

**PERANAN *COOK HELPER* DALAM MENYIAPKAN
HIDANGAN BREAKFAST
DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA**



DISUSUN OLEH:

NAMA : DEVAREL IZAR SAPUTRA
NIM : 120109722
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2023**

**PERANAN *COOK HELPER* DALAM MENYIAPKAN
HIDANGAN *BREAKFAST*
DI EASRPC HOTEL YOGYAKARTA**

**Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III
Di Sekolah Tinggi AMPTA Yogyakarta**



OLEH :

**NAMA : DEVAREL IZAR SAPUTRA
NIM : 120109722
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2023**

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
PERANAN *COOK HELPER* DALAM MENYIAPKAN HIDANGAN
BREAKFAST
DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

OLEH:

NAMA : DEVAREL IZAR SAPUTRA
NIM : 120109722
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi Perhotelan

(Dra, Heni Susilowati, MM.)

NIDN. 0505026202

Dosen Pembimbing

(Yudi Setiaji, SH., MM.)

NIDN. 0508066401

HALAMAN BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PERANAN *COOK HELPER* DALAM MENYIAPKAN HIDANGAN
BREAKFAST
DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA



OLEH:

NAMA : DEVAREL IZAR SAPUTRA
NIM : 120109722
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III

Telah dipertahankan di depan penguji dan

Dinyatakan LULUS

Pada tanggal 21 Juni 2023

Penguji,

(Yudi Setiaji, SH., MM.)

NIDN. 0508066401

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA



(Drs. Prihatno, MM.)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim.

Segala puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik tepat waktu. Sholawat dan salam penulis sampaikan kepada Nabi besar kita Muhammad SAW yang telah menyampaikan pedoman hidup yakni Al-Qur'an dan Sunnah yakni Al-Hadits untuk keselamatan seluruh umat di dunia.

Laporan tugas akhir ini ditulis berdasarkan praktek kerja lapangan yang telah ditempuh oleh penulis selama 6 (enam) bulan pada 08 Agustus 2022 sampai dengan 08 Februari 2023 di Eastparc Hotel Yogyakarta. Tujuan penulis menyusun laporan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Jurusan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA YOGYAKARTA.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar – besarnya kepada semua pihak yang telah banyak membantu penulis di dalam penyusunan laporan tugas akhir ini, di antaranya:

1. Bapak Drs. Prihatno, MM. selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta
2. Ibu Dra, Heni Susilowati, MM. selaku Ketua Jurusan Program Studi Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.SC. selaku Dosen pembimbing lapangan dan Dosen pembimbing akademik.
4. Bapak Yudi Setiaji, SH., MM. selaku Dosen pembimbing laporan tugas akhir yang telah meluangkan waktunya dalam membimbing penulis.
5. Ibu Angela Ariani, SH., MM. Selaku *Training Coordinator* STP AMPTA Yogyakarta
6. Bapak Wahyudi Eko Sutopo selaku *General Manager* di Eastparc Hotel Yogyakarta, Bapak Agus Boston selaku *Executive Chef* di Eastparc Hotel Yogyakarta, Bapak Fauzan selaku *Sous Chef* di Eastparc Hotel Yogyakarta.
7. Orang tua dan keluarga yang telah memberi bantuan dan mendukung saya baik materi maupun doa.

Penulis menyadari dalam penulisan laporan tugas akhir ini tidak terlepas dari kesalahan, karena keterbatasan pengetahuan penulis. Oleh karenanya segala kritik dan masukan akan penulis terima dengan senang hati demi kesempurnaan laporan tugas akhir ini. Semoga laporan tugas akhir ini memberikan informasi bagi masyarakat dan bermanfaat untuk pengembangan wawasan dan peningkatan bagi kita semua.

Yogyakarta, Juni 2023

Devarel Izar Saputra

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penulisan.....	5
D. Manfaat Penulisan.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Gambaran Umum Hotel	6
B. Jenis Hotel.....	7
C. Karakteristik Hotel.....	9
D. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	10
E. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	11
F. Hubungan <i>Food and Beverage Product</i> dengan Departemen lain.....	12
G. Tugas dan tanggung jawab <i>Food and Beverage Product</i>	16
H. Teori Operasional Kitchen	18
I. Jenis Hidangan (<i>Meal</i>)	20
BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	25
A. Sejarah Eastparc Hotel Yogyakarta	25
B. Fasilitas Eastparc Hotel Yogyakarta	26
C. Struktur Organisasi Eastparc Hotel Yogyakarta	35
D. <i>Food and Beverage Department</i> Eastparc Hotel Yogyakarta.....	36
BAB IV ANALISIS DATA	45

BAB V PENUTUP.....	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Diagram Batang.....	1
Gambar 2. 1 Stuktur Organisasi Food and Beverage Product	12
Gambar 3. 1 Eastparc Hotel Yogyakarta.....	25
Gambar 3. 2 Deluxe Twin Room Eastparc Hotel Yogyakarta.....	27
Gambar 3. 3 Premier King Room Eastparc Hotel Yogyakarta	27
Gambar 3. 4 Premier Twin Room Eastparc Hotel Yogyakarta.....	28
Gambar 3. 5 Junior Suite Eastparc Hotel Yogyakarta	28
Gambar 3. 6 Executive Suite Eastparc Hotel Yogyakarta	29
Gambar 3. 7 Presidential Suite Eastparc Hotel Yogyakarta	29
Gambar 3. 8 Verandah Restoran Eastparc Hotel Yogyakarta.....	30
Gambar 3. 9 Verandah Alfresco Eastparc Hotel Yogyakarta	31
Gambar 3. 10 Auditorium Eastparc Hotel Yogyakarta.....	33
Gambar 3. 11 Board Room Eastparc Hotel Yogyakarta	33
Gambar 3. 12 Seminar Room Eastparc Hotel Yogyakarta	33
Gambar 3. 13 Conference Room Eastparc Hotel Yogyakarta	34
Gambar 3. 14 The Grand Ballroom Eastparc Hotel Yogyakarta	34
Gambar 3. 15 The Garden Room Eastparc Hotel Yogyakarta.....	34
Gambar 3. 16 Struktur Organisasi Eastparc Hotel Yogyakarta	35
Gambar 3. 17 Hot kitchen section Eastparc Hotel Yogyakarta	36
Gambar 3. 18 Pastry section Eastparc Hotel Yogyakarta	37
Gambar 3. 19 Gardemanger section Eastparc Hotel Yogyakarta	37
Gambar 3. 20 Butcher section Eastparc Hotel Yogyakarta.....	38
Gambar 3. 21 Sturktur Organisasi Kitchen.....	38
Gambar 3. 22 Jadwal Bulan Agustus	41
Gambar 3. 23 Jadwal Bulan September	41
Gambar 3. 24 Jadwal Bulan Oktober	42
Gambar 3. 25 Jadwal Bulan November	42
Gambar 3. 26 Jadwal Bulan Desember	43

Gambar 3. 27 Jadwal Bulan Januari.....	43
Gambar 3. 28 Jadwal Bulan Februari.....	44

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Sertifikat Praktek Kerja Lapangan
- Lampiran 2 : Lembar Penilaian Praktek Kerja Lapangan
- Lampiran 3 : Dokumen Penulis
- Lampiran 4 : Surat Keterangan Bebas On The Job Training
- Lampiran 5 : Lembar Bimbingan

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata adalah salah satu industri yang memiliki peran penting dalam pendapatan negara. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif mencatat, pendapatan devisa sektor pariwisata Indonesia mencapai US\$4,26 miliar pada 2022. Nilai tersebut telah melonjak hingga 769,39% dibandingkan pada tahun sebelumnya yang hanya sebesar US\$0,49 miliar.



Gambar 1. 1 Diagram Batang

Sumber: Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif

Pada dasarnya pariwisata identik dengan pelayanan. Pelayanan merupakan tulang punggung dari sektor industri perhotelan. Industri perhotelan memiliki 4 (empat) kategori yaitu penginapan (*Lodging*), penyedia makanan dan minum (*Food and Beverage*), jasa transportasi (*Travel and Tourism*), dan rekreasi yang di kelola secara komersial. Wisatawan akan membutuhkan industri perhotelan untuk menunjang perjalanan wisata atau kegiatan wisata.

Perhotelan adalah industri yang terkait dengan penyediaan pelayanan akomodasi, makanan, dan minuman kepada tamu yang menginap dalam jangka waktu tertentu. Sebagai bagian dari industri pariwisata, perhotelan memiliki

peran penting dalam menyediakan tempat tinggal sementara bagi wisatawan, pebisnis, dan orang-orang yang bepergian.

Industri perhotelan juga memiliki dampak ekonomi yang signifikan. Hotel-hotel menyediakan lapangan kerja bagi ribuan orang di seluruh dunia, baik dalam bidang akomodasi, makanan dan minuman, kebersihan, keamanan, pemasaran, dan manajemen. Selain itu, hotel-hotel juga menjadi sumber pendapatan bagi pemerintah setempat melalui pajak dan retribusi pariwisata.

Perhotelan merupakan industri yang sangat kompetitif, dan hotel-hotel berusaha untuk memberikan pengalaman yang menyenangkan dan memuaskan bagi para tamu mereka. Fokus utama dalam perhotelan adalah memberikan pelayanan berkualitas tinggi, menciptakan lingkungan yang nyaman dan aman, serta menawarkan fasilitas dan layanan sesuai dengan kebutuhan tamu.

Di hotel, terdapat berbagai departemen yang bekerja secara bersama-sama untuk menjalankan operasional harian dan memberikan pelayanan kepada tamu. Untuk itu hotel perlu didukung oleh beberapa departemen antara lain: *Front Office Department*, *Housekeeping Department*, *Food and Beverage Department*, *Sales and Marketing Department*, *Accounting Department*, *Engineering Department*, *Human Resources Department*, *Security Department* dan beberapa fungsi lain tergantung pada ukuran dan jenis hotelnya.

Food and Beverage Department mempunyai peran penting dalam meningkatkan usaha perhotelan. Karena mengingat departemen ini merupakan penghasil keuntungan terbesar kedua dalam hotel setelah pemasukan dari kamar. Departemen *Food and Beverage* sendiri terbagi menjadi 2 (dua), yaitu: *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. Departemen *Food and Beverage Product* adalah departemen yang mempunyai peranan penting dalam industri pariwisata, karena departemen ini berkaitan dengan segala hal yang terkait dengan produk makanan dan minuman dalam industri perhotelan, restoran, kafe, dan sektor-sektor lain yang terkait dengan penyediaan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minuman tamu atau pengunjung hotel. Dengan menyediakan makanan dan minuman. Departemen *food and beverage product* harus mengedepankan

kualitas makanan dan minuman dan tentu saja dengan penanganan secara profesional. Sekarang ini tidak jarang tamu hotel yang datang secara khusus hanya untuk menikmati fasilitas restoran yang ada di dalam hotel. Restoran yang terletak di hotel sering kali menawarkan makanan dan minuman yang lezat, suasana yang nyaman, serta layanan yang baik, sehingga menarik minat tamu yang bukan tamu menginap.

Setiap hotel memiliki *kitchen section*, didalam *kitchen section* atau bagian-bagian dapur di sebuah hotel dibagi menjadi beberapa posisi. Berikut bagian-bagian *kitchen* yang ada di hotel: *Main kitchen, Pastry Kitchen, Garde Manger, Butcher, Pantry, Restaurant Kitchen, Room Service Kitchen, Banquet Kitchen, Dishwasher* dan lain-lain tergantung pada jenis, ukuran dan skala operasi dapur di hotel tersebut. *Main Kitchen* merupakan bagian hotel yang sangat menunjang dalam menyediakan makanan di hotel, baik dalam menyediakan *A'la carte* atau *Buffet*.

Food and Beverage Product mempunyai struktur organisasi diantaranya: *F & B Director, Executive Chef, Sous Chef, Chef de Partie, Demi Chef, Commis, Assistant Cook, Cook Helper, Steward* dan masih banyak lagi tergantung pada ukuran dan kebutuhan dapur hotel tersebut. Semua bagian ini bekerja sama untuk menghasilkan makanan yang lezat dan berkualitas tinggi kepada tamu hotel. *Cook helper* adalah seseorang yang akan membantu para *chef* di dapur untuk berbagai aktivitasnya. Seorang *cook helper* harus memahami bagaimana kecepatan masak para *chef*, peralatan apa saja yang harus disiapkan, bahan makanan apa saja yang harus diambil, dan membantu berbagai tahap persiapan dan penyajian makanan. Dalam proses penanganan *breakfast* yang dilakukan oleh *banquet kitchen*, peran penting seorang *cook helper* dalam membantu *chef* menyiapkan hidangan *breakfast* untuk para tamu tidak hanya membantu mempercepat proses persiapan makanan, tetapi juga memastikan kebersihan dan kualitas makanan yang disajikan.

Breakfast di hotel termasuk salah satu *service* yang disediakan untuk tamu-tamu yang menginap, serta bagi tamu yang tidak menginap atau sekedar datang untuk menikmati *breakfast* di hotel. Setiap hotel pasti memiliki hidangan

khasnya tersendiri sebagai ciri hotel tersebut. Di Eastparc Hotel Yogyakarta menu *breakfast* disajikan dengan cara *buffet* dan dilengkapi dengan beberapa *stall*. Seperti: Pasta, *Western* dan *Traditional*. Waktu *breakfast* di Eastparc Hotel Yogyakarta dilaksanakan pukul 06:00 WIB – 10:00 (*weekdays*) dan pukul 06:00 – 10.30 WIB (*weekend*).

Dalam proses *breakfast* para *cook helper* diberikan tanggung jawab langsung oleh *chef* mulai dari menyiapkan hidangan makanan hingga penutupan *breakfast*. *Cook helper* dituntut memiliki pengetahuan dan keterampilan kompetensi yang menunjang pekerjaan selama di dapur. Selain itu juga *cook helper* dituntut untuk selalu tanggap dan cepat terhadap apa yang dikerjakannya. Hal ini dikarenakan pada saat proses pengelolaan harus disiplin terhadap waktu yang telah ditentukan. *Cook helper* juga harus saling bekerja sama dengan *chef* dalam mengelola masakan, sehingga tidak menimbulkan miskomunikasi antara *chef* dengan *cook helper*.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan selama Praktek Kerja Lapangan mulai dari 08 Agustus 2022 sampai dengan 08 Februari 2023 di Eastparc Hotel Yogyakarta yang merupakan salah satu hotel bintang 5 (lima) di wilayah Kota Yogyakarta, penulis bermaksud membuat Laporan Tugas Akhir dengan judul “PERANAN *COOK HELPER* DALAM MENYIAPKAN HIDANGAN *BREAKFAST* DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA”.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana peranan *cook helper* dalam menyiapkan hidangan *breakfast* di Eastaprc Hotel Yogyakarta.
2. Bagaimana proses *cook helper* dalam menyiapkan hidangan *breakfast* di Eastparc Hotel Yogyakarta.
3. Bagaimana kendala yang ada pada saat *cook helper* sedang menyiapkan hidangan *breakfast* di Eastparc Hotel Yogyakarta.

C. Tujuan Penulisan

1. Mengetahui peranan *cook helper* dalam menyiapkan hidangan *breakfast* di Eastparc Hotel Yogyakarta.
2. Mengetahui proses *cook helper* dalam menyiapkan hidangan *breakfast* di Eastparc Hotel Yogyakarta.
3. Mengetahui kendala yang ada pada saat *cook helper* sedang menyiapkan hidangan *breakfast* di Eastparc Hotel Yogyakarta.

D. Manfaat Penulisan

1. Manfaat Teoritis

Menambah referensi, wawasan dan pengetahuan ilmu perhotelan secara empiris khususnya seputar *Food and Beverage Department*.

2. Manfaat Praktis

a. Manfaat Bagi Mahasiswa

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

b. 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.

c. Manfaat Bagi Perusahaan

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