

LAPORAN TUGAS AKHIR
PERAN *TRAINEE* DALAM *MAIN KITCHEN* DI HOTEL
ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA



DISUSUN OLEH :

NAMA : DINDA KIRANA

NIM : 120109688

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2023

**PERAN *TRAINEE* DALAM *MAIN KITCHEN* DI HOTEL
ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA**

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

OLEH

**NAMA : DINDA KIRANA
NIM : 120109688
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III**



**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2023

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
PERAN *TRAINEE* DALAM *MAIN KITCHEN* DI HOTEL
ROYALAMBARRUKMOYOGYAKARTA

OLEH

NAMA : DINDA KIRANA
NIM : 120109688
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Program Studi

(Dra Heni Susilawati, M.M.)

NIDN • 0505026202

Dosen Pembimbing

(Hermawan P, S.Sos, S.ST., M.M)

NIDN . 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PERAN *TRAINEE* DALAM *MAIN KITCHEN* DI HOTEL
ROYALAMBARRUKMOYOGYAKARTA



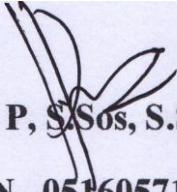
OLEH:

NAMA :DINDA KIRANA
NIM : 120109688
JURUSAN :PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III

Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan

Pada tanggal

Penguji



(Hermawan P, S.Sos, S.ST.,M.M)
NIDN . 0516057102

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA

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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas segala rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul *Peran Trainee Dalam Main Kitchen Di Hotel Royal Ambarrukmo* ini pada tepat waktu.

Tugas akhir ini bertujuan untuk menambah wawasan bagi penulis dan pembaca. Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua yang telah terlibat membagi sebagian pengetahuan dan wawasan untuk penyusunan tugas akhir penulis. Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Heni Susilawati, M.M selaku Ketua Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Parawisata Ampta Yogyakarta.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua STP Ampta Yogyakarta.
3. Bapak Herman Courbois, selaku *General Manager* Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.
4. Ibu Ardita Vincent, selaku HRD Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.
5. Chef Eko Purjiono, selaku *Executive Sous Chef* Royal Ambarrukmo Yogyakarta.
6. Bapak Kholibin, selaku *Junior Sous Chef* Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta, dan Seluruh Staff bagian Kitchen dan juga bagian *Steward*, *FB Service* serta para Departemen lainnya Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.

7. Kedua orang tua dan kakak yang membantu dengan selalu mensupport penulis dan banyak memberikan dukungan baik secara moril, materil, spiritual kepada penulis selama penulisan tugas akhir ini.
8. Ferdian Nurcahyo yang telah menyemangati dan mendukung penulis dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan praktik kerja magang ini masih banyak kekurangan, untuk itu saran atau kritik yang membangun dari berbagai pihak penulis harapkan untuk perbaikan pada karya tulis di masa mendatang.

Yogyakarta, Mei 2023

Dinda Kirana

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
BERITA ACARA UJIAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penulisan	2
D. Manfaat Penulisan	2
BAB II LANDASAN TEORI	4
A. Gambaran Umum Hotel.....	4
1. Pengertian Umum Hotel	4
2. Penggolongan Hotel.....	5
a. <i>City Hotel</i>	5
b. <i>Motel</i>	5
c. <i>Downtown Hotel</i>	5
d. <i>Resort Hotel</i>	5
e. <i>Residential Hotel</i>	6
3. Klasifikasi Hotel	6
a. Hotel Bintang 1	6
b. Hotel Bintang 2	6
c. Hotel Bintang 3	6
d. Hotel Bintang 4	7
e. Hotel Bintang 5	7
B. Gambaran Umum Departemen <i>Food and Beverage Product</i>	7
1. <i>Food and Beverage</i>	7
2. <i>Hygiene</i>	8
3. <i>Sanitasi</i>	8
4. <i>Kualitas Makanan</i>	9
BAB III.....	10
GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN	10
A. Deskripsi Hotel	10
1. Sejarah Hotel.....	10
2. Lokasi Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	12
3. Fasilitas Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	12
a. Kamar	13
b. <i>Nurkadhatyan Spa</i>	23
c. <i>The Lare Kids Club and Playground</i>	23

d. <i>Swimming Pool</i>	24
e. <i>Fitness Center and Sauna</i>	25
f. <i>Royal Garden</i>	26
g. <i>Mushala</i>	26
B. Departemen yang Diteliti.....	27
1. <i>Main Kitchen</i>	27
2. <i>Main Kitchen / Hot Kitchen</i>	28
3. <i>Morning Shift</i>	28
4. <i>Middle Shift</i>	28
5. <i>Evening Shift</i>	29
6. <i>Night Shift</i>	29
BAB IV	32
ANALISIS DATA	32
A. Pendelegasian Tugas Kepada <i>Trainee</i> Di <i>Main Kitchen</i>	32
1. Kegiatan Pada <i>Morning shift</i>	32
2. Kegiatan Pada <i>Evening Shift</i>	34
B. Standar Operasional Prosedur Pendelegasian Di <i>Main Kitchen</i>	35
1. <i>Morning Shift</i>	35
2. <i>Evening Shift</i>	37
BAB V PENUTUP	40
A. Kesimpulan.....	40
B. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	43
DAFTAR LAMPIRAN	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar3. 1 <i>Deluxe Room</i>	14
Gambar3. 2 <i>Premiere Room</i>	15
Gambar3. 3 <i>Junior Suite</i>	15
Gambar3. 4 <i>Executive Room</i>	16
Gambar3. 5 <i>Ambarrukmo Suite</i>	17
Gambar3. 6 <i>Kasultanan Ballroom</i>	18
Gambar3. 7 <i>Karaton Ballroom</i>	19
Gambar3. 8 <i>Pemandangan</i>	20
Gambar3. 9 <i>Kencana</i>	20
Gambar3. 10 <i>Trajumas</i>	21
Gambar3. 11 <i>Srimanganti</i>	22
Gambar3. 12 <i>Pasewakan</i>	22
Gambar3. 13 <i>Nurkadhatyan Spa</i>	23
Gambar3. 14 <i>The Lare Kids Club and Playground</i>	24
Gambar3. 15 <i>Swimming Pool</i>	25
Gambar3. 16 <i>Fitness Center and Sauna</i>	25
Gambar3. 17 <i>Royal Garden</i>	26
Gambar3. 18 <i>Mushala</i>	27
Gambar3. 19 <i>Main Kitchen</i>	27
Gambar3. 20 <i>Jadwal Kerja</i>	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel merupakan salah satu usaha yang bergerak dalam industri pariwisata, dan kehadirannya sangat penting untuk memenuhi kebutuhan wisatawan dalam hal akomodasi, pelayanan makanan dan minuman, penyelenggaraan acara *Meeting, Incentive convention* dan *Exhibition*, sehingga kualitas pelayanan yang diberikan merupakan kunci keberhasilan sebuah hotel.

Dalam usaha bidang perhotelan terdapat banyak departemen yang berperan penting dalam menunjang keberhasilan kegiatan operasional hotel, salah satunya adalah *Departement Food and Beverage Product*. Tugas utama pada departemen ini adalah memberikan pelayanan makanan dan minuman untuk mencapai kepuasan tamu (*guest satisfaction*).

Department food and beverage product merupakan daya tarik bagi tamu yang menginap di hotel. Untuk menarik kunjungan tamu hotel, pengelola memikirkan pengembangan dari makanan dan minuman seperti membuat variasi menu yang berganti ganti (*rotation menu*), membuat konsep penjualan makanan yang menarik pada saat ini seperti *coffeshop* dan *cafe* agar meningkatkan kunjungan untuk menambah pendapatan hotel.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijabarkan di atas, maka penulis membuat suatu rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pendelegasian tugas kepada *trainee* di *Main Kitchen* Royal Ambarrukmo Yogyakarta?
2. Bagaimana standar operasional prosedur pendelegasian tugas di *Main Kitchen* Royal Ambarrukmo Yogyakarta?

C. Tujuan Penulisan

Penulisan ini berperan penting dalam dunia pendidikan dan pekerjaan untuk menambah pengetahuan dan pengalaman terhadap permasalahan yang dialami.

Adapun tujuan penulisan laporan ini yaitu :

1. Untuk mengetahui yang menjadi tugas dan tanggung jawab *cook helper*.
2. Untuk mengetahui kontribusi yang diberikan *cook helper* kepada *kitchen*.

D. Manfaat Penulisan

1. Bagi Penulis

Laporan ini diharapkan menjadi tambahan wawasan dan pengalaman untuk penulis sebagai kegiatan pembelajaran di masa depan pada bidang *Food Product*.

2. Bagi Akademik

Mampu merelevasikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan dunia kerja dan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan.

3. Bagi STP AMPTA Yogyakarta

- a. Mendapat umpan balik untuk meningkatkan kualitas pendidikan.
- b. Terjadi hubungan baik antara STP AMPTA Yogyakarta dengan hotel terkait sehingga memungkinkan kerjasama ketenagakerjaan dan kerjasama lainnya.