

LAPORAN TUGAS AKHIR
METODE PENYIMPANAN BAHAN BAKU
FOOD BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMENT
EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA



OLEH

NAMA : MILENIA EKA PUTRI
NIM : 120109754
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2023

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

METODE PENYIMPANAN BAHAN BAKU *FOOD BEVERAGE PRODUCT*

***DEPARTEMEN* EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA**

OLEH:

NAMA : MILENIA EKA PUTRI

NIM : 120109754

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Program Studi

Dra. Heni Susilawati, M.M
NIDN: 0505026202

Dosen Pembimbing

Dr. Hj. Saryani, M.Si
NIDN: 0517066001

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
METODE PENYIMPANAN BAHAN BAKU *FOOD BEVERAGE PRODUCT*
DEPARTEMENT EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA



OLEH

NAMA : MILENIA EKA PUTRI

NIM : 120109754

PRODI : D III

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 21 Juni 2023

Penguji

(Dr. Hj. Saryani, M.Si)
NIDN. 0517066001

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir ini dengan baik. Laporan ini dibuat sebagai salah satu syarat kelulusan untuk dapat menyelesaikan program studi DIII Perhotelan. Dengan ini telah adanya berbagai kendala yang penulis alami saat penyusunan laporan ini, akhirnya penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini meskipun jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Hj. Dr. Saryani, M.Si selaku dosen pembimbing Laporan Tugas Akhir yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan juga memberikan saran dalam mengerjakan Laporan ini.
2. Kepada Chef Fuazan Evantoro selaku *Sous Chef* di Eastparc Hotel yang telah memberkan kesempatan unntuk mencari ilmu dan menambah wawasan di dunia *kitchen*.
3. Kepada seluruh Staff *Kitchen* di Eastparc Hotel yang telah memberi ilmu dan pengalaman bekerja dalam tim maupun individu. Akhir kata semoga laporan sederhana ini dapat bermanfaat bagi para pembaca Penulis sangat menyadari bahwa laporan akhir ini masih jauh dari kata sempurna dikarenakan kurangnya pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu penuis mengharapkan segala bentuk saran dan masukan serta kritik yang membangun. Semoga laporan akhir ini dapat berguna bagi pembacanya.

4. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M selaku Ketua Program Studi Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta.
5. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta.
6. Kepada orang tua penulis yang tidak ada hentinya memberikan semangat dan mensupport segala bentuk keputusan yang penulis ambil.

Yogyakarta, 27 Desember 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penulisan Laporan	3
D. Manfaat Penulisan Laporan	3
BAB II KEPUSTAKAAN	5
A. Gambaran Umum Industri Perhotelan	5
B. Pengertian Bahan Makanan dan Klasifikasinya	12
C. Gambaran Umum Food And Beverage Departement	20
BAB III PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA	33
A. Gambaran Umum Hotel Eastpac Yogyakarta	33
B. Struktur Organisasi Eastparc Hotel Yogyakarta	49
BAB IV ANALISIS DATA	60
A. Analisis Data Pelaksanaan Kerja	60
BAB V PENUTUP	66
A. Kesimpulan	66
B. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	69

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sejalan dengan perkembangan dunia pariwisata, dunia perhotelan juga perlu mendapatkan perhatian. Hotel merupakan suatu industri atau usaha jasa yang dikelola secara komersial. Sebagai badan usaha yang bergerak dibidang akomodasi, industri 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 kesehatan makanan yang akan di hidangkan kepada tamu.

Dapur hotel berfungsi sebagai ruang produksi yang di gunakan 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. Karena 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 *hygiene*. Keadaan *hygiene* makanan dan minuman antara lain dipengaruhi oleh *hygiene* 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 vegetatif* yang tertinggal pada permukaan alat. Agar proses sanitasi efisien maka permukaan yang akan disanitasi sebaiknya dibersihkan dulu dengan sebaik-baiknya. Pencucian dan tindakan pembersihan pada peralatan makan sangat penting dalam rangkaian pengolahan makanan. Menjaga kebersihan peralatan makan dapat membantu mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi terhadap peralatan dilakukan dengan pembersihan peralatan yang benar.

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

Penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu hal penting untuk menjaga kualitas pelayanan. Pada saat ini terkadang kecerobohan dalam menyimpan makanan dapat menimbulkan dampak yang besar seperti keracunan, hal ini dikarenakan waktu dan cara penyimpanan bahan makanan

yang salah sehingga sebelum bahan tersebut diolah bahan tersebut telah terkontaminasi dan rusak. Cara penyimpanan harus hati-hati dan benar, mulai dari bahan mentah hingga menjadi makanan yang berkualitas dan bergizi.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana metode penyimpanan untuk menjaga kualitas bahan makanan di Eastparc Hotel Yogyakarta?
2. Apa saja Hambatan penyimpanan bahan Makanan di Eastparc Hotel Yogyakarta?

C. Tujuan Penulisan Laporan

Tujuan dari laporan ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui cara meningkatkan kualitas produk
2. Untuk mengetahui apa saja Hambatan penyimpanan bahan Makanan

D. Manfaat Penulisan Laporan

1. Bagi Mahasiswa :
 - a. Mengenalkan mahasiswa dengan dunia industri
 - b. Menambah keterampilan, pengetahuan, serta gagasan dunia industri secara professional
 - c. Mengasah keterampilan yang telah diajarkan di kampus
 - d. Menjalinkan kerjasama serta relasi untuk masa depan e. Menghasilkan serta mempersiapkan sumber daya manusia yang berkualitas

2. Bagi Lembaga :

- a. Terlaksananya program lembaga sesuai dengan kurikulum yang berlaku.
- b. Sebagai tolak ukur seberapa besar mahasiswa dapat mengaplikasikan teori maupun praktek yang telah diberikan oleh pihak lembaga.
- c. Kesempatan bagi pihak lembaga untuk menunjukkan kualitas lembaga pada Dunia Pariwisata melalui mahasiswa yang melakukan *On the Job Training*