

LAPORAN TUGAS AKHIR
TEKNIK PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN MERAWAT
BAHAN MAKANAN DALAM MENINGKATKAN KUALITAS
PRODUK MAKANAN ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA



OLEH

NAMA : FELIKSIUS MADU

NIM : 119109621

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

LAPORAN TUGAS AKHIR

TEKNIK PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN MERAWAT

BAHAN MAKANAN DALAM MENINGKATKAN KUALITAS

PRODUK MAKANAN ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III

Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta



OLEH

NAMA : FELIKSIUS MADU

NIM : 119109621

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
TEKNIK PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN MERAWAT
BAHAN MAKANAN DALAM MENINGKATKAN KUALITAS
PRODUK MAKANAN ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

OLEH

NAMA : FELIKSIUS MADU
NIM : 119109621
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Program Studi Perhotelan

Dosen Pembimbing

(Dra. Heni Susilowati M.M)
NIDN. 0505026202

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

LAPORAN TUGAS AKHIR
TEKNIK PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN
MERAWAT BAHAN MAKANAN DALAM MENINGKATKAN
KUALITAS PRODUK MAKANAN
ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA



OLEH

NAMA : FELIKSIUS MADU
NIM : 119109621
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal ...

Penguji

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

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



(Dra. Prhatno, M.M)
NIDN.0526125901

HALAMAN PERSEMBAHAN

Terima kasih atas karunia dan berkat rahmat Allah Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, puji syukur kehadiran- Nya karena telah memberikan kesehatan dan kemudahan dalam menyelesaikan karya yang sederhana ini. Dengan ini saya persembahkan Tugas Akhir ini untuk :

1. Untuk kedua orang tua saya tercinta, yang telah memberikan semangat, doa, nasihat, kasih sayang dan dukungan materil maupun moral dari saya lahir hingga saat ini. Terima kasih atas pengorbanan yang begitu besar serta cinta kalian sehingga saya mampu menjalani kehidupan ini berkat doa dan dukungan yang begitu besar.
2. Untuk kedua adik saya yang mendukung saya selama ini.
3. Untuk sahabat saya yang banyak membantu saya selama perkuliahan hingga pada saat PKL yang dengan setia memberikan saya dukungan, semangat dan telah membantu memberikan saran kritikan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
4. Untuk bapak-bapak Banquet Kitchen Team Hotel Royal Ambarrukmo terima kasih banyak kepada Pak Remond, Pak Dimin, Pak Endar, Pak muklis, Pak Joko, Pak eko, Pak David dan Pak Lastrio yang telah mendukung, dan banyak mengajari dan membantu saya selama PKL.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Mahaesa atas berkat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan praktek kerja lapangan di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta dengan penuh tanggung jawab. Penulisan laporan ini disusun guna memenuhi salah satu syarat dala menyelesaikan program Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yoogyakarta.

Dengan dorongan dan bantuan maka penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Kepada Dra. Heni Susilowati, M.M selaku dosen pembimbing sekaligus sebagai ketua program studi perhotelan yang telah banyak meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan saran dan sangat bijak dalam memberikan bimbingan dari awal hingga akhir penulis tugas akhir ini.
2. Drs. Prihanto, sebagai ketua STP AMPTA Yogyakarta
3. Kepada bapak Herman Courbous selaku General Manager dan ibu Laksmi selaku HRD Hotel Royal Ambarrukmo yang telah menerima dan memberi dukungan untuk melakukan PKL di Hotel Royal Ambarrukmo.
4. Kepada Chef Sudimin dan Chef Reymond selaku Chef yang bertanggung jawab di Banquet Kitchen Royal Ambarrukmo yang telah mengijinkan, mendukung dan mengajari dengan sabar saya tentang selama PKL dari awal hingga selesai.
5. Ibu Nuharani Ek, M.M Almarhumah selaku dosen pembimbing kelas perhotelan C, yang telah membimbing saya selama perkuliahaan terutama

atas saran dan masukan nya dalam pengisian rencana studi selama perkuliahan.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan tugas akhir ini sehingga diperlukan saran dan kritik yang membangun dan diharapkan dapat berguna untuk diperbaiki dimasa mendatang. Akhir kata puji sukur penulis ucapkan kepada Allah semoga laporan praktek kerja lapangan ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, Maret 2023

Feliksius Madu

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penulisan.....	3
D. Manfaat Penulisan.....	3
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Karakteristik Hotel	6
3. Jenis-Jenis Hotel.....	8
4. Faktor Kecepatan Dan Ketepatan Kerja Terhadap Tingkat Kepuasan Tamunya.....	23
B. Gambaran Umum Food And Beverage Department	10
1. Pengertian Food and Beverage Department.....	10

2. Hubungan Food & Beverage Department dengan Departemen lain.....	10
--	----

BAB III GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

A. Sejarah Hotel.....	14
1. Sejarah Hotel Royal Ambarrukmo.....	14
2. Fasilitas Hotel Royal Ambarrukmo	16
3. Struktur Organisasi Royal Ambarukmo.....	23
4. Tugas Pokok Jabatan.....	24
B. Gambaran Umum Food And Beverage Product Department.....	25
1. Seksi-Seksi Food and Beverage Product.....	25
2. Struktur Food and Beverage Product	27
3. Tugas Pokok Jabatan.....	28
C. Jadwal Kerja Banquet Section.....	33
1. Pelaksanaan Kerja Harian	34

BAB IV ANALISIS DATA

A. Deskripsi	37
B. Analisa Data	37
1. Tata cara Penyimpanan Bahan Makanan yang baik	37
2. Faktor penyebab bahan makanan mudah rusak	46

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	51
B. Saran.....	51

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1. Hotel Royal Ambarrukmo	14
Gambar 3. 2. Kamar Hotel Royal Ambarrukmo	16
Gambar 3. 3. Kasultanan Ballroom.....	17
Gambar 3. 4. Samazana Restaurant.....	19
Gambar 3. 5. Royal Swimming Pool	20
Gambar 3. 6. Sky Lounge And Bar.....	21
Gambar 3. 7. Ambarrukmo laundry	21
Gambar 3. 8. Spa and Massage	22
Gambar 3. 9. Bagan Organiasi Hotel Royal Ambarrukmo	24
Gambar 3. 10. main kitchen	25
Gambar 3. 11. Banquet Kitchen.....	27
Gambar 3. 12. Struktur Organisasi F&B Product Royal Ambarrukmo	28

DAFTAR LAMPIRAN

Sertifikat On The Job Training

Form Penilaian On the Job Training

Practical Job Training Evaluation

Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata sekarang ini tidak lepas dari akomodasi jasa penginapan, salah satunya usaha perhotelan yang semakin maju dan berkembang. Hal tersebut ditandai dengan banyaknya hotel di kota Yogyakarta yang mudah dijumpai. Hotel merupakan salah satu usaha akomodasi jasa yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan kamar, makanan, minuman dan fasilitas penunjang lainnya. Selain itu, hotel juga memberikan fasilitas pendukung yang dibutuhkan oleh tamu tidak hanya dibidang jasa kamar, tetapi juga dalam bentuk fasilitas, seperti ruangan *meeting*, rekreasi, dan kolam renang. Operasional hotel memiliki beberapa bagian departement dan *section* yang berperan besar dalam menunjang keberhasilan dan tujuan usaha sebuah hotel.

Food and Beverage Department merupakan salah satu bagian yang menangani semua hal yang berhubungan dengan makanan dan minuman, mulai dari bahan mentah yang diolah kemudian dimasak hingga menjadi makanan yang siap disajikan kepada tamu. Dalam pelaksanaannya, *Food and Beverage Department* terbagi atas *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. *Food and Beverage Product* bertanggung jawab penuh di *kitchen* yang bertugas dan bertanggung jawab dalam menyajikan makanan dan minuman mulai dari proses masak hingga makanan jadi. Sedangkan *Food and Beverage Service* bertugas

menghidangkan makanan dan minuman dan melayani semua kebutuhan tamu.

Operasional *kitchen* terbagi menjadi beberapa *section*, yaitu *main kitchen*, *garde manger*, *pastry*, *butcher*, dan *banquet kitchen*. Semua *section* memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda-beda tetapi saling melengkapi dalam menyiapkan makanan dan minuman untuk tamu. *Banquet Kitchen* memiliki tugas dan tanggung jawab penuh dalam menyajikan makanan dalam jumlah besar, biasanya untuk *event-event* yang diselenggarakan di hotel maupun di luar hotel sesuai dengan permintaan tamu. Kualitas makanan *Banquet Kitchen* pada salah satu Hotel di Yogyakarta, yaitu Royal Ambarrukmo menjadi perhatian utama dalam menjamu tamu pada *event-event* yang diselenggarakan. Pemilihan bahan-bahan makanan dan cara menyimpan setiap bahan yang sesuai dengan jenisnya akan berpengaruh terhadap kualitas mutu makanan. Beberapa faktor yang harus di perhatikan dalam penyimpanan bahan makanan, antara lain suhu ruangan dan tempat penyimpanan yang tepat. Penyimpanan bahan makanan yang baik merupakan salah satu dari enam prinsip *hygiene and sanitation* makanan.

Penulis mendapatkan kesempatan melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta, pada bagian *Banquet Kitchen*. Penulis tertarik menulis Tugas Akhir dengan judul “Teknik Penyimpanan Bahan Makanan dan Merawat Bahan Makanan

dalam Meningkatkan Kualitas Produk Makanan Royal Ambarrukmo Yogyakarta”.

B. Rumusan Masalah

Adapun Rumusan Masalahnya adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana tata cara penyimpanan bahan makanan yang baik?
2. Apa saja faktor penyebab bahan makanan mudah rusak?

C. Tujuan Penulisan

Adapun Tujuan Penulisannya adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui tata cara penyimpanan bahan makanan.
2. Untuk mengetahui faktor penyebab yang membuat bahan mudah rusak.

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat penulisan adalah sebagai berikut :

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Mampu meningkatkan kemampuan *hardskill* dan *softskill* nya.
 - b. Mampu melihat hubungan antara dunia kerja dan dunia Pendidikan.
 - c. Mampu menggunakan pengalaman kerjanya untuk mendapatkan kesempatan kerja yang diinginkan setelah menyelesaikan kuliah.
 - d. Mampu menjalin kerjasama yang baik antara lembaga pendidikan dengan pihak instansi yang terkait.
2. Manfaat Bagi AkaDemik

Adapun manfaat bagi akaDemik adalah sebagai berikut :

- a. Mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan.
- b. Mampu mengembangkan program kemitraan lainnya.
- c. Mampu merelevansikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan dunia kerja.

3. Manfaat Bagi Perusahaan

Adapun manfaat bagi perusahaan adalah sebagai berikut :

- a. Mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan STP AMPTA.
- b. Mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki mahasiswa dan mahasiswi peserta Praktek Kerja Lapangan (PKL), sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang Sumber Daya Manusia (SDM).
- c. Sebagai wadah penyerapan karyawan atau tenaga kerja.