

LAPORAN TUGAS AKHIR

**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR DALAM PENYIMPANAN
BAHAN *PERISHABLE* DI *COLD KITCHEN SECTION*
DI ROYAL AMBARRUKMO HOTEL
YOGYAKARTA**



OLEH :

**NAMA : RIBKA SEPHIANA HANDAYANI
NIM : 120109709
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III (D III)**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2023**

LAPORAN TUGAS AKHIR

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR DALAM PENYIMPANAN

BAHAN *PERISHABLE* DI *COLD KITCHEN SECTION*

DI ROYAL AMBARRUKMO HOTEL

YOGYAKARTA

Di Ajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Studi Diploma

III

Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta



OLEH :

NAMA : RIBKA SEPHIANA HANDAYANI
NIM : 120109709
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III (D III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2023

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR DALAM PENYIMPANAN
BAHAN *PERISHABLE* DI *COLD KITCHEN SECTION*
DI ROYAL AMBARRUKMO HOTEL
YOGYAKARTA**

OLEH :

**NAMA : RIBKA SEPHIANA HANDAYANI
NIM : 120109709
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III (D III)**

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Dra. Heni Susilowati, M.M)

(Sahlit Sugesti, S.ST., M.M)

NIDN. 050502602

NIDN. 0510108403

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR**

**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR DALAM PENYIMPANAN
BAHAN *PERISHABLE* DI *COLD KITCHEN SECTION*
DI ROYAL AMBARRUKMO HOTEL
YOGYAKARTA**



OLEH :


**NAMA : RIBKA SEPHIANA HANDAYANI
NIM : 120109709
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III (D III)**

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 10 Juni 2023

Penguji,



(Sahlit Sugesti, S.ST., M.M)

NIDN. 0510108403

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA



(Drs. Pinanto, 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 penelitian laporan ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta. Maka dari itu saya sebagai peneliti 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 STP AMPTA Yogyakarta.
3. Ibu Sahlit Sugesti, S.ST.,M.M. selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing saya, menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Seluruh Dosen dan Staff Administrasi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Bapak Herman Courbois selaku General Manager di Royal Ambarrukmo Hotel.
6. Seluruh staff pimpinan dan karyawan di yang telah bersedia menerima, memberikan penjelasan dan membimbing saya selama melaksanakan penelitian.

7. Orangtua peneliti yang sudah men- *support* saya baik secara moril, materil, dan spiritual.
8. Teman – teman peneliti yang sudah menemani dari awal kuliah sampai saat ini.

Saya menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan dan masih terdapat kekurangan baik dalam materi maupun dalam penelitian. Untuk itu saya dengan rendah hati menerima kritik dan saran yang membangun demi tercapainya kesempurnaan dan kebaikan di masa yang akan datang.

Yogyakarta, 1 April 2023

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
BERITA ACARA UJIAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	ix
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian Laporan	4
E. Manfaat Penelitian Laporan	4
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Gambaran Umum Hotel	6
1. Pengertian Hotel.....	6
2. Karakteristik Hotel.....	8
3. Jenis Hotel.....	9
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Department</i>	14
1. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	14
2. Hubungan <i>Food and Beverage Department</i> dengan Departemen lain	17
C. <i>Cold Kitchen Section</i>	19
D. Bahan <i>Perishable</i>	21
E. Standar Operasional Prosedur Sistem Penyimpanan Bahan <i>Perishable</i>	22
F. Kualitas Bahan Makanan	25
BAB III GAMBARAN OBYEK PENELITIAN	30
A. Deskripsi Hotel	30
1. Sejarah Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta	30

2. Lokasi Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta	38
3. Fasilitas Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.....	38
B. Struktur Organisasi Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.....	43
C. Departemen yang diteliti	43
D. Bagian / <i>Section</i> yang Diteliti	46
1. <i>Cold Kitchen</i>	46
2. Proses Produksi di <i>Cold Kitchen</i> Section Yogyakarta.....	47
3. Peralatan Dan Bahan Yang Dibutuhkan	47
BAB IV METODE PENELITIAN DAN ANALISIS DATA	56
A. Desain Penelitian.....	56
B. Waktu & Lokasi Penelitian	56
1. Waktu Penelitian	56
2. Lokasi Penelitian.....	57
C. Teknik Pengumpulan Data.....	57
D. Teknik Analisis Data.....	57
E. Hasil Penelitian	58
1. Sistem Penyimpanan Bahan <i>Perishable</i> di <i>Cold Section</i> Royal Ambarrukmo Hotel	58
2. SOP Penyimpanan Bahan <i>Perishable Cold Kitchen</i> Section Royal Ambarrukmo Hotel	58
3. Fasilitas Penyimpanan Bahan <i>Perishable</i> Di <i>Cold Kitchen Section</i> Royal Ambarrukmo Hotel.....	61
4. Buku Catatan Keluar Masuknya Bahan <i>Perishable</i> Di <i>Cold Section</i> Royal Ambarrukmo Hotel.....	62
5. Jenis Bahan <i>Perishable</i> Di <i>Cold Kitchen</i> Section Royal Ambarrukmo Hotel.....	63
6. Kualitas Bahan <i>Perishable</i> Di <i>Cold Kitchen</i> Section Royal Ambarrukmo Hotel	64
BAB V.....	65
PENUTUP.....	65
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN.....	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Department</i>	19
Gambar 2. 2 Suhu Penyimpanan Makanan	24
Gambar 3. 1 Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta	30
Gambar 3. 2 Pendopo Agung Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta	32
Gambar 3. 3 Bale Kambang Royal Ambarrukmo.....	33
Gambar 3. 4 Relief Untung Rugi Royal Ambarrukmo	36
Gambar 3. 5 "Kehidupan Masyarakat di Jawa Tengah"	37
Gambar 3. 6 "Kehidupan Masyarakat di Yogyakarta".....	37
Gambar 3. 7 Struktur Organisasi Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.....	43
Gambar 3. 8 Struktur Organisasi <i>Kitchen Section</i>	46
Gambar 3. 9 Contoh Jadwal di <i>Cold Kitchen</i> Royal Ambarrukmo.....	49
Gambar 3. 10 <i>Set Up breakfast</i> di Samazana Resto.....	50
Gambar 3. 11 <i>Set Up breakfast</i> di <i>Executive Lounge</i>	50
Gambar 3. 12 <i>Amenities</i> buah	51
Gambar 3. 13 <i>Set Up</i> Punika Deli	52

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah suatu jenis kegiatan perjalanan yang direncanakan dan dilakukan dari suatu tempat ke tempat lain secara perorangan atau kelompok, dengan tujuan untuk memperoleh suatu bentuk kepuasan dan kesenangan. Kegiatan ini melibatkan masyarakat secara langsung serta membawa berbagai manfaat bagi sekitarnya. Disinilah peran hotel sebagai tolak ukur untuk mengetahui seberapa banyak wisatawan yang berkunjung ke daerah tersebut. Hotel adalah suatu perusahaan yang menyediakan jasa akomodasi serta memberikan pelayanan terbaiknya untuk masyarakat umum yang ingin berkunjung atau bermalam di hotel untuk menikmati fasilitas-fasilitas yang disediakan. Hubungan antara pariwisata dengan industri perhotelan memiliki kaitan yang erat. Dapat dikatakan bahwa industri perhotelan menjadi salah satu pendukung pembangunan sektor pariwisata.

Wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah wisata akan membutuhkan tempat untuk beristirahat atau hanya sekedar transit untuk melepas lelah. Hotel menjadi salah satu kebutuhan yang dibutuhkan wisatawan dalam mendukung perjalanannya dalam melakukan perjalanan wisata. Oleh karena itu hotel berkembang sangat maju dan pesat. Banyak hotel-hotel baru yang banyak dibangun di berbagai kota-kota besar di Indonesia, salah satunya di kota Yogyakarta. Jenis hotelnya beragam, mulai

ari kelas melati hingga hotel yang berbintang, yang dapat memenuhi kriteria penggolongan hotel. Di dalam hotel terdapat berbagai macam department seperti *Food and Beverage Product & Service*, *Front Office*, *House Keeping* dan lain lain.

Adapun yang peneliti bahas dalam laporan ini yaitu *Food and Beverages Department*. *Food and Beverage Department* yaitu departemen yang menangani semua yang berhubungan dengan makanan, mulai dari makanan ringan hingga makanan berat dan berbagai jenis minuman. Mulai dari bahan mentah yang diolah kemudian dimasak dan disajikan kepada tamu. Dalam pelaksanaannya, *Food and Beverage Department* terbagi lagi atas *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. Dimana *Food and Beverage Product* bertanggung jawab penuh di *kitchen* yang memiliki tugas dan tanggung jawab dalam menyajikan makanan dan minuman. Selain itu *Food and Beverage Service* juga tidak kalah penting karena mempunyai tugas dan tanggung jawab untuk melayani semua kebutuhan tamu. Dalam 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 hotel.

Cold kitchen adalah salah satu *section* yang ada di *kitchen*, yang mempunyai tugas untuk membuat aneka makanan pembuka atau *appetizer*. *Appetizer* mempunyai fungsi untuk membuka nafsu makan, karena

memiliki cita rasa sedikit asam, asin, dan segar. *Cold Kitchen* juga ikut bertanggung jawab dalam setiap *event*, baik yang diadakan di hotel maupun *outside catering* di luar hotel sesuai dengan permintaan tamu. Kualitas makanan yang disajikan menjadi perhatian utama dalam menjamu tamu pada sebuah *event* sehingga setiap *event* dilakukan dengan *planning* yang baik. Kualitas menu akan menjadi citra positif yang akan menambah kepercayaan tamu untuk mengadakan *event* lagi. Dalam menangani sebuah *event*, *Cold Kitchen* melakukan proses pengolahan makanan dengan *planning* yang matang ini bertujuan agar dalam pelaksanaan *event*, makanan yang disajikan adalah makanan yang berkualitas, tetapi ada kalanya permintaan *event* secara mendadak / tiba-tiba tidak terjadwal sebelumnya sehingga dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disebabkan oleh faktor-faktor tertentu.

Untuk menangani *event* mendadak *Cold Kitchen* melakukan upaya yang dapat mengatasi masalah yang bisa mempengaruhi kualitas makanan akibat permintaan *event* mendadak sehingga makanan yang disajikan tetap terjamin mutu dan kualitasnya. Penyimpanan bahan baku di *Cold Kitchen* harus benar yaitu dengan cara, memperhatikan serta mengatur suhu yang sesuai, menerapkan *hygiene sanitation*. Penyimpanan bahan yang salah akan berpengaruh karena cepat rusak dan busuk.

Dari uraian diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Standar Operasional Prosedur dalam Penyimpanan Bahan *Perishable* di *Cold Kitchen Section* di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana Standar Operasional Prosedur yang digunakan oleh *Cold Kitchen Section* dalam penyimpanan bahan *perishable* di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta ?
2. Bahan *perishable* apa saja yang dikelola oleh *Cold Kitchen Section* di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta ?

C. Batasan Masalah

Berdasarkan beberapa identifikasi masalah diatas maka peneliti membatasi masalah ini mengenai Standar Operasional Prosedur yang digunakan oleh *Cold Kitchen Section* di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.

D. Tujuan Penelitian Laporan

1. Untuk mengetahui Standar Operasional Prosedur dalam penyimpanan bahan *perishable* oleh *Cold Kitchen* di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta
2. Mengetahui bahan *perishable* apa yang dikelola oleh *Cold Kitchen Section* di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta

E. Manfaat Penelitian Laporan

1. Bagi Peneliti.
Semakin membuka wawasan dan pengetahuan tentang industri perhotelan terkhususnya bahwa penyimpanan bahan *perishable* itu penting dalam menjalankan sebuah usaha yang bergerak dalam bidang kuliner.

2. Bagi Perusahaan.

Memberikan arti pentingnya mengkaji sistem penyimpanan bahan *perishable* guna meningkatkan kualitas penyimpanan bahan baku *perishable* yang ada di *Cold Kitchen* Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.

3. Bagi akademis.

Penelitian ini dapat dijadikan bahan referensi untuk penelitian selanjutnya.

4. Sebagai syarat untuk menyelesaikan Program Studi D3 Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.