

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN SOP AGAR KUALITAS PRODUK MAKANAN
BISA LEBIH MAKSIMAL HASILNYA
DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA



DISUSUN OLEH :

NAMA : DHANTISA SIWI PUSPITA

NIM : 120109687

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN SOP AGAR KUALITAS PRODUK MAKANAN BISA
LEBIH MAKSIMAL HASILNYA
DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA



DISUSUN OLEH :

NAMA : DHANTISA SIWI PUSPITA

NIM : 120109687

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN SOP AGAR KUALITAS PRODUK MAKANAN BISA
LEBIH MAKSIMAL HASILNYA
DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA**

OLEH :

NAMA : DHANTISA SIWI PUSPITA

NIM : 120109687

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi Perhotelan

Dra. Heni Susilawati, M.M
NIDN. 0505026202

Dosen Pembimbing

Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

BERITA ACARA UJIAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN SOP AGAR KUALITAS PRODUK MAKANAN BISA
LEBIH MAKSIMAL HASILNYA
DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA**

OLEH :

NAMA : DHANTISA SIWI PUSPITA

NIM : 120109687

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III

Telah dipertahankan didepan penguji dan dinyatakan LULUS

Pada hari Senin, 3 Juli 2023

Penguji

(Drs, Prihatno, M.M)

NIDN. 0526125901

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah SWT, atas berkat rahmat dan karunia-Nya Praktek Kerja Lapangan di *kitchen* Eastparc Hotel Yogyakarta dapat diselesaikan.dengan baik. Penyusunan Laporan Tugas Akhir ini merupakan syarat dalam menyelesaikan program Diploma III di STP Ampta Yogyakarta.

Dalam proses penyusunan Laporan Tugas Akhir ini tidak sedikit halangan yang ditemui. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Drs. Prihatno,M.M selaku ketua STP Ampta Yogyakarta dan pembimbing Laporan Tugas Akhir yang telah meluangkan waktu selama proses penyusunan Laporan Tugas Akhir.
2. Ibu Dra. Heni Susilawati,M.M selaku ketua jurusan perhotelan yang selalu bijaksana memberikan bimbingan serta waktunya selama proses penyusunan Tugas Akhir.
3. Staf dosen STP AMPTA Yogyakarta yang telah membekali penulis dengan berbagai ilmu selama mengikuti perkuliahan sampai akhir penulisan Laporan Tugas Akhir.

Penulis menyadari jika Laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Besar harapan penulis untuk mendapat kritik dan saran yang membangun dari para pembaca. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan semua pihak.

Yogyakarta, 23 Februari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penulisan Laporan Tugas Akhir	3
D. Manfaat Penulisan Laporan Tugas Akhir	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Landasan Teori.....	5
1. Hotel	5
2. Food and Beverage Department.....	10
3. Menu	14
BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	16
A. Gambaran Umum Eastparc Hotel Yogyakarta.....	16

1.	Sejarah	16
2.	Fasilitas	17
3.	Struktur Organisasi Eastparc Tbk	31
4.	Tugas Pokok Jabatan	31
B.	Gambaran Umum Food And Beverage Product Eastparc Hotel Yogyakarta	43
C.	Jadwal Kerja.....	45
BAB IV ANALISIS DATA.....		46
A.	Hasil Observasi dan Pembahasan.....	46
1.	Penerapan SOP di Kitchen Eastparc Hotel Yogyakarta	46
2.	Kendala Yang Mungkin Terjadi Jika Staff Lalai Menerapkan SOP Dengan Benar	54
BAB V PENUTUP.....		56
A.	Kesimpulan	56
B.	Saran.....	56

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Food & Beverage merupakan salah satu *department* di hotel yang memiliki peranan penting, karena merupakan salah satu sumber pendapatan hotel yang cukup besar. Para pegawai yang dipekerjakan di *department* ini juga harus memiliki wawasan yang luas tentang dunia *Food & Beverage*. Oleh karena itu, banyak hotel-hotel di Indonesia yang memiliki kriteria atau pertimbangan tertentu untuk menerima pegawai baru yang akan dipekerjakan, tak terkecuali hotel-hotel di Yogyakarta.

Yogyakarta sendiri merupakan salah satu kota yang menjadi destinasi wisata bagi para wisatawan, baik dari dalam maupun luar negeri. Tentu saja hal tersebut menjadi keuntungan tersendiri bagi hotel-hotel di Yogyakarta, karena semakin banyak wisatawan datang ke Yogyakarta semakin banyak juga wisatawan yang menginap di hotel. Dari banyaknya wisatawan yang datang membuat hotel-hotel berlomba-lomba dalam memberikan pelayanan maksimal bagi tamu hotel, khususnya dalam hal makanan dan minuman.

Menurut Ruffino dan Bartono (2006;2) dapur atau *kitchen* di suatu hotel adalah sentra produksi makanan yang bertanggung jawab mengolah makanan bagi tamu hotel atau penyediaan makanan matang bagi masyarakat luar baik lewat restoran yang ada di dalam hotel ataupun kegiatan lain seperti *catering* ke luar hotel dengan makanan yang dibuat hotel.

Menurut A.Rachman Arif (2002;111) dapur mempunyai pengertian suatu tempat atau ruangan yang memproduksi makanan dan memasak bahan-bahan makanan untuk keperluan tamu hotel serta karyawan hotel keseluruhnya.

Menurut Damartjati (2006;55) kitchen section merupakan bagian daripada hotel yang mengurus penyediaan dan penjualan makanandan minuman dalam suatu hotel. Selain penyewaan kamar bagi suatu hotel makanan dan minuman itulah yang merupakan sumber penghasilan tertentu. *Kitchen section* merupakan seksi yang bertugas secara khusus menangani makanan minuman, mulai dari penyimpanan bahan, pengolahan, hingga sampai pada proses penyajian.

Pada saat semakin naiknya harga pasar maka akan mempengaruhi harga penjualan suatu produk dan penurunan kualitas makanan. Hal ini dikarenakan oleh waktu serta cara penyimpanan bahan makanan yang tidak sesuai atau kesalahan staf yang belum bisa membedakan kelayakan bahan yang digunakan sehingga bahan tersebut sudah terkontaminasi dan rusak serta tidak sesuai dengan standar kualitas hotel.

Eastparc Hotel Yogyakarta adalah salah satu hotel bintang 5 di Yogyakarta yang memiliki beberapa section di *Food & Beverage* yang salah satunya adalah *Cold Kitchen* atau *Gardemanger*, bagian yang khusus menangani *appetizer*. Cara penyimpanan bahan di *Cold Kitchen* harus benar agar tetap terjaga kebersihan, kualitas, serta gizi. Pemicu kualitas bahan makanan atau buah dan sayur menjadi menurun dikarenakan keteledoran *purchasing* dalam memilih

bahan baku, kesalahan karyawan dalam mengatur suhu ruangan penyimpanan bahan baku, dan karyawan yang tidak memedulikan *hygiene* dan sanitasi.

Penyimpanan bahan yang salah akan berpengaruh pada *cost* atau biaya pengeluaran menjadi lebih besar, hal ini dikarenakan sayur dan buah yang cepat rusak atau busuk. Dari uraian di atas menarik penulis untuk melakukan penelitian di Eastparc Hotel Yogyakarta untuk lebih jauh mempelajari cara menyimpan sayuran dan buah dengan baik dan benar.

B. Rumusan Masalah

Dari penjabaran di atas, penulis dapat mengemukakan rumusan masalah, antara lain:

1. Bagaimana penerapan SOP agar kualitas produk makanan bisa lebih maksimal hasilnya?
2. Kendala apa saja yang dihadapi *staff kitchen* dalam upaya menjaga kualitas bahan ?

C. Tujuan Penulisan Laporan Tugas Akhir

1. Agar mengetahui bagaimana penerapan SOP agar kualitas produk makanan bisa lebih maksimal hasilnya
2. Agar mengetahui kendala apa saja yang dihadapi *staff kitchen* dalam upaya menjaga kualitas bahan.

D. Manfaat Penulisan Laporan Tugas Akhir

1. Manfaat bagi penulis
 - a. Sebagai salah satu syarat bagi penulis agar dapat menyelesaikan kuliah dan sebagai syarat untuk mengikuti wisuda.
 - b. Mengetahui cara *staff kitchen* menjaga kualitas bahan guna meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan.
 - c. Mengetahui kendala apa saja yang dihadapi *staff kitchen* dalam upaya menjaga kualitas bahan.
2. Manfaat bagi akademik
 - a. Dapat bekerja dengan baik dan memuaskan.
 - b. Dapat menjalin kerja sama yang baik antara pihak akademik dengan pihak hotel.
 - c. Mendapat citra yang baik dari pihak hotel jika mahasiswa yang training memiliki kinerja yang baik.
3. Manfaat bagi hotel
 - a. Dapat menilai kinerja para *trainer*, jika kinerja baik memungkinkan akan di rekrut untuk menjadi pegawai hotel di waktu yang akan datang.
 - b. Mendapatkan calon pegawai hotel yang terpercaya dan terdidik karena telah dilatih selama *training* di hotel.