LAPORAN TUGAS AKHIR

DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA

Periode : September 2019- Maret 2020

Disusun Oleh

Nama : Rudi Saptama

NIM : 117109296

Jurusan : Perhotelan (D III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

LAPORAN TUGAS AKHIR

DIFOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA

Periode : September 2019- Maret 2020

Diajukan Guna Memenuhi Sebagian Persyarat

Untuk Menyelesaikan Program Diploma III

DiSekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Yogyakarta

Disusun Oleh

Nama : Rudi Saptama

NIM : 117109296

Jurusan : Perhotelan (D III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DIFOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA

Periode : September 2019- Maret 2020

Oleh

Nama	: Rudi Saptama
NIM	: 117109296
Jurusan	: Perhotelan (DIII)

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan	Dosen Pembimbing
(Hermawan Prasetyanto,S.Sos.,SST.,M.M.)	(Mona Erythrea Nur Islami ,SIP, MA)
NIDN.0516057102	NIDN 0516097101

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA

Periode : September 2019- Maret 2020

Disusun Oleh

Nama	: Rudi Saptama
NIM	: 117109296
Jurusan	: Perhotelan (D III)

Telah dipertahankan didepan penguji

dan dinyatakan LULUS
Pada Tanggal:
Penguji

(Mona Erythrea Nur Islami SIP, MA.)
NIDN.0516097101

Mengetahui
Ketua STP AMPTA

(Dr. Pariaman, MM.)
NDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan anugrah-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan sangat baik dan memuaskan. Penulisan laporan tugas akhir ini disusun guna memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan laporan tugas akhir ini penulis banyak menerima masukan, bantuan, dan bimbingan yang bermanfaat dari berbagai pihak oleh sebab itu penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada semua pihak baik yang telah banyak membantu dalam menyelesaikan tugas akhir, antara lain:

1. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.Sos.,SST.,M.M. selaku ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir yang telah menyetujui atas penyusunan laporan tugas akhir, membimbing dan membantu hingga terselesaikannya laporan ini.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwsata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu mengesahkan laporan tugas akhir.
3. Ibu/ bapak Manager Hotel Melia Purosani Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan.

4. Bapak Executive Chef yang telah memberikan kesempatan dan bimbingan kepada penulis dalam hal kedisiplinan, kerapihan dan kegigihan dalam belajar dan bekerja.
5. Bapak Chef de Partie Pastry, Bapak Chef de Partie Banquet, Bapak selaku Chef de Partie Coffee Shop, dan seluruh staff dan karyawan yang telah membimbing penulis dalam hal kebersihan dan tanggung jawab ketika penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan.
6. Seluruh pihak Menejemen, Staff karyawan Hotel Melia Purosani Yogyakarta yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini belum sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun laporan ini supaya dapat lebih bermanfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, 29 Maret 2018

(Rudi Saptama)

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... **i**

HALAMAN PENGESAHAN ..... **ii**

BERITA ACARA ..... **iii**

KATA PENGANTAR ..... **iv**

DAFTAR ISI ..... **vi**

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah **1**

B. Rumusan Masalah **3**

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan **3**

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan **4**

BAB II. KEPUSTAKAAN

A. Pengertian Hotel **5**

B. Klasifikasi Hotel Bintang **7**

C. Depa rtment/Bagian di hotel **10**

D. Pengertian F & B Department **14**

E. Organisasi Pada Kithcen **16**

F. Hygiene dan Sanitasi **18**

BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL **22**

B. Deskripsi Departemen Tempat PKL **28**

C. Job Description Obyek PKL **29**

D. Jadwal Kerja **31**

E. Pelaksanaan Kerja Harian **31**

F. Hygiene dan Sanitasi **34**

BAB IV. PENUTUP

A. Kesimpulan **36**

B. Saran **36**

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha boga lainnya, akhir-akhir ini semakin berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya. Secara umum, produk yang dijual oleh pihak manajemen hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata/*Tangible Product* seperti kamar hotel, restoran, spa, dan berbagai fasilitas hotel lainnya dan produk tidak nyata/*Intangible Product* seperti kenyamanan, layanan, suasana dan lain sebagainya.

Hotel Melia Purosani Yogyakarta dalam menunjang kelancaran usaha jasa, juga menawarkan kedua produk tersebut kepada calon pelanggan dalam pelaksanaanya, Hotel Melia Purosani Yogyakarta memiliki standar tersendiri, yang ditekankan kepada setiap karyawan dalam memberikan layanan kepada pelanggan khususnya aspek *intangible* produk sebagai salah satu jasa yang siap dinikmati, utamanya pada bagian dapur/*kitchen* restoran hotel perihal kesehatan dan kebersihan sanitasi dan*hygiene* dalam pengelolaan makanan.

Sanitasi adalah “suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama pada hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup. Sedang *hygiene* adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. *Hygiene* erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan.

Sanitasi hygiene adalah meliputi perorangan, makanan dan minuman serta lingkungan, dan tujuan diadakannya usaha sanitasi dan hygiene adalah untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lain sebagai akibat dari adanya interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia.

Hotel Melia Purosani Yogyakarta sebagai salah satu industri penyedia jasa, dari aspek layanan makanan dan minuman sudah tentu berupaya semaksimal mungkin untuk menyelenggarakannya sebaik mungkin. Hal ini dibuktikan dengan adanya dukungan fasilitas dapur, tenaga pengolah makanan yang terampil dibidangnya serta peralatan yang sesuai dengan standar industri dalam pengelolaan makanan. Berdasarkan hasil pengamatan, dapat diketahui bahwa pengelolaan makanan di Hotel MELIA PUROSANI YOGYAKARTAdilakukan dengan menerapkan teknik-teknik kulineri yang disesuaikan dengan jenis bahan serta menu yang akan diolah.

Namun demikian, dengan diterapkannya teknik-teknik kulineri ini, belum tentu menjadi jaminan bahwa makanan yang diolah sudah memenuhi syarat kesehatan sanitasi hygiene. Karena itu penulis tertarik melakukan praktek kerja lapangan di Hotel Melia Purosani Yogyakarta untuk memahami lebih jauh tentang Hygiene dan Sanitasi yang ada di *food & beverage product department*.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang di atas maka penulis dapat merumuskan rumusan masalah antara lain :

1. Bagaimana penerapan sanitasi Hygiene dalam penglolaan makanan di *Food& Beverage Product Department*.
2. Apa hambatan dalam menerapkan Hygiene di *Food& Beverage Product Department* dalam mencegah resiko keracunan.

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan penulis maka dari itu penulis memiliki tujuan antara lain :

1. Mengetahui penerapan sanitasi Hygiene dalam pengelolaan makanan di *Food& Beverage Product Department*.
2. Mengetahui hambatan dalam menerapkan Hygiene di *Food& Beverage Product Department* guna mencegah resiko keracunan.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Mahasiswa

   Sebagai tambahan wawasan untuk saya sebagai kegiatan penelitian selanjutnya dan juga sebagai syarat untuk dapat menempuh ujian akhir.

2. Manfaat bagi Akademik

   Sebagai bahan acuan mengajar yang relevan dan bermanfaat bagi pelajar yang menggeluti dunia kepariwisataan khususnya *food and beverage department* yang didalamnya tak lepas dari aspek akomodasi.

3. Manfaat bagi Perusahaan

   Sebagai bahan pertimbangan dalam pemecahan masalah yang dihadapi saat bekerja khususnya *food and beverage departement*.