

LAPORAN TUGAS AKHIR

UPAYA STAFF MAIN KITCHEN DALAM MENINGKATKAN

KUALITAS HYGIENE DAN SANITATION MAKANAN DI FOOD AND

BEVERAGE PRODUCT DI ROYAL AMBARRUKMO

HOTEL YOGYAKARTA



OLEH :

NAMA : CATUR ESTI RAHAYU

NIM : 120109684

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III

KELAS : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

LAPORAN TUGAS AKHIR
UPAYA STAFF MAIN KITCHEN DALAM MENINGKATKAN
KUALITAS HYGIENE DAN SANITATION MAKANAN DI FOOD AND
BEVERAGE PRODUCT DI ROYAL AMBARRUKMO
HOTEL YOGYAKARTA

Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III
Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



OLEH :

NAMA : CATUR ESTI RAHAYU
NIM : 120109684
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III
KELAS : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

UPAYA STAFF MAIN KITCHEN DALAM MENINGKATKAN
KUALITAS HYGIENE DAN SANITATION MAKANAN DI FOOD AND
BEVERAGE PRODUCT DI ROYAL AMBARRUKMO
HOTEL YOGYAKARTA

OLEH :

NAMA : CATUR ESTI RAHAYU
NIM : 120109684
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III
KELAS : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi

(Dra. Heni Sulistlowati, M.M)
NIDN. 0505026202

Dosen Pembimbing

(Arif Dwi Saputra, S.S., M.M)
NIDN. 0525047001

**BERITA ACARA UJIAN
UPAYA STAFF MAIN KITCHEN DALAM MENINGKATKAN
KUALITAS HYGIENE DAN SANITATION MAKANAN DI FOOD AND
BEVERAGE PRODUCT DI ROYAL AMBARRUKMO
HOTEL YOGYAKARTA**



OLEH :

**NAMA : CATUR ESTI RAHAYU
NIM : 120109684
PRODI : D3 PERHOTELAN
JURUSAN : PERHOTELAN A**

Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 17 April 2023

Penguji,

**(Arif Dwi Saputra, S.S.,M.M)
NIDN . 025047001**

Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

**(Drs. Prihatno, M.M)
NIDN. 0526125901**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karna atas rahmat dan berkatnya sehingga saya dapat menyelesaikan laporan praktik kerja industri. Dalam pembuatan laporan ini, banyak pihak yang terlibat di dalamnya. Maka dari itu, ijin saya untuk berterimakasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa, karena senantiasa telah memberikan rahmat kesehatan dalam melaksanakan kegiatan praktik kerja industri.
2. Dra. Heni Susilawati, M.M selaku Ketua Program Studi Perhotelan dan Dosen Pembimbing PKL yang telah banyak meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan saran kepada saya.
3. Bapak Arif Dwi Saputra, S.S.,M.M yang selalu membimbing Tugas Akhir saya dengan sangat bijak dalam memberikan bimbingan dari awal hingga akhir dalam penulis tugas akhir ini.
4. Drs.Prihatno,M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Bapak Herman Curboise selaku *General Manager Royal Ambarrukmo Yogyakarta*.
6. Bapak Didit selaku *Human Resources Manager Royal Ambarrukmo Yogyakarta*.
7. Bapak Dian Mulyana selaku *Food & Beverage Directur Royal Ambarrukmo Yogyakarta*.

8. Chef Eko Pujiono selaku *Executive sous Chef Royal Ambarrukmo Yogyakarta*.
9. Kedua orang tua saya yang telah mendoakan dan memberikan support kepada saya.
10. Bapak/ibu, teman-teman rekan kerja di *Royal Ambarrukmo Yogyakarta*.
11. Seluruh Karyawan atau Staff Royal Ambarrukmo Yogyakarta atas semua ilmu pengetahuan, pembelajaran serta waktunya kepada penulis saat menjalankan masa *On The Job Training*.

Laporan ini berisi tentang kegiatan saya dalam melaksanakan *On The Job Training* di *Royal Ambarrukmo Yogyakarta*. Saya menyusun laporan ini untuk memenuhi tugas yang di berikan kampus untuk melaporkan secara tertulis kegiatan-kegiatan yang ada di *Royal Ambarrukmo Yogyakarta*, terutama dalam bagian *Food & Beverage Product*.

Saya menyadari bahwa laporan ini masih sangat sederhana dan jauh dari kata sempurna, untuk itu kritik dan saran dari semua pihak yang bersifat membangun akan selalu diterima untuk laporan ini. Saya mohon maaf apabila ada kesalahan dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini Demikian laporan yang dapat penulis tulis, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Terimakasih.

Yogyakarta, Maret 2023

Catur Esti Rahayu

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penulisan.....	2
D. Manfaat Penulis	3
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel.....	4
1. Pengertian Hotel.....	4
2. Karakteristik Hotel.....	5
3. Pengolahan Hotel	5
4. Sistem Pengolahan Hotel	14
B. Food and Beverage Product Department	17
1. Pengertian Food and Beverage Product Department	17
2. Tugas dan Tanggung Jawab Setiap Jabatan Food & Beverage Product	19
3. Hubungan Kitchen dan Departement Lain	22
4. Standar Operasional Prosedur.....	23
BAB III BAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	
A. Gambaran Umum.....	27
1. Sejarah Hotel.....	27
2. Visi dan Misi Hotel Royal Ambarrukmo.....	29
3. Fasilitas Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	30

4. Identitas Royal Ambarrukmo.....	39
5. Tujuan Royal Ambarrukmo	39
B. Kitchen Department	40
C. Jadwal Kerja / Shift.....	46
D. Pelaksanaan Kerja Harian.....	46
BAB IV ANALISA DATA	
A. Upaya Staff Main Kitchen Dalam Meningkatkan Kualitas Hygiene Dan Sanitation Makanan di hotel Royal Ambarukmo	49
B. Hal-yang mempengaruhi menurunnya kualitas hygiene dan sanitation pada makanan di hotel Royal Ambarukmo.	50
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	53
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	27
Gambar 3.2 Room Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	31
Gambar 3.3 Meeting Room Royal Ambarrukmo Yogyakarta	31
Gambar 3.4 ballroom Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	32
Gambar 3.5 Restaurant Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	32
Gambar 3.6 lobby Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	33
Gambar 3.7 coffe shop Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	33
Gambar 3.8 Executive Lounge Hotel Royal Ambarrukmo.....	34
Gambar 3.9 Nurkadayatyan Spa Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	34
Gambar 3.10 Swimming Pool Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	35
Gambar 3.11 Business center Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	35
Gambar 3.12 Fitness Center and Sauna Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	36
Gambar 3.13 Kids Club & Playground Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	36
Gambar 3.14 Kids Swimming Pool Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	37
Gambar 3.15 Royal Garden Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	37
Gambar 3.16 Pendopo Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	38
Gambar 3.17 Museum Ambarukmo Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	38

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 SURAT PENGANTAR PKL

LAMPIRAN 2 SERTIFIKAT ON JOB TRAINING

LAMPIRAN 3 LEMBAR BIMBINGAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel adalah suatu layanan akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk jasa penginapan, makan dan minum serta jasa penunjang lainnya yang di peruntukan untuk umum dan di kelola secara komersial. Keberhasilan suatu hotel untuk memiliki banyak pelanggan atau tamu bukan hanya dari pihak dalam maupun kegiatan di dalam hotel, perlu ada kegiatan penunjang lain dalam meraup banyak tamu contohnya promosi dengan menggunakan fasilitas seperti baliho, iklan, koran, televisi dan yang canggih adalah internet dan hotel juga menyediakan makanan dan minuman.

Hotel juga menyediakan makanan dan minuman serta jasa lainnya. Dalam hotel, *Departement* yang bertanggung jawab atas penyediaan makanan dan minuman adalah *F&B Departement* yang dapat dikategorikan menjadi seksi bidang produksi (*F&B product*) dan seksi bidang pelayanan (*F&B Service*). Makanan dan minuman yang dihasilkan.

Setiap hotel juga menyediakan berbagai macam masakan nusantara atau tradisional food, karena itu semua disiapkan agar para tamu bisa mencoba/ mencicipi ciri khas makanan daerah tersebut, bukan hanya mencicipi tetapi memberikan kesan tersendiri untuk hotel tersebut, apa

lagi para tamu yang datang dari berbagai daerah tentunya mereka akan ingin mencicipi dan mengetahui apa saja dan bagaimana rasa makanan dari daerah yang didatanginya, karena setiap daerah memiliki ciri khas tersendiri dalam setiap rasa makanannya.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik mengambil judul “Upaya staff main kitchen dalam meningkatkan kualitas *hygiene* dan *sanitation* makanan *food and beverage Product* di Royal Ambarrukmo”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang menjadi fokus penelitian adalah:

1. Bagaimana Upaya Staff Main Kitchen Dalam Meningkatkan Kualitas Hygiene Dan Sanitation Makanan di hotel Royal Ambarrukmo .?
2. Apa saja yang yang mempengaruhi menurunnya kualitas hygiene dan sanitation pada makanan di hotel Royal Ambarrukmo ?

C. Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan penulisan ini bertujuan untuk Mengetahui :

1. Bagaimana Upaya Staff Main Kitchen Dalam Meningkatkan Kualitas Hygiene Dan Sanitation Makanan di hotel Royal Ambarrukmo.
2. Untuk mengetahui Apa saja yang yang mempengaruhi menurunnya kualitas hygiene dan sanitation pada makanan di hotel Royal Ambarrukmo.

D. Manfaat penulisan

1. Manfaat Bagi Mahasiswa
 - a. Mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan *hurlt skill* dan *sof kill* yang terkini di industri.
 - b. Mempunyai kemampuan yang berimbang antara sistem pendidikan akademis dan industri . Mempunyai kemampuan terkini yang dibutuhkan industri.
2. Manfaat Bagi Lembaga
 - a. Dengan pelaksanaan PKL, perguruan tinggi mempunyai kemitraandengan industri.
 - b. Perguruan tinggi mempunyai kemitraan dengan industri dalam merumuskan kurikulum yang terkini dan diinginkan oleh industri.
 - c. Pendidikan yang terarah menuju SDM, yang relevan bagi industri secara *hard skill* dan *soft skill*.
3. Manfaat Perusahaan
 - a. Dengan adanya PKL diharapkan dunia industri secara nvata. Dan relevan rnelakukan kemitraan dengan perguruan tinggi.
 - b. Diharapkan dengan PKL dunia industri mempunyai kesempatan untuk memenuhi kebutuhan SDM yang potensial dan kornpeten dalam bidangnya sesuai kebutuhannya.
 - c. Dunia industri mendapatkan manfaat dari mahasiswa selama PKL berlangsung.