaatnya adalah tamu akan merasa puas atas apa yang telah didapatkan.

Food and Beverage Product Section bertugas mengolah bahan mentah menjadi hidangan makanan yang mampu memuaskan tamu tersebut. Makanan dan minuman yang dapat dihasilkan *Food and Beverage Product Section* memiliki banyak jenis dan ragam macamnya. Oleh karena itu *Food and Beverage Product Section* dibagi menjadi beberapa *section* yang masing – masing memiliki tugas dan tanggung jawab sendiri sesuai jenis bidang pekerjaannya. Salah satunya adalah *Hot Kitchen* atau *Main Kitchen*. *Hot Kitchen* dan *Main Kitchen* adalah dapur utama tempat *maincourse*, *soup*, *sauce*, dan proses masak-memasak terjadi. Dapur ini biasanya berada di tengah bagian dapur yang lain, agar mempermudah komunikasi dengan bagian-bagian dapur lainnya.

Dalam mengolah berbagai macam *maincourse*, *soup*, dan *sauce* perlu memperhatikan kualitas, kuantitas, serta kecepatan dan ketepatan dalam pengolahan hidangan itu sendiri ketika akan dihidangkan kepada tamu. Untuk menciptakan hal tersebut, semua pegawai terlibat mulai dari *chef de partie*, *cook helper*, *daily worker*, dan *trainee*. Agar meningkatkan kualitas pelayanan dalam menyajikan makanan maka diperlukan adanya pemilihan bahan dasar yang tepat, peralatan yang memadai, proses pembuatan produk sesuai dengan resep serta keterampilan pegawai *main kitchen section* yang handal. Sedangkan untuk

meningkatkan kuantitas produk *hot kitchen*, diperlukan adanya penambahan jumlah bahan baku produksi, menerapkan *hygiene* dan *sanitasi* secara keseluruhan, dan meningkatkan variasi produk agar tercapai tujuan *hygiene* dan *sanitasi*, maka diperlukan sebuah standar tersendiri dalam mewujudkannya.

Permasalahan yang sering terjadi dalam pengolahan makanan di dapur hotel adalah kurang memperhatikan konsep *Hygiene* dan Sanitasi, dari sisi personal maupun dalam konteks pekerjaannya atau secara keseluruhan. Kadang situasi *kitchen* yang sibuk, banyak pekerjaan yang harus dikerjakan, dapat menyebabkan kelalaian terhadap *hygiene* dan sanitasi maupun cara operasional yang baik dan benar, bekerja dengan tidak *efektif* hanya untuk mengejar efisiensi waktu. Permasalahan inilah yang harus diperbaiki dari sekarang dan dimulai dari pribadi masing-masing orang, karena kualitas pelayanan yang akan diberikan kepada tamu adalah mahkota untuk sebuah hotel. Untuk itu perlu memperhatikan dan lebih *efektif* dalam melakukan kegiatan memasak di dalam sebuah *kitchen*, baik dari personal maupun secara pelaksanaan operasionalnya. Dari latar belakang tersebut penulis tertarik melakukan praktek kerja lapangan dan ingin mengetahui pelaksanaan *hygiene* & sanitasi food and beverage product di Hotel Lotus Desaru Beach Resort & Spa.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana teknis penerapan *hygiene* & sanitasi di *main kitchen* hotel lotus desaru ?
2. Bagaimana cara mengatasi pengaruh kelalaian dalam *hygiene* & sanitasi di *main kitchen* hotel lotus desaru ?

3. Bagaimana penyimpanan bahan-bahan dan peralatan di *main kitchen* hotel lotus desaru menurut standar operasional hotel ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Adapun yang menjadi tujuan praktek kerja lapangan ini ialah :

1. Ingin mengetahui teknis penerapan *hygiene &* di *main kitchen* Hotel Lotus Desaru.
2. Ingin mengetahui pengaruh kelalaian dalam *hygiene &* sanitasi di *main kitchen* Hotel Lotus Desaru beserta cara mengatasinya.
3. Ingin mengetahui penyimpanan alat-alat dan bahan yang baik dan benar di *main Kitchen* Hotel Lotus Desaru.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Selain mempunyai tujuan-tujuan, praktek kerja lapangan juga mempunyai manfaat-manfaat bagi mahasiswa, tempat praktek kerja lapangan dan bagi kampus Stp Ampta, antara lain :

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai penyelenggaraan ilmu yang didapat selama perkuliahan di tempat kerja.
 - b. Sebagai kaca perbandingan antara teori yang didapat selama perkuliyahan dengan kenyataan yang ada di tempat kerja.
 - c. Memberikan gambaran yang jelas tentang dunia kerja nyata yang sesungguhnya.
 - d. Untuk mencari pengetahuan, relasi atau *link* pekerjaan setelah selesai melaksanakan kuliah.

- e. Untuk mengetahui proses – proses kerja yang terdapat di perusahaan. Proses kerja yang dimaksud adalah bagaimana hasil produk, tenaga kerja, kedisiplinan, dan keselamatan kerja.
- f. Untuk beradaptasi dalam dunia kerja.
- g. Menambah dan meningkatkan ketrampilan dalam memahami suatu pekerjaan.

2. Bagi Perusahaan

- a. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk membuat perencanaan dan kebijaksanaan yang tepat dimana yang akan datang dalam membantu meringankan tugas yang ada di perusahaan.
- b. Dapat dijadikan bahan pertimbangan atau seleksi untuk mendapatkan tenaga kerja baru yang baik.
- c. Memberikan citra yang baik bagi kampus terhadap perusahaan.
- d. Menciptakan relasi kerja yang baik antara perusahaan dan kampus.

3. Bagi Stp Ampta

- a. Terjalannya kerjasama antara STP AMPTA dengan perusahaan khususnya membuat citra negara semakin baik dalam kebutuhan antar keduanya.
- b. STP AMPTA akan dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman kerja lapangan.
- c. Dapat dikenal di dunia industri apabila mahasiswa melakukan Praktek Kerja Lapangan terampil, berkualitas, dan baik.

- d.** Dapat meningkatkan citra STP AMPTA apabila mahasiswa melakukan Praktek Kerja Lapangan berkualitas dalam pekerjaannya Baik dari segi *knowladge, skil,l* dan *attitu*