

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA (K3)
DEPARTEMEN *FOOD & BEVERAGE PRODUCT* GALLERY
PRAWIROTAMAN HOTEL YOGYAKARTA



OLEH :

NAMA : LUKMAN PRASOJO

NIM : 119109633

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA (K3)
DEPARTEMEN *FOOD & BEVERAGE PRODUCT* GALLERY
PRAWIROTAMAN HOTEL YOGYAKARTA

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III
Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta



OLEH :

NAMA : LUKMAN PRASOJO

NIM : 119109633

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

PENERAPAN KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA (K3)

DEPARTEMEN *FOOD & BEVERAGE PRODUCT GALLERY*

PRAWIROTAMAN HOTEL YOGYAKARTA

OLEH :

NAMA : LUKMAN PRASOJO

NIM : 119109633

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi Perhotelan

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

Dosen Pembimbing

(Yudi Setiaji, SH., M.M)
NIDN. 0508066401

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA (K3)
DEPARTEMEN *FOOD & BEVERAGE PRODUCT GALLERY*
PRAWIROTAMAN HOTEL YOGYAKARTA**



OLEH :

**NAMA : LUKMAN PRASOJO
NIM : 119109633
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III**

Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 16 Juni...

Penguji,

**(Yudi Setiaji, SH., M.M)
NIDN .0508066401**

Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



**(Drs. Prihanto, M.M)
NISN .0526125901**

HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah segala puji bagi ALLAH SWT yang telah melimpahkan segala rahmat-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Pada kesempatan ini penulis persembahkan dan mengucapkan rasa terimakasih kepada :

1. Kedua orang tua tercinta Bapak Diyono dan Ibu Wintarning, terima kasih atas doa dan dukungan yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis bisa menyusun Tugas Akhir ini
2. Kakak saya Septiningtyas dan Danang Arif Purnanto, yang selalu memberikan dukungan kepada penulis dari awal kuliah hingga saat ini telah mencapai tahap penyusunan Tugas Akhir penulis dalam menyelesaikan masa studi.
3. Teman-teman seperjuangan yang telah banyak membantu penulisan tugas akhir ini dan memberikan semangat setiap harinya.
4. Untuk semua staf karyawan Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta yang telah membantu selamam praktik kerja lapangan, terimakasih atas ilmu yang diberikan dan pengalaman yang sangat berharga bagi penulis.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, yang telah memberikan berkat dan rahmat Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul PENERAPAN KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA (K3) Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan laporan ini, masih banyak kekurangan baik dalam penulisan maupun penyusunan laporan ini, karena terbatasnya kemampuan dan waktu. Berkat bantuan dari berbagai pihak sehingga penulisan laporan ini dapat terselesaikan dengan lancar. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Bapak Yudi Setiaji, SH., MM. Selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, dukungan, arahan selama proses penyusunan Tugas Akhir.
2. Ibu Drs. Heni Susilowati, M.M sebagai Ketua Program Studi Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta
3. Bapak Drs. Prihatno, MM. Sebagai Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
4. Seluruh dosen dan staff STP AMPTA Yogyakarta yang telah berusaha keras untuk menciptakan sistem pembelajaran yang baik untuk menjadikan mahasiswa yang berprestasi
5. Orang tua, keluarga, saudara, teman-teman serta berbagai pihak yang telah memberikan semangat dan memberikan doa kepada penulis dalam penyusunan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran pembaca agar supaya laporan ini dapat disusun lebih baik lagi, dan penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis maupun pembaca.

Yogyakarta, Maret 2023

Penulis

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 Praktik Kerja Lapangan (PKL)	3
D. Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL).....	4
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel.....	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Klasifikasi Hotel	6
3. Jenis Hotel.....	7
4. Departemen Hotel	8
B. Gambaran Umum Food and Beverage Departmen	10
1. Pengertian Food and Beverage Departmen.....	10

2. Pengertian Food and Beverage Product.....	12
3. Struktur Organisasi Food and Beverage Product	13
4. Pengertian Kesehatan dan keselamatan kerja (K3).....	18

BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN

A. Gambaran Umum Hotel Gallery Prawirotaman	22
1. Sejarah Hotel Gallery Prawirotaman	22
2. Fasilitas Hotel Gallery Prawirotaman	22
B. Struktur Organisasi.....	26

BAB IV ANALISIS DATA

A. Hasil Analisis	31
-------------------------	----

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	42
B. Saran.....	42

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Lobby Area Gallery Prawirotaman	23
Gambar 3.2 Meeting Room Gallery Prawirotaman	23
Gambar 3.3 Drop Pick Up & Tour Gallery.....	23
Gambar 3.4 Gym Hotel Gallery Prawirotaman.....	24
Gambar 3.5. Cafe Gallery / Sky Bar Hotel	24
Gambar 3.6. Mushola Gallery Prawirotaman Hotel.....	24
Gambar 3.7. Spa Gallery Prawirotaman Yogyakarta.....	25
Gambar 3.8. Swimming Pool Hotel Gallery Prawirotaman.....	25
Gambar 3.9. Vine Restaurant	25
Gambar 3.10. Struktur Organisasi.....	26
Gambar 4.1 Posisi Kitchen Dibersihkan Setelah Sift.....	32
Gambar 4.2 Chiller dan Freazer	34
Gambar 4.3 Kompor 4 Tungku	35
Gambar 4.4 Dry Store	36
Gambar 4.5 Chiller dan Freazer	37
Gambar 4.6 Tempat Untuk Butcher	37
Gambar 4.7 Tempat Untuk Mencuci.....	38
Gambar 4.8 Kotak P3K di Kitchen	39
Gambar 4.9 Alat Pemadam Kebakaran.....	39
Gambar 4.10 Pembersihan Area Kitchen	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Keterangan Telaah Melakukan OJT Dari Hotel

Lampiran 2 Sertifikat OJT

Lampiran 3 Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu devisa Negara yang saat ini pertumbuhannya semakin. Usaha jasa hotel dan akomodasi merupakan salah satu komponen yang berprana penting dalam kemajuan sebuah kawasan wisata. Hotel merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang jasa akomodasi (kamar) yang dikelola secara komersial dan menyediakan pelayanan makanan dan minuman serta fasilitas-fasilitas penunjang lainnya. Hotel saat ini ditata sedemikian rupa agar menarik dengan fasilitas yang lengkap beserta pelayanan yang prima.

Hotel memiliki beberapa department, *Front Office Department*, *Housekeeping Department*, *Accounting Department*, *Engineering Department*, *Marketing Department*, *Purchasing Department* dan, *Food and Beverage Department*. Salah satu department yang paling diutamakan yaitu *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* terdiri menjadi dua yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*.

Menurut Soekresno dan Pendit (1998;4) menyebutkan bahwa *Food and Beverage Department* merupakan bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal dihotel tersebut dan dikelola secara komersial

serta professional. Salah satu upaya hotel dalam meningkatkan pelayanan yang menambah sumber daya manusia melalui program praktik kerja lapangan atau yang bisa disebut PKL.

PKL merupakan mata kuliah wajib semester 5 bagi mahasiswa D3 jurusan perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA. Di semester akhir ini mahasiswa akan melakukan praktik kerja lapangan agar dapat memiliki pengalaman praktik nyata dalam dunia usaha dan industry yang sebenarnya. Mahasiswa akan melakukan kegiatan kerja yang nantinya akan ditempatkan di suatu department di hotel yang berkaitan dengan bidang ilmu yang ditempu dalam jangka waktu enam bulan.

PKL yang akan ditempuh oleh penulis adalah praktik di Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta. Dimana di Hotel tersebut penulis memilih *Department Food and Beverage Product* yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji, mulai dari *Appetizer, Soup, Main course, and Dessert* bagi para tamu hotel. *Food and Beverage Department* merupakan department yang sangat mutlak diperlukan di hotel dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman.

Alasan penulis memilih Hotel Gallery Prawirotaman sebagai tempat praktik kerja lapangan karena penulis melihat peluang besar untuk bisa training di Hotel Gallery Prawirotaman yang dikarenakan keterbatasan disaat pandemi Covid-19, *Department Food and Beverage Product* Hotel

Gallery Prawirotaman membutuhkan training untuk membantu operasional hotel.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang paparan diatas dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut :

1. Apakah cara penanganan kesehatan dan keselamatan kerja di hotel sudah memenuhi *standart* ?
2. Bagaimana *standard* kesehatan dan keselamatan kerja yang digunakan di dapur ?
3. Apakah menjaga K3 diperlukan saat kerja didapur ?

C. Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL)

Berdasarkan latar belakang pada paparan di atas memiliki beberapa tujuan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui apakah penanganan kesehatan dan keselamatan kerja Food and Beverage Product.
2. Supaya seluruh karyawan dapat mengetahui SOP kesehatan dan keselamatan kerja yang digunakan di *Department Food and Beverage Product*.
3. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi dalam proses kesehatan dan keselamatan di lingkungan *main kitchen*.

D. Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat PKL Bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai pengalaman kerja awal untuk mahasiswa sebelum terjun langsung ke dunia kerja yang nyata.
 - b. Mahasiswa dapat mengaplikasikan dan meningkatkan ilmu yang telah diperoleh saat di perkuliahan.
2. Manfaat PKL Bagi Akademik
 - a. Dengan adanya pelaksanaan praktik kerja lapangan, mampu meningkatkan hubungan kemitraan perguruan tinggi dengan perusahaan.
 - b. Pihak kampus akan dapat meningkatkan kualitas lulusnya melalui pengalaman kerja magang.
3. Manfaat PKL Bagi Perusahaan
 - a. Mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki mahasiswa Praktik Kerja Lapangan sehingga akan lebih mudah dalam perencanaan peningkatan di bidang Sumber Daya Manusia.
 - b. Perusahaan akan bantuan tenaga dari mahasiswa-mahasiswa yang melakukan praktik kerja lapangan.