

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN HYGINE SANITASI DI PASTRY SACTION HOTEL
ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA



DISUSUN OLEH :

NAMA : CHATARINA ETA CHINTIA
NIM :119109655
PRODI : DIPLOMA III
JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2023

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN HYGINE SANITASI DI PASTRY SACTION HOTEL
ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

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



DISUSUN OLEH :

NAMA : CHATARINA ETA CHINTIA
NIM : 119109655
PRODI : DIPLOMA III
JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

PENERAPAN HYGINE SANITASI DI PASTRY SACTION HOTEL

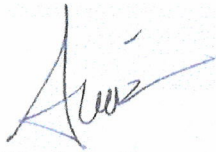
ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

DISUSUN OLEH :

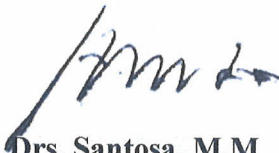
NAMA : CHATARINA ETA CHINTIA
NIM : 119109655
PRODI : DIPLOMA III
JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi Perhotelan


Dra. Heni Susilowati, M.M
NIDN. 0505026202

Dosen Pembimbing


Drs. Santosa, M.M
NIDN. 0519045901

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN HYGINE SANITASI DI PASTRY SACTION HOTEL
ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA



DISUSUN OLEH :

NAMA : CHATARINA ETA CHINTIA
NIM : 119109655
PRODI : DIPLOMA III
JURUSAN : PERHOTELAN

Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal.....

Penguji

Drs. Santosa, M.M
NIDN . 0519045901

Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

HALAMAN PERSEMBAHAN

Tugas Akhir ini saya persembahkan kepada diri dan kedua orang tua saya
Terima kasih

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Tuhan YME atas berkah, rahmat dan hidayah-Nya yang senantiasa dilimpahkan kepada penulis, sehingga bisa menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Penerapan *Hygine Sanitasi* Di *Pastry Saction* Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta” sebagai syarat untuk menyelesaikan Program Diploma Tiga (D3) Jurusan Perhotelan di Sekolah Tinggi Ampta Yogyakarta. Dengan segala upaya, skripsi ini dapat terwujud dengan baik berkat dukungan dari berbagai pihak, teristimewa pembimbing. Oleh karena itu, pada kesempatan ini disampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dosen Pembimbing , Yang Terhormat Bapak Drs. Santosa, M.M. yang telah sabar serta tegas dalam membimbing dan memberikan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Ketua Program Studi Perhotelan, Yang Terhormat Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M
3. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Bapak Eko Heriyanto selaku Kepala Pastry Hotel Royal Ambarrukmo dan seluruh staff pastry yang sudah membimbing selama proses PKL berlangsung.

Peneliti menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini masih membutuhkan masukan, oleh karena itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat

peneliti harapkan demi kelengkapan skripsi ini. Peneliti berharap semoga hasil karya ilmiah ini dapat bermanfaat bagi yang membutuhkan khususnya dan bagi semua pihak pada umumnya. Peneliti berharap skripsi ini mampu menjadi salah satu bahan referensi untuk acuan pembuatan skripsi selanjutnya agar menjadi lebih baik.

Yogyakarta, Juni 2023

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel.....	5
B. Food And Beverage Product.....	16
C. Gambaran Umum Food And Beverage Department.....	19
D. Pastry.....	19
BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	
A. Gambaran Umum Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	23
B. Gambaran Umum Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta.....	27
C. Struktur Organisasi Hotel.....	33
D. Pastry Kitchen Royal Ambarrukmo.....	40

BAB VI ANALISIS DATA

- A. Penerapan Hygine Sanitasi di Pastry Saction Hotel Royal Abarrukmo ..43
- B. Proses Produksi Cake Secara Hygine48

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

- A. Kesimpulan56
- B. Saran57

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan industri kuliner saat ini berkembang pesat, salah satunya adalah bisnis hotel. Hotel merupakan tempat menginap yang terdiri atas beberapa atau banyak kamar yang disewakan kepada masyarakat umum untuk waktu- waktu tertentu serta menyediakan makanan dan minuman untuk para tamunya, (Hurdawaty dan Parantika, 2018:7).

Untuk mewujudkan makanan dan minuman yang aman, perlu diperhatikan upaya hygiene sanitasi. Kebersihan hotel yang baik merupakan salah satu faktor dalam memastikan akses ke makanan yang aman. Sanitasi menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak, perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup (Huda, 2016). Menurut Organisasi kesehatan dunia (WHO), hygiene merujuk pada kondisi dan praktik yang membantu memelihara kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit.

Praktik hygiene sanitasi makanan mencakup penjamah makanan, area penyimpanan makanan, peralatan pengolahan makanan dan penyajian makanan. Pengelolaan hygiene sanitasi makanan yang sehat menjadi

prinsip dasar penyelenggaraan institusi. Makanan yang belum diolah dengan baik oleh penjamah makanan akan menimbulkan dampak buruk seperti penyakit dan keracunan oleh bahan kimia, mikroba tumbuhan atau hewan serta dapat menyebabkan alergi.

Hotel royal ambarrukmo dibangun di tengah kota yang memiliki tema klasik yang dapat dilihat dari bangunan yang berupa Gedung hotelnya. Bangunan hotel ini terdiri dari sembilan lantai. Di bagian sebelah bangunan terdapat mall ambarrukmo plaza.

Hotel ini adalah salah satu hotel yang melakukan penerapan hygiene sanitasi. hotel ini memiliki beberapa area terutama pastry section yang bertugas untuk mengolah produk *pastry and bakery* yang siap untuk dihidangkan, tidak hanya masalah rasa namun juga kesehatan dan kebersihan.

Pada saat melakukan observasi awal terkait hygiene dan sanitasi, terdapat masalah dalam penerapan hygiene sanitasi seperti adanya training laki-laki yang memiliki kuku panjang, training perempuan yang rambutnya tidak rapih lalu kurangnya kesadaran untuk membersihkan area kerja setelah selesai digunakan.

Menurut latar belakang diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Penerapan *Hygiene Sanitasi* di *Pastry Section* Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan diatas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan *hygine sanitasi* di *pastry section* hotel royal ambarrukmo Yogyakarta ?
2. Bagaimana cara penerapan *hygine sanitasi* dalam pengolahan *cake* di *pastry section* hotel royal ambarrukmo Yogyakarta ?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui bagaimana penerapan *hygine sanitasi* di *pastry section* hotel royal ambarrukmo Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui bagaimana cara penerapan *hygine sanitasi* dalam pengolahan *cake* di *pastry section* hotel royal ambarrukmo Yogyakarta ?

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Mahasiswa
 - a. Dengan mengikuti prsktek kerja lapangan mahasiswa dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan.
 - b. Mampu menggunakan kemampuan kerjanya untukj mendapatkan lapangan pekerjaan setelah menyelesaikan pendidikannya.
2. Manfaat Bagi Akademik
 - a. Dapat menjalani hubungan yang menguntungkan dari kedua belah pihak hotel maupun kampus.

b. Menumbuhkan Kerjasama antara kampus dan hotel.

3. Manfaat Bagi Hotel

a. Dengan adanya pelaksanaan praktek kerja lapangan diharapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan pihak kampus.

b. Dengan adanya pelaksanaan praktek kerja lapangan, maka pihak hotel akan terbantu dengan adanya tambahan tenaga kerja.