

LAPORAN TUGAS AKHIR
IMPLEMENTASI *HYGIENE & SANITASI* STAFF DI AREA
BANQUET KITCHEN
HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA



Oleh :

Nama : Laurensius Willy Santoso

NIM : 120109696

Jurusan : Perhotelan

Program Studi : Diploma 3

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2023

LAPORAN TUGAS AKHIR
IMPLEMENTASI *HYGIENE & SANITASI* STAFF DI AREA
BANQUET KITCHEN
HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Di Ajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Studi
Diploma III
Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Oleh :

Nama : Laurensius Willy Santoso
NIM : 120109696
Jurusan : Perhotelan
Program Studi : Diploma 3

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

IMPLEMENTASI *HYGIENE & SANITASI* STAFF DI AREA

BANQUET KITCHEN

HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Oleh :

Nama : Laurensius Willy Santoso

NIM : 120109696

Jurusan : Perhotelan

Program Studi : Diploma 3

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

(Dra. Heni Susilawati, M.M)

NIDN:0505026202

Dosen Pembimbing

(Nikasius Jonet Sinangjyo, M.Si)

NIDN:0518117401

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
IMPLEMENTASI *HYGIENE & SANITASI* STAFF DI AREA
BANQUET KITCHEN
HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA



Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan LULUS
Pada tanggal 20 Juni 2023

Penguji

(Nikasius Jonet Sinangjoyo, M.Si)

NIDN: 0518117401

Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata

AMPTA



(Drs. Prihatno, M. M)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya saya dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu. Adapun maksud dan tujuan penulisan laporan ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Maka dari itu saya sebagai penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar – besarnya kepada:

1. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
2. Ibu Dra. Heni Susilawati, M.M. selaku ketua jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Nikasius Jonet Sinangjoyo, M.Si selaku Dosen Pembimbing Penulisan Laporan Tugas Akhir di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak Herman Courbois selaku General Manager di Royal Ambarrukmo Hotel
5. Orangtua penulis yang sudah membantu saya baik secara moril, materil, dan spiritual.

Saya menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan dan masih terdapat kekurangan baik dalam materi maupun dalam penulisan.

Yogyakarta, 22 April 2023



Laurensius Willy Santoso

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
BERITA ACARA UJIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek kerja Lapangan	3
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Gambaran Umum Hotel	5
1 .Pengertian Hotel.....	5
2. Jenis-jenis Hotel.....	6
3. Departemen-departemen Yang Ada di Hotel	9
B. Gambaran Umum <i>Kitchen</i>	13
1. Pengertian Kitchen	13
2. Struktur Organisasi Kitchen	16
3. Job Description Kitchen Section.....	17
4.Layout Kitchen	19
C. <i>Hygiene dan Sanitasi</i>	20

1. Pengertian <i>Hygiene</i>	20
2. Pengertian Sanitasi	20
3. <i>Personal Hygiene</i> (Kesehatan Perorangan)	21
D. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi <i>Personal Hygiene</i>	21
E. Dampak <i>Personal Hygiene</i>	23
1. Dampak Fisik	23
2. Dampak Psikososial	23
BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	24
A. Profile Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	24
1. Sejarah Hotel	24
2. Fasilitas Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	25
B. Department Yang Diteliti	35
1. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	35
2. Bagian-bagian di <i>Food and Beverage Department</i>	36
3. Tugas dan Tanggung Jawab <i>Food and Beverage Staff</i>	37
4. Jadwal Kerja	38
5. Pelaksanaan Kerja di Hotel	40
BAB IV PEMBAHASAN	41
A. Implementasi <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Terhadap Kualitas Makanan ..	41
B. Implementasi <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Untuk Karyawan	44
C. Implementasi <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Peralatan dan Perlengkapan Dapur di Hotel	46

BAB V PENUTUP	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	39
-----------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	16
Gambar 2.2	19
Gambar 3.1	25
Gambar 3.2	26
Gambar 3.3	27
Gambar 3.4	28
Gambar 3.5	29
Gambar 3.6	30
Gambar. 3.7	31
Gambar 3.8	32
Gambar 3.9	34
Gambar 4.0	34

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sejalan dengan perkembangan dunia pariwisata, dunia perhotelan juga perlu mendapatkan perhatian. Hotel merupakan suatu *system* atau usaha jasa yang dikelola secara komersial. Sebagai badan usaha yang bergerak dibidang akomodasi, *System* perhotelan akan terus berkembang dengan meningkatkan pelayanan. Salah satu bagian yang berperan penting dalam pelayanan ini adalah *Food and Beverage Department* dan tentunya di *kitchen section* atau lebih sering disebut bagian dapur. Bagian dapur memegang peran penting dalam pengolahan makanan dan bertanggung jawab atas kebersihan dan makanan yang akan di hidangkan kepada tamu.

Dapur hotel berfungsi sebagai ruang produksi yang digunakan untuk mengolah bahan makanan dari bahan baku menjadi bahan makanan yang siap disajikan dan dijual kepada tamu hotel. Bahan makanan yang akan disajikan atau dijual kepada tamu harus selalu dijaga kebersihannya agar makanan yang di olah tidak tercemar bibit penyakit yang di timbulkan dari peralatan yang di gunakan untuk memasak atau dari bahan makanan di area itu sendiri. Kebersihan dari karyawan dapur juga harus diperhatikan, baik dari kebersihan diri maupun kebersihan peralatan yang akan di pakai. Karyawan yang berhubungan langsung terhadap pengolahan bahan makanan.

Salah satu sumber penularan penyakit dan penyebab terjadinya keracunan makanan adalah makanan dan minuman yang tidak memenuhi syarat .Keadaan

makanan dan minuman antara lain dipengaruhi oleh alat masak dan alat makan yang dipergunakan dalam proses penyediaan makanan dan minuman. Alat masak dan alat makan ini perlu dilakukan pemeriksaan laboratorium. Pemeriksaan mikrobiologi usap alat makan meliputi pemeriksaan angka kuman.

Sanitasi alat makan dimaksudkan untuk membunuh sel mikroba yang tertinggal pada permukaan alat. Supaya proses sanitasi efisien maka permukaan yang akan disanitasi sebaiknya dibersihkan dulu dengan sebaik-baiknya. Pencucian dan pembersihan pada peralatan makan sangat penting dalam rangkaian pengolahan makanan. Menjaga kebersihan peralatan makan telah membantu mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi terhadap peralatan dilakukan dengan pembersihan peralatan yang benar.

Keamanan untuk menjaga kepercayaan tamu hotel terhadap kebersihan dan kualitas makanan yang diolah oleh karyawan dapur, pengelola harus menerapkan hygiene dan sanitasi bagi karyawan dapur khususnya. Jika *hygiene* dan sanitasi dapat di terapkan akan memberikan keuntungan bagi karyawan dan tentunya tamu hotel yang menikmati makanan yang diberikan hotel kepada tamu.

Dengan demikian, penulis memilih Praktek Kerja Lapangan (PKL) di bagian *Food and Beverage* Department khususnya di *kitchen section* untuk mengetahui pentingnya *system hygiene* dan sanitasi di area *kitchen* Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta

B. Rumusan Masalah

Dengan kondisi dan berdasarkan latar belakang yang terjadi diatas, maka permasalahannya dapat penulis rumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimanakah implementasi *hygiene* dan sanitasi untuk menjaga kualitas makanan?
2. Bagaimanakah implementasi *hygiene* dan sanitasi untuk karyawan?
3. Bagaimanakah implementasi *hygiene* dan sanitasi untuk peralatan dan perlengkapan dapur yang ada di hotel?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui:

1. Untuk mengetahui implementasi *hygiene* dan sanitasi terhadap kualitas makanan.
2. Untuk mengetahui implementasi *hygiene* dan sanitasi bagi karyawan.
3. Untuk mengetahui implementasi *hygiene* dan sanitasi peralatan dan perlengkapan di hotel.

D. Manfaat Praktek kerja Lapangan

Adapun manfaat dari penulisan ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat bagi mahasiswa
 - a. Mampu memperdalam ilmu di dalam dunia kerja.
 - b. Dapat meningkatkan *skill* yang dimiliki.
 - c. Mengetahui hal-hal yang tidak didapat dalam perkuliahan.

2. Manfaat bagi akademik
 - a. Mampu meningkatkan kerjasama dengan perusahaan.
 - b. Dapat dijadikan sebagai bahan kajian dalam bidang pengajaran.
 - c. Mengetahui perkembangan ilmu perhotelan saat ini.
3. Manfaat bagi perusahaan
 - a. Dapat membina hubungan baik antara mahasiswa, kampus, dan hotel yang terkait.
 - b. Perusahaan mendapatkan bantuan dari mahasiswa yang sedang melakukan praktek.
 - c. Mendapatkan ide-ide baru