

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI HOTEL GRAND AMBARRUKMO YOGYAKARTA**  
**FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT**

**Periode 01 September 2019 s/d 02 Maret 2020**



Oleh

Nama : Seto Kuncoro

NIM : 117109300

Jurusan : D-3 Perhotelan

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

**2020**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI HOTEL GRAND AMBARRUKMO YOGYAKARTA**  
**FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT**  
**Periode 01 September 2019 s/d 02 Februari 2020**

**Diajukan Guna Memenuhi Sebagian Persyarat**  
**Untuk Menyelesaikan Program Diploma III**  
**Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA**  
**Yogyakarta**



Oleh

Nama : Seto Kuncoro  
NIM : 117109300  
Jurusan : D-3 Perhotelan

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

**2020**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI HOTEL GRAND AMBARRUKMO YOGYAKARTA**  
**FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT**  
**Periode 01 september 2019 s/d 02 februari 2020**



Oleh

Nama : Seto kuncoro  
NIM : 117109300  
Jurusan : D-3 Perhotelan

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

NIDN. 0516057102

Hamdan Anwari, S.Pd.,M.P.d.BI.

NIDN. 0509118801

**BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR  
DI HOTEL GRAND AMBARRUKMO YOGYAKARTA**

**Periode 01 September 2019 – 02 Maret 2020**



**OLEH :**

**NAMA : SETO KUNCORO  
NIM : 117109300  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : D-3 PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan didepan penguji**

**Pada tanggal**

**Penguji**

**Hamdan Anwari, S.Pd., M.P.d.BI.**

**NIDN. 0509118801**

**Ketua STP AMPTA**

**Drs. Prihatno, M.M.**

**NIDN. 0526125091**

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan Syukur Saya ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan anugrah-Nya, sehingga saya 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 saya banyak menerima masukan, bantuan, dan bimbingan yang bermanfaat dari berbagai pihak oleh sebab itu saya mengucapkan banyak terimakasih kepada semua pihak baik yang telah banyak membantu dalam menyelesaikan tugas akhir, antara lain:

1. Bapak Hamdan Anwari, S.Pd.,M.P.d.BI. selaku Dosen pembimbing yang telah membimbing saya dalam penyusunan laporan tugas akhir, sehingga dapat menyelesaikan laporan ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST.,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.
3. Bapak Drs. Prihatno, M.M Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu mengesahkan laporan tugas akhir.

4. Ibu Retnowati selaku *General Manager* di Hotel Grand Ambarrukmo Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan.
5. Bapak Sarjono selaku *Executive Chef* yang telah memberikan kesempatan dan bimbingan kepada saya dalam hal kedisiplinan, kerapian dan kegigihan dalam belajar dan bekerja.
6. Bapak Sukmawan selaku *Chef de Partie*, Bapak Irawan selaku *Chef*, dan seluruh staff dan karyawan yang telah membimbing saya dalam hal kebersihan dan tanggung jawab ketika saya melakukan Praktik Kerja Lapangan.
7. Seluruh pihak Manajemen, Staff karyawan Hotel Grand Ambarrukmo Yogyakarta yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu. Saya menyadari bahwa penulisan laporan ini belum sempurna, oleh karena itu saya mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun laporan ini supaya dapat lebih bermanfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, 03 Juni 2020

Penulis

Seto Kuncoro

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Praktik Kerja Lapangan .....	3
D. Manfaat Praktik Kerja Lapangan .....	4
<b>BAB II. KEPUSTAKAAN</b>	
A. Pengertian Hotel .....	5
B. Klasifikasi Hotel Bintang .....	7
C. Department/Bagian di hotel.....	11
D. Pengertian F & B Department .....	15
E. Organisasi Pada Kithcen.....	17
F. Hygiene dan Sanitasi .....	19
<b>BAB III. PELAKSANAAN PRAKIEK KERJA</b>	
A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL .....	23
B. Deskripsi Departemen Tempat PKL .....	26
C. Job Description Obyek PKL .....	27

D. Jadwal Kerja .....	29
E. Pelaksanaan Kerja Harian .....	30
F. Analisis Pelaksanaan Kerja .....	33

#### **BAB IV. PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	34
B. Saran .....	34

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

1. Sertifikat PKL/ surat keterangan telah melakukan PKL di Hotel Grand Ambarrukmo Yogyakarta



# 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 management 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 Grand Ambarrukmo dalam menunjang kelancaran usaha jasa, juga menawarkan kedua produk tersebut kepada calon pelanggan dalam pelaksanaannya, Hotel Grand Ambarrukmo 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 Grand Ambarrukmo 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 Grand Ambarrukmo dilakukan 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 saya tertarik melakukan praktik kerja lapangan di Hotel Grand Ambarrukmo untuk memahami lebih jauh tentang *Hygiene* dan Sanitasi yang ada di *food & beverage product department*.

## **B. Rumusan Masalah**

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

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

## **C. Tujuan Praktik Kerja Lapangan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah saya paparkan maka dari itu saya 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 risiko keracunan.

## **D. Manfaat Praktik Kerja Lapangan**

### 1. Manfaat bagi Mahasiswa

Sebagai tambahan wawasan serta bisa menyalurkan *skill* dan *knowledge* di perusahaan tempat kerja praktik, untuk 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 wadah pencarian tenaga kerja yang profesional, dengan adanya praktik kerja lapangan diharapkan perusahaan bisa bekerjasama dengan STP AMPTA dalam perekrutan tenaga kerja.